



Belgian waffle plates
Plaques gaufres belges
Platten für belgische Waffeln
Platen voor Belgische wafels



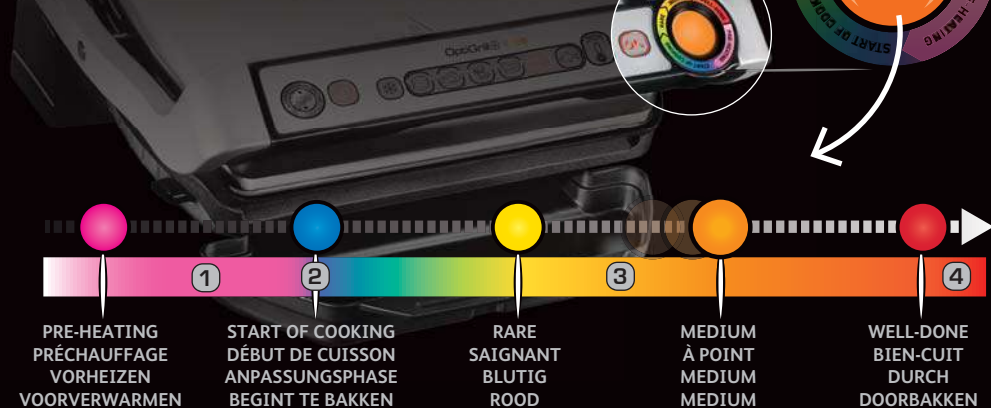
PERFORMANCE & VERSATILITY
LEISTUNG & VIELSEITIGKEIT
PRESTATIES EN VEELZIJDIGHEID

Enjoy real
Belgian waffles
Savourez de véritables
gaufres belges

Genießen Sie echte
belgische Waffeln
Geniet van echte
Belgische wafels



COOKING LEVEL INDICATOR
INDICATEUR DU DEGRÉ DE CUISSON
LICHTINDIKATOR ZEIGT DEN GARZUSTAND AN
GAARHEIDSINDICATOR



1 PRE-HEATING / PRÉCHAUFFAGE
VORHEIZEN / VOORVERWARMEN



Flashing purple colour: preheating
Violet clignotant : préchauffage
Blinkendes violettes Licht: Aufheizen
Knipperende paarse kleur: voorverwarmen



Fixed purple colour: ready to cook
Violet fixe : prêt à cuire
Leuchtendes violettes Licht: Bereit zur Nutzung
Constance paarse kleur: klaar om te bakken

2 START OF COOKING / DÉBUT DE CUISSON
GARBEGINN- AUTOMATISCHE ANPASSUNG DER
GRILLPROGRAMME / START BAKPROCES



END OF COOKING, FOOD KEPT WARM
FIN DE CUISSON, MAINTIEN AU CHAUD
EINDE DES GARVORGANGS, WARMHALTEN
EINDE BEREIDING, WARM HOUDEN

3 COOKING / CUISSON
GARVORGANG / BAKKEN



READY / PRÊT
FERTIG / KLAAR
VERY RARE
BLEU
BLAU
BLEU



READY / PRÊT
FERTIG / KLAAR
RARE
SAIGNANT
BLUTIG
ROOD



READY / PRÊT
FERTIG / KLAAR
MEDIUM
À POINT
MEDIUM
MEDIUM



READY / PRÊT
FERTIG / KLAAR
WELL-DONE
BIEN CUIT
DURCH
DOORBAKKEN



FIXED: Manual mode
FIXE : Mode manuel
WEIß: Manueller Betrieb
CONSTANT: Manueleodus



IF FLASHING: call consumer service
EN CAS DE CLIGNOTEMENT : joindre le service consommateurs
WEIß BLINKEND: Wenden Sie sich an den Kundendienst
BIJ KNIPPEREN: neem contact op met de klantenservice

Tefal
OptiGrill™+

6 SPECIFIC AUTOMATIC PROGRAMS
6 PROGRAMMES AUTOMATIQUES DÉDIÉS
6 AUTOMATISCHE PROGRAMME
6 AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S



Burger
Hamburger
Burger
Hamburger



Poultry
Volaille
Geflügel
Gevogelte



Sandwich
Sandwich
Sandwich
Tosti/panini



Sausage
Saucisse
Würstchen
Worst



Red meat
Viande rouge
Steaks
Rood vlees



Fish
Poisson
Fisch
Vis/zevruchten



Frozen food
Aliments congelés
Tiefgefrorenes Gargut
Diepgevroren ingrediënten



MANUAL MODE WITH ADJUSTABLE TEMPERATURE
MODE MANUEL AVEC TEMPÉRATURE RÉGLABLE
MANUELLER MODUS MIT EINSTELLBARER TEMPERATUR
MANUELE MODUS MET 4 TEMPERATUURNIVEAUS



www.tefal.com

2100107034-03

Tefal
OptiGrill™+

INNOVATION



THICKNESS
MEASUREMENT
MESURE DE
L'ÉPAISSEUR
MIST DIE DICKE
DES FLEISCHES
DIKTEMETING



COOKING LEVEL
INDICATOR
INDICATEUR DU
DEGRÉ DE CUISSON
LICHTINDIKATOR ZEIGT
DEN GARZUSTAND AN
GAARHEIDSINDICATOR



Quick Start Guide
Guide de mise en marche
Schnellstartanleitung
Startgids

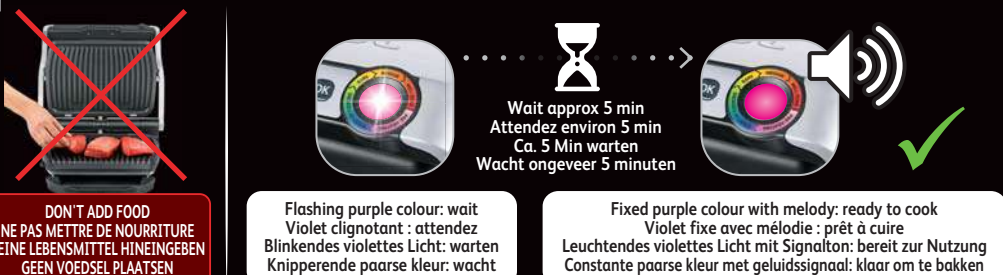


AUTOMATIC PROGRAMS / UTILISATION DES PROGRAMMES AUTOMATIQUES VERWENDUNG VON AUTOMATIKPROGRAMMEN / AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S GEBRUIKEN

1 SELECT AN AUTOMATIC PROGRAM / CHOISIR UN PROGRAMME AUTOMATIQUE EIN AUTOMATIKPROGRAMM AUSWÄHLEN / SELECTEER EEN AUTOMATISCH PROGRAMMA



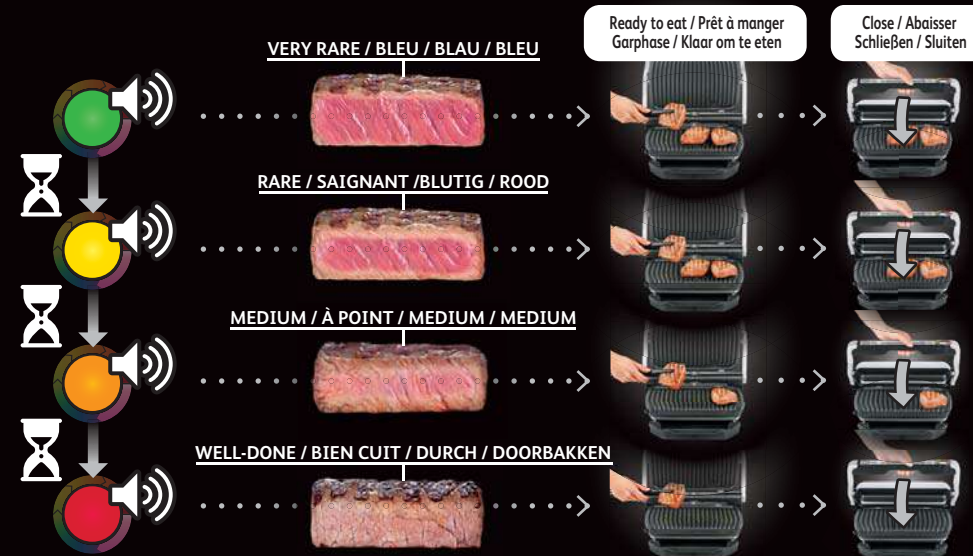
2 PRE-HEATING / PRÉCHAUFFAGE / VORHEIZEN / VOORVERWARMEN THINGS TO NOTE BEFORE COOKING / OBLIGATOIRE AVANT CUISSON / VOR DEM GAREN OBLIGATORISCH / VERPLICHT VOOR HET BAKKEN



3 COOKING / CUISSON / GARVORGANG / BAKKEN



4 WAIT UNTIL THE FOOD IS COOKED TO YOUR DESIRED COOKING LEVEL / ATTENDRE SELON LE NIVEAU DE CUISSON SOUHAITÉ / JE NACH GEWÜNSCHTEM GARZUSTAND WARTEN / WACHTEN TOT HET GEWENSTE BAKRESULTAAT IS BEREIKT



5 IF YOU WANT TO START A 2ND BATCH / SI VOUS SOUHAITEZ DÉMARRER UNE 2^{ÈME} TOURNÉE / WENN SIE EINE ZWEITE CHARGE ZU STARTEN / ALS JE NOG EEN PORTIE WILT BAKKEN

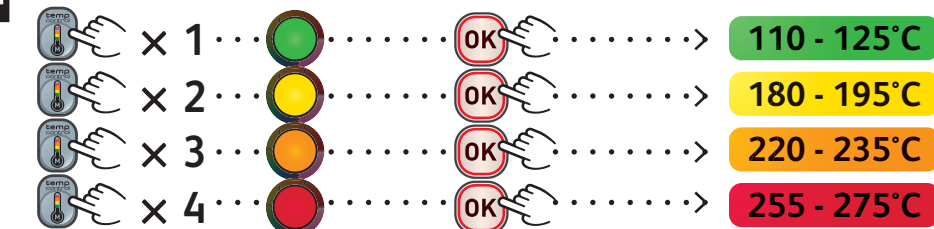


USING MANUAL MODE / UTILISATION DU MODE MANUEL VERWENDUNG DES MANUELLEN MODUS HANDMATIGE MODUS GEBRUIKEN

1 SELECT THE MANUAL MODE / SELECTIONNER LE MODE MANUEL DEN MANUELLEN MODUS AUSWÄHLEN / SELECTEER DE HANDMATIGE MODUS



2 CHOOSE A COOKING TEMPERATURE / CHOISIR UNE TEMPÉRATURE DE CUISSON EINE GARTEMPERATUR WÄHLEN / SELECTEER EEN BAKTEMPERATUUR



3 PRE-HEATING / PRÉCHAUFFAGE / VORHEIZEN / VOORVERWARMEN THINGS TO NOTE BEFORE COOKING / OBLIGATOIRE AVANT CUISSON / VOR DEM GAREN OBLIGATORISCH / VERPLICHT VOOR HET BAKKEN



4 COOKING / CUISSON / GARVORGANG / BAKKEN



USING WAFFLE PLATES / UTILISATION DES PLAQUES GAUFRES VERWENDUNG DER WAFFELPLATTEN / WAFELPLATTEN GEBRUIKEN

