



Belgian waffle plates
Пластины для
бельгийских вафель
Płytki do gofrów belgijskich
Belgické vaflovací plotýnky



PERFORMANCE & VERSATILITY
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ И
ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ
WYDAJNOŚĆ I WIELOFUNKCYJNOŚĆ
VÝKONNOST A VŠESTRANNOST

Enjoy real
Belgian waffles

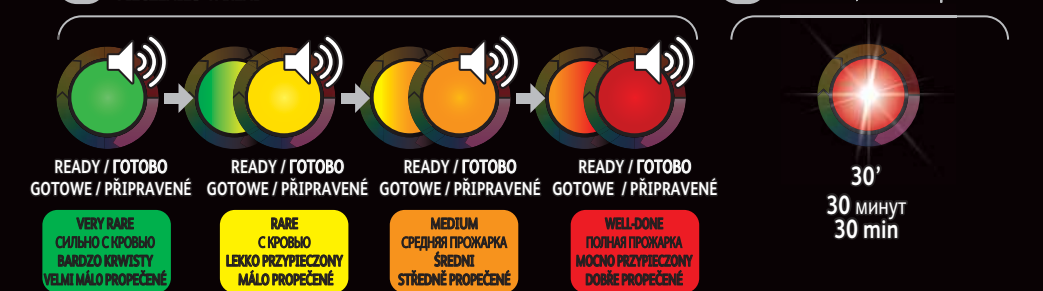
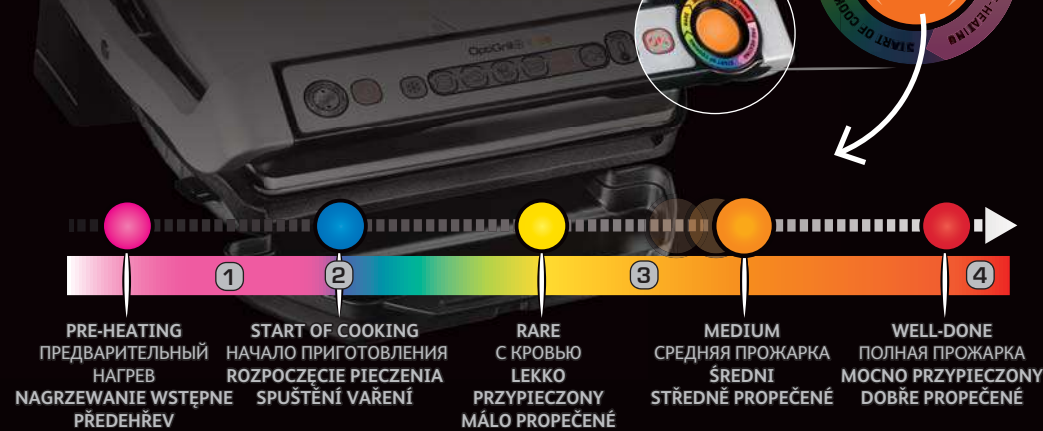
Насладитесь настоящими
бельгийскими вафлями

Skosztuj prawdziwych
belgijskich gofrów

Užijte si skutečné
belgické vafle



COOKING LEVEL INDICATOR
ИНДИКАТОР СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ
WSKAŹNIK POZIOMU PRZYPICZENIA
KONTROLKA ÚROVNĚ VAŘENÍ



Tefal
OptiGrill™+

6 SPECIFIC AUTOMATIC PROGRAMS
6 СПЕЦИАЛЬНЫХ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ
6 DEDYKOWANYCH PROGRAMÓW AUTOMATYCZNYCH
6 SPECIÁLNÍCH AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ



MANUAL MODE WITH ADJUSTABLE TEMPERATURE
РУЧНОЙ РЕЖИМ С РЕГУЛИРУЕМОЙ ТЕМПЕРАТУРОЙ
TRYB RĘCZNY Z REGULACJĄ TEMPERATURY
MANUÁLNÍ REŽIM S NASTAVITELNOU TEPLOTOU



www.tefal.com

2100105239-02

Tefal
OptiGrill™+

INNOVATION



THICKNESS MEASUREMENT
DĄTCHNIK GRUBOŚCI
MĚŘENÍ TLOUŠTKY



COOKING LEVEL INDICATOR
ИНДИКАТОР СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ
WSKAŹNIK POZIOMU PRZYPICZENIA
KONTROLKA ÚROVNĚ VAŘENÍ

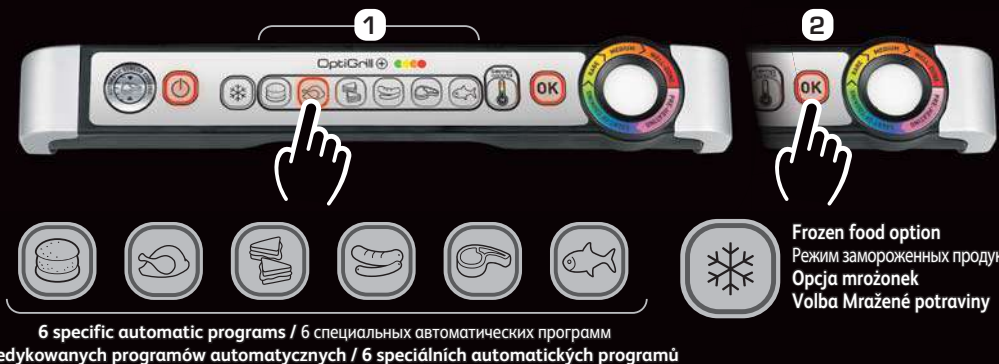


Quick Start Guide
Краткое Руководство Пользователя
Przewodnik Szybkiego Startu
Rychlý Návod K Obsluze



AUTOMATIC PROGRAMS / АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ PROGRAMY AUTOMATYCZNE / AUTOMATICKÉ PROGRAMY

1 SELECT AN AUTOMATIC PROGRAM / ВЫБЕРИТЕ АВТОМАТИЧЕСКУЮ ПРОГРАММУ WYBIERZ PROGRAM AUTOMATYCZNY / VOĽBA AUTOMATICKÉHO PROGRAMU



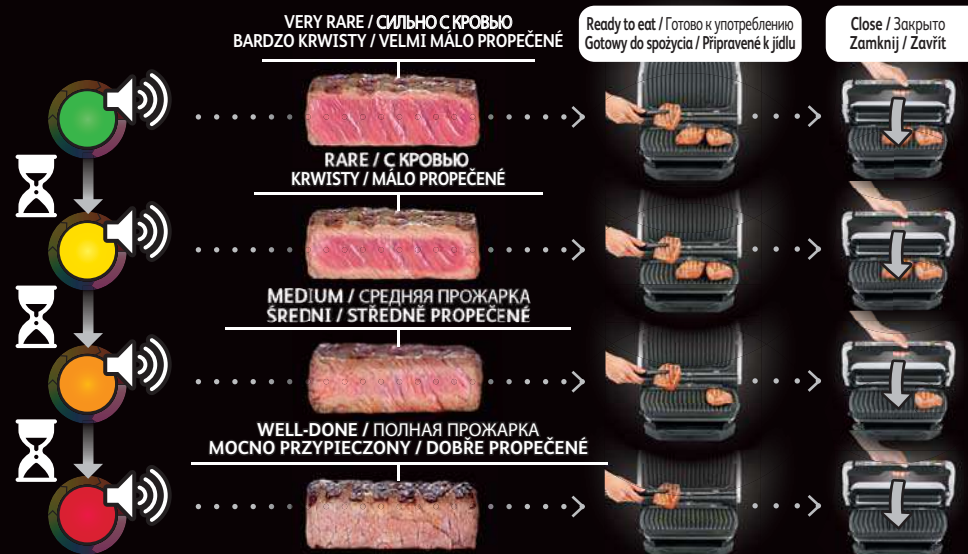
2 PRE-HEATING / ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ / NAGRZEWANIE WSTĘPNE / PŘEDEHŘEV THINGS TO NOTE BEFORE COOKING / СОВЕТЫ ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ / WAŻNE INFORMACJE PRZED ROZPOCZĘCIEM PIECZENIA / UŽITEČNÝ TIP PŘED VAŘENÍM



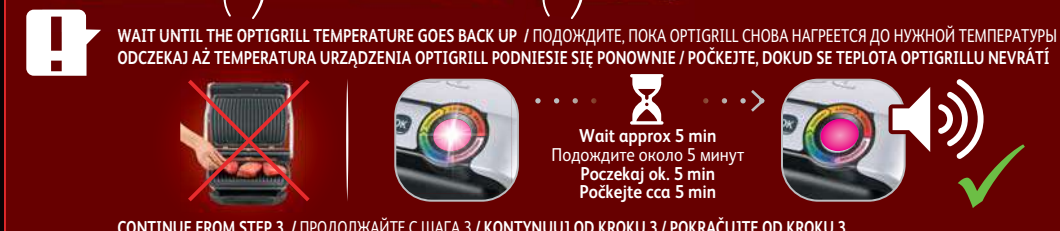
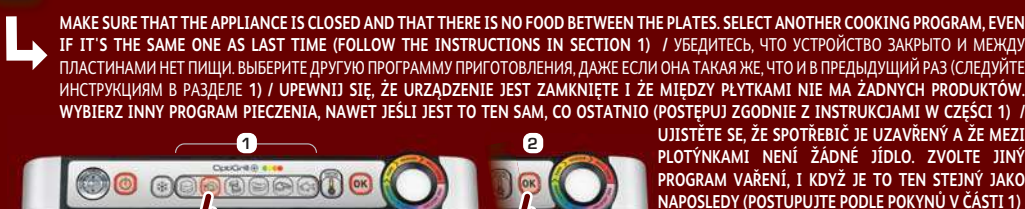
3 COOKING / ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ / PIECZENIE / VAŘENÍ



4 WAIT UNTIL THE FOOD IS COOKED TO YOUR DESIRED COOKING LEVEL / ПОДОЖДИТЕ, ПОКА ПРОДУКТЫ ПРОЖАРАТСЯ ДО НЕОБХОДИМОГО УРОВНЯ / ODCZEKAJ AZ PRODUKTY OSIĄGNĄ PREFEROWANY POZIOM WYPIECZENIA / POČEKAJTE, AŽ JE JÍDLA UVARENÉ NA POŽADOVANOU ÚROVEŇ VAŘENÍ



5 IF YOU WANT TO START A 2ND BATCH / ПЕРЕД НАЧАЛОМ НОВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ / JEŚLI CHCESZ PRZYGOTOWAĆ 2-GĄ PARTIĘ / CHCETE-LI ZAČÍT 2. VÁRKU

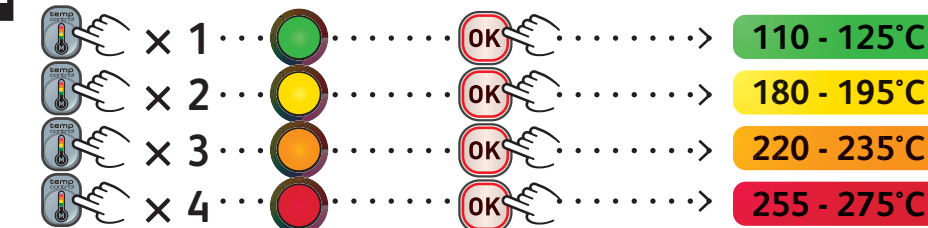


USING MANUAL MODE / ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНОГО РЕЖИМА UŻYWANIE TRYBU RĘCZNEGO / V MANUÁLNÍM REŽIMU

1 SELECT THE MANUAL MODE / ВЫБЕРИТЕ РУЧНОЙ РЕЖИМ WYBIERZ TRYB MANUALNY / VYBERTE MANUÁLNÍ REŽIM



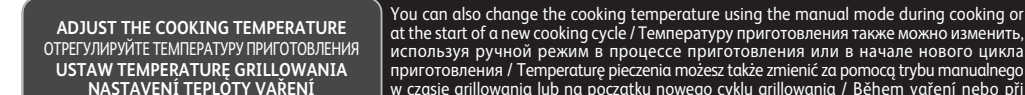
2 CHOOSE A COOKING TEMPERATURE / ВЫБЕРИТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ WYBIERZ TEMPERATURĘ PIECZENIA / VYBERTE TEPLITU VAŘENÍ



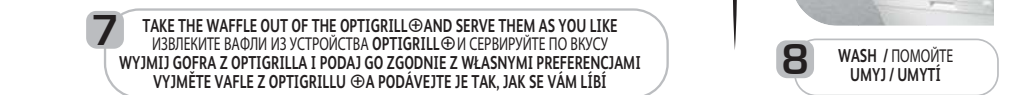
3 PRE-HEATING / ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ / NAGRZEWANIE WSTĘPNE / PŘEDEHŘEV THINGS TO NOTE BEFORE COOKING / СОВЕТЫ ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ / WAŻNE INFORMACJE PRZED ROZPOCZĘCIEM PIECZENIA / UŽITEČNÝ TIP PŘED VAŘENÍM



4 COOKING / ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ / GRILLOWANIE / VAŘENÍ



USING WAFFLE PLATES / ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛАСТИН ДЛЯ ВАФЕЛЬ UŻYWANIE PŁYTEK DO GOFRÓW BELGIJSKICH / POUŽITÍ VAFLOVACÍCH PLOTÝNEK



Waffle plates and ladle are dishwasher safe.