

Tefal®

OptiGrill +

FR
NL
DE
EN
DA
SV
FI
NO
ES
PT
EL



Mode d'emploi - Instructies voor gebruik
Bedienungsanleitung - Instructions for use - Brugsvejledning
Bruksanvisning - Käyttöohjeet - Bruksanvisning
Instrucciones de uso - Manual de instruções - Οδηγίες χρήσης

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Gebruik, onderhoud en installatie van het product: gelieve voor uw eigen veiligheid de verschillende paragrafen van deze handleiding of de overeenkomstige pictogrammen te raadplegen.

Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:

- in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
- door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.

Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.

Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en/of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het toestel en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden verricht door kinderen boven de 8 jaar die onder toezicht staan.

Let erop dat kinderen niet met het apparaat spelen of dit als speelgoed gebruiken. Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.



Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen. Raak de hete delen van het apparaat niet aan.

Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.

Rol het snoer volledig uit.

Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen

door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.

Als er een elektrisch verlengsnoer gebruikt wordt, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geaarde stekker; neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt. Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact. Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.

Nooit het apparaat en het snoer in water onderdompelen.

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of zonder ervaring en kennis, op voorwaarde dat dit onder toezicht gebeurt of zij instructies hebben gekregen inzake het veilige gebruik van het apparaat en dat zij op de hoogte zijn van de risico's waaraan zij zijn blootgesteld. De reiniging en het onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en bovendien worden begeleid.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

OPGELET: De grill niet laten opwarmen of voorverwarmen zonder de twee binnenste platen.

Doen

- Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, afhankelijk van de meegeleverde accessoires.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan onmiddellijk met koud water en schakel, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- Reinig de platen bij het eerste gebruik (zie paragraaf 5). Giet er een beetje olie over en wrijf droog met een zachte doek.
- Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.
- Houd het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen.
- Controleer of beide zijden van de plaat vóór gebruik goed zijn schoongemaakt.
- Om beschadigingen van de bakplaten te voorkomen dient u deze alleen te gebruiken bij het apparaat waar ze voor bedoeld zijn. (bijv.: niet in een oven plaatsen, op het gas of een elektrische kookplaat...).
- Zorg ervoor dat de platen stabiel zijn, goed geplaatst en vastgeklipd op het apparaat. Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde bakplaten of platen aangeschaft via een erkend service center.
- Om beschadigingen aan de bakplaten te voorkomen, adviseren wij u altijd een houten of kunststof spatel te gebruiken.
- Gebruik enkel de accessoires die bij het apparaat werden geleverd of werden gekocht bij een erkend servicenter. Niet gebruiken op andere apparaten.

Niet doen

N

- Gebruik het apparaat niet buiten.
- De stekker van het apparaat niet in het stopcontact steken indien u het apparaat niet gebruikt wordt.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
- Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...) of op een onstabiele ondergrond, zoals tafelkleden met een verende vulling.
- Plaats het apparaat niet onder een aan de muur bevestigd meubel of wandmeubel of in de nabijheid van andere brandbare materialen zoals (rol) gordijnen, behang, enz.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van gladde of warme oppervlakken en laat het snoer nooit boven een warmtebron hangen (kookplaat, gasfornuis, enzovoort).
- Plaats geen kookgerei op de kookoppervlakken van het apparaat.
- Snijd het voedsel niet op de platen.
- Gebruik om beschadiging van het bakoppervlak te voorkomen nooit een metalen spons of schuurpoeder.
- Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.
- Het apparaat niet bij de handgreep of de metalen draden dragen.
- Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.
- U mag nooit een velletje aluminiumfolie of ander voorwerp tussen de bakplaten en de te bereiden voedingsmiddelen leggen.
- De sapopvanger niet vastnemen wanneer het apparaat nog warm is. Als de sapopvanger tijdens het bakken vol loopt, het apparaat af laten koelen, voordat u het leegt.
- De hete bakplaat niet onder water houden of op een kwetsbare ondergrond plaatsen.
- Om de anti-aanbaklaag te beschermen, dient u te voorkomen dat het apparaat te lang leeg verwarmt.
- U mag de grillplaten nooit hanteren wanneer deze heet zijn.
- Gebruik geen aluminiumfolie om uw ingrediënten in te bakken.
- Geen geflambeerde gerechten bereiden met dit apparaat om beschadiging van uw product te voorkomen.
- Plaats nooit aluminiumfolie of enig ander voorwerp tussen de platen en de weerstanden.
- Laat het apparaat tijdens het opwarmen of bakken nooit in de stand 'grill open' staan.
- Laat het apparaat nooit zonder bakplaten opwarmen.

Informatie

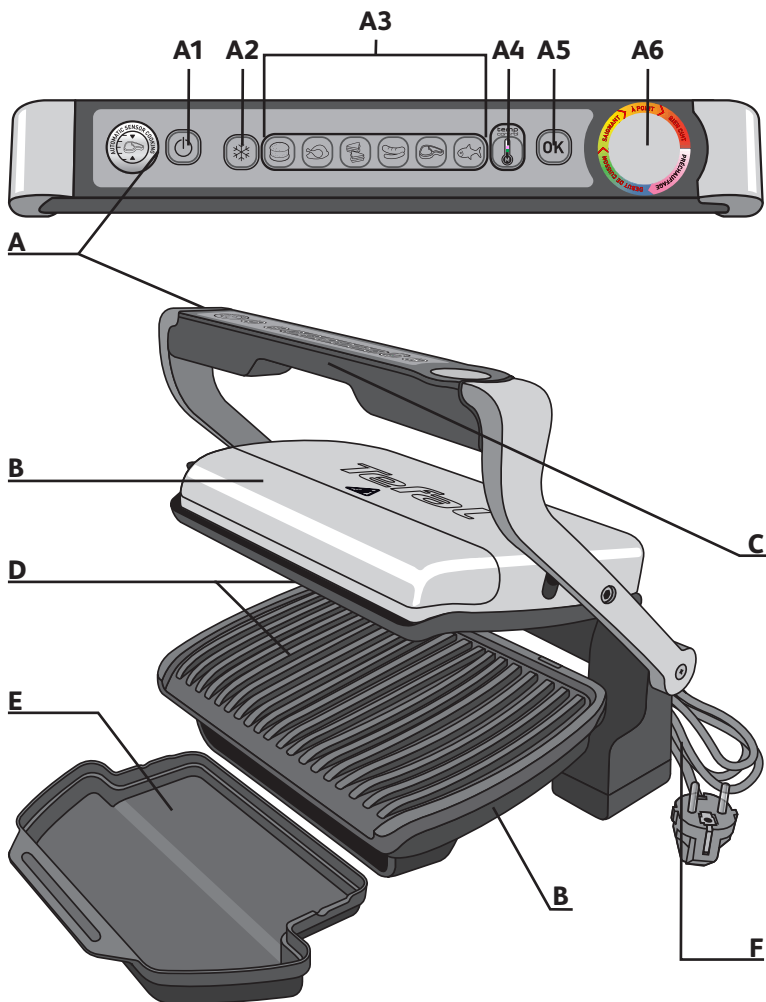
- Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).
- Bij het eerste gebruik kan het apparaat enige geur of rook afgeven.
- Gebruik voor het reinigen van de platen een spons, warm water en wat afwasmiddel.
- De fabrikant behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
- Alle vaste of vloeibare etenswaren die in contact komen met de bestanddelen waarop het logo  staat, kunnen niet meer geconsumeerd worden.
- Als het voedsel te dik is, verhindert het beveiligingssysteem de inschakeling van het apparaat.
- De weerstand niet schoonmaken. Als de weerstand echt vuil is, kunt u hem nadat hij volledig is afgekoeld, afwrijven met een droge doek.

Milieu



Wees vriendelijk voor het milieu !

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➔ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.



Beschrijving

NI

- | | | |
|----------------------------|--|-----------------------|
| A Bedieningspaneel | A4 Handmatige stand voor 4 temperatuurinstellingen zie quick start specifieke gids handmatige stand | C Handgreep |
| A1 Aan/uit-knop | A5 OK-toets | D Bakplaten |
| A2 Diepvriesfunctie | A6 Gaarheidsindicator | E Vetopvangbak |
| A3 Kookprogramma's | B Behuizing van het apparaat | F Netsnoer |

Gids van de ledkleuren

voorverwarmen



**KNIPPEREND
PAARS**

Voorverwarmen.



BLIJVEND PAARS

Einde voorverwarmen.

Klaar voor het voedsel.

start van de bereiding



BLAUW

Start van de bereiding.



GROEN

Tijdens de bereiding klinkt een geluidssignaal om de gebruiker te verwittigen dat het bereidingsniveau 'saignant' (geel) bijna is bereikt.

bereiding - klaar om te eten - bereiding klaar



GEEL

Bereiding 'rood'.



ORANJE

Bereiding 'medium'.



ROOD

Bereiding 'doorbakken'.

warmhouden (ongeveer 30')



KNIPPEREND ROOD

Einde bereiding 'doorbakken'.



GROEN (blijft branden)

De handmatige stand of automatische inschakeling is geselecteerd, ga naar 'Probleemoplossingen' op pagina 28.



KNIPPEREND WIT

Raadpleeg de 'Handleiding voor problemen' (binnenbrengen, de klantenservice bellen,...)

Gids met automatische bakprogramma's



Hamburger



Panini / Sandwich



Gevogelte



Vis



Rood vlees

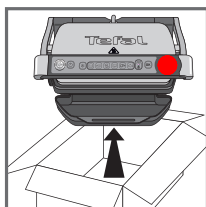


Varken/worstjes/lam

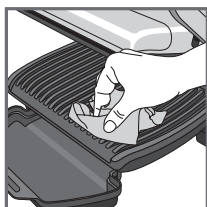


Handmatige stand: traditionele grill voor handmatige werking met 4 verschillende temperatuurinstellingen (van 110 °C tot 275 °C)

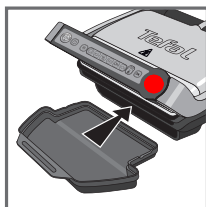
1 Afstelling



1



2

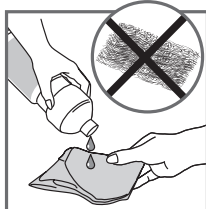


3

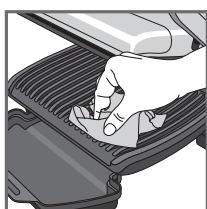


4

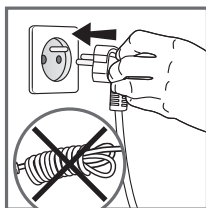
2 Warmhouden



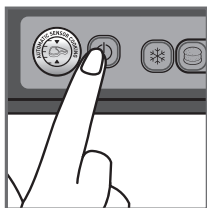
5



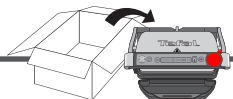
6



7



8



TN

1 Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.

De kleur van de sticker rond het bakniveau-litje kan naargelang de taal worden gewijzigd. Deze kan worden vervangen door de sticker die zich in de verpakking van het apparaat bevindt.

2 Verwijder de platen vóór het eerste gebruik en maak ze zorgvuldig schoon met warm water en afwasmiddel. Spoel af en laat goed drogen.

3-4

Plaats de uitneembare vetopvangbak vooran het apparaat.



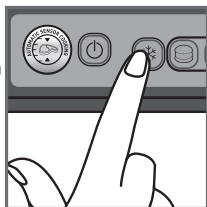
5 Voor betere resultaten kunt u desgewenst over de bakplaten wrijven met keukenpapier doordrenkt met wat bakolie, om zo de doeltreffendheid van de anti-aanbaklaag te versterken.

5bis Zorg ervoor dat de bovenste en onderste platen correct in het apparaat zijn geplaatst. Niet laten voorverwarmen zonder de platen.

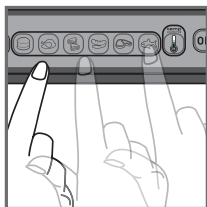
6 Neem olieresten weg met schoon keukenpapier.

7 Steek de stekker in het stopcontact. (Opgelet: het snoer moet volledig afgerold zijn).

8 Druk op de schakelaar.



9



10

9 Indien het te bereiden ingrediënt nog diepgevroren is, druk dan op de overeenkomstige toets.

10 Kies de geschikte bereidingsfunctie, afhankelijk van het voedsel dat u wilt klaarmaken.

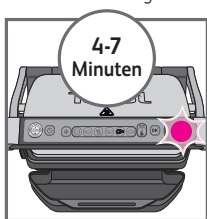
6 automatische bereidingsprogramma's en handmatige stand met 4 verschillende temperatuurinstellingen

	Kies dit programma als u hamburgers wilt bakken.		Kies dit programma als u rood vlees wilt bakken.
	Kies dit programma als u gevogelte wilt bakken.		Kies dit programma als u vis of zeevruchten wilt bakken.
	Kies dit programma als u panini's of sandwiches wilt bakken.		Als u de handbediening kiest, is het lampje wit en kunt u de bereidingstijd handmatig bepalen. De handmatige stand biedt 4 verschillende temperatuurinstellingen (groen, geel, oranje en rood). Zie quick start specifieke gids.
	Kies dit programma als u varkensvlees, worsten of lamsvlees wilt bakken.		

Bij twijfel over de bereidingswijze van voedingsmiddelen die niet in bovenstaande lijst staan, verwijzen we naar de 'Bereidingstabel voor andere voeding dan die van de programma's', pagina 29.



11

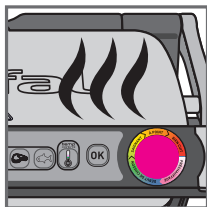


12

11 Druk op **OK**: het apparaat begint voor te verwarmen en de gaarheidsindicator wordt paars en knippert.

Opgelet: als u zich in het programma hebt vergist, keer dan terug naar stap 8.

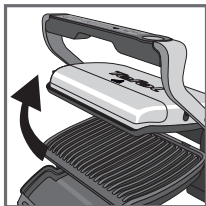
12 Wacht 4 tot 7 minuten.



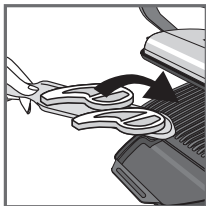
13

13 Er klinkt een geluidssignaal, de gaarheidsindicator stopt met knipperen en wordt blijvend paars om te laten weten dat de voorverwarmingsfase is afgelopen.

Opmerking: indien het apparaat na de voorverwarmingsfase gesloten blijft, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat uit.



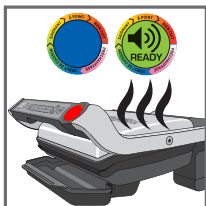
14



15



16



17



18

14-15

Na het voorverwarmen is het apparaat klaar voor gebruik. Gebruik het middenstuk van de handgreep om de grill één keer te openen en plaats het voedsel op de bakplaat.

Opmerking: indien het apparaat te lang open blijft staan, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

16-17

Past automatisch de bakcyclus aan (tijd en temperatuur) op de dikte en de hoeveelheid van de ingrediënten.

Sluit het apparaat om de bakcyclus op te starten. De gaarheidsindicator wordt blauw en vervolgens groen om de bakvertragingfunctie aan te geven (vermijd het openen van het apparaat of het verplaatsen van de ingrediënten tijdens het bakken om zo de beste resultaten te verkrijgen).

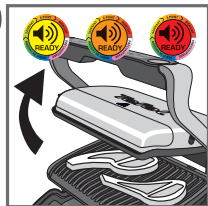
Tijdens het grillen klinkt een geluidssignaal om de gebruiker te attenderen dat het bereidingsniveau 'rood/weinig doorbakken' (geel) bijna is bereikt.

Tijdens de bereiding laat een geluidssignaal de gebruiker telkens weten wanneer een bereidingsniveau is bereikt (bijv. saignant/geel).

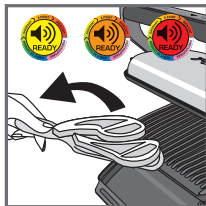
Opmerking: voor flinterdunne ingrediënten sluit u het apparaat en wacht u tot de knop 'OK' knippert en het lampje "permanent paars" blijft branden. Druk vervolgens op 'OK' zodat het apparaat het ingrediënt herkent en de bereidingscyclus kan starten.

18 Afhankelijk van de bereidingsgraad zal het lichtje van kleur veranderen. Wanneer het lichtje geel is en er een geluidssignaal klinkt, is uw voeding rood/weinig doorbakken. Wanneer het lichtje oranje is en er een geluidssignaal klinkt, is de voeding medium. Wanneer het rood is, is de voeding goed doorbakken.

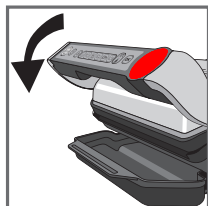
Opmerking: als u uw voedsel graag 'bleu' (bijna rauw) hebt, neemt u het vlees van de bakplaat zodra het lichtje groen is. Opelet: vooral voor vlees is het normaal dat de bakresultaten variëren afhankelijk van het type, de kwaliteit en de herkomst van het voedsel.



19



20



21

19-20 Wanneer de kleur die overeenstemt met het gekozen bereidingsniveau oplicht, opent u het apparaat en verwijdt u het voedsel.

21 Sluit het apparaat. Het bedieningspaneel schakelt zich in en gaat naar de modus 'programmakeuze'.

Opmerking: indien geen enkele programmakeuze wordt gemaakt, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

Grotere hoeveelheden voedsel bereiden

Indien u grotere hoeveelheden voedsel wil bereiden, laat u het apparaat opnieuw voorverwarmen (zie deel 2. 'Voorverwarmen', vanaf punt 9), zelfs indien het om hetzelfde ingrediënt gaat.

Hoe grotere hoeveelheden voedsel te bereiden:

Zodra de bereiding van uw eerste hoeveelheid voedsel ten einde is:

1. Zorg ervoor dat het apparaat gesloten is en dat er geen voedsel binnenin aanwezig is.
2. Selecteer de geschikte stand of het bereidingsprogramma (deze etappe is noodzakelijk, zelfs indien de bereidingswijze dezelfde is als voor de vorige ingrediënten).
3. Druk op de knop '**OK**' om het voorverwarmen te starten. Tijdens het voorverwarmen knippert het lampje paars.
4. Zodra het voorverwarmen beëindigd is, luidt een geluidssignaal en stopt het bereidingsniveaulampje met paars knipperen.
5. Het apparaat is klaar voor gebruik zodra het voorverwarmen ten einde is. Neem het deksel van de grill en doe de ingrediënten in het apparaat.

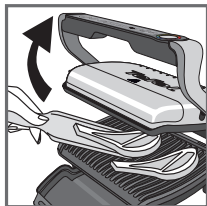
Belangrijk:

- Het voorverwarmen is noodzakelijk voor elke nieuwe hoeveelheid voedsel.

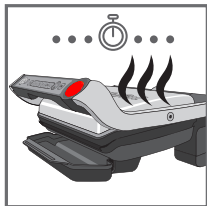
4 Opmerkingen



TN



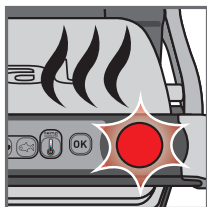
22



23



24



25

Niet vergeten: zorg ervoor dat het apparaat vóór het voorverwarmen gesloten is en dat er geen voedsel binnenin aanwezig is.

- Wacht vervolgens tot het voorverwarmen ten einde is voor u de grill opent en de ingrediënten toevoegt.

Opmerking: indien de nieuwe : onmiddellijk na het einde van de vorige cyclus wordt gelanceerd, zal de voorverwarmingstijd korter zijn.

22-23-24

Als u de voeding op de grill wilt bereiden naar verschillende persoonlijke voorkeuren, opent u de grill om de ingrediënten die het gewenste bereidingsniveau hebben bereikt te verwijderen, waarna u het apparaat weer sluit om de andere ingrediënten verder te laten garen. Het programma zet de bakcyclus verder tot het niveau 'goed doorbakken' wordt bereikt.

25 Warm houden

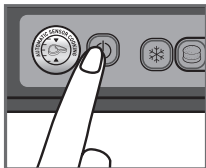
Wanneer het bakproces is beëindigd, activeert het apparaat automatisch de warmhoudfunctie. Het lampje wordt rood en er klinkt om de 20 seconden een geluidssignaal. Als de voeding op de grill blijft liggen, zal het blijven bakken terwijl de bakplaten afkoelen. U kunt het geluidssignaal uitschakelen met een druk op 'OK'.

Opmerking: het veiligheidssysteem stelt het apparaat na een tijdje automatisch buiten werking.

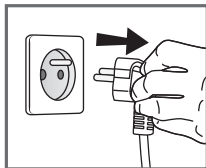
Tweede bereiding

Indien u andere ingrediënten wenst te bereiden, ga dan naar deel 21.

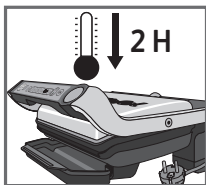
5 Reiniging en onderhoud



26



27



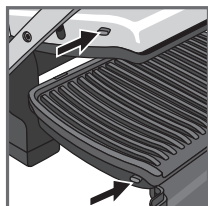
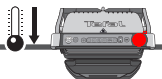
28

26 Druk op de schakelaar om het apparaat uit te schakelen.

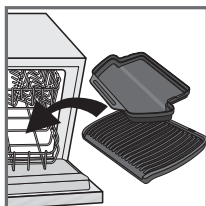
27 Trek de stekker uit het stopcontact.

28 Laat minstens 2 uur afkoelen. Laat de grill volledig afkoelen voor u hem schoonmaakt, om brandwonden te voorkomen.

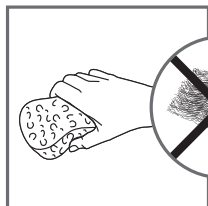
6 Reiniging



29



30



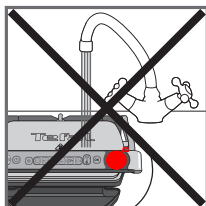
31



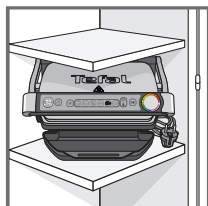
32



33



34



35

29 Voor de reiniging maakt u de platen los en verwijdt u ze om schade aan het bakoppervlak te verhinderen.

30 De vetopvangbak en de bakplaten mogen in de vaatwasser. Het apparaat en het snoer mogen niet in de vaatwasser. De verwarmingselementen - dit zijn de delen die zichtbaar en toegankelijk worden nadat u de platen hebt verwijderd - worden niet schoongemaakt. Als ze echt vuil zijn, kunt u ze, nadat ze volledig zijn afgekoeld, afwrijven met een droge doek.

31-32

Indien u de platen niet in de vaatwasser wil reinigen, gebruikt u warm water en wat afwasmiddel om deze schoon te maken. Overvloedig spoelen om alle resten te verwijderen. Voorzichtig afdrogen met keukenpapier.

Gebruik geen metalen schuursponsen, staalwol of schurende producten om onderdelen van de grill schoon te maken. Gebruik enkel niet-metalen of nylon sponsjes.

Giet het opvangbakje voor kookvocht leeg en was het met warm water met wat zeep in. Droog zorgvuldig af met keukenpapier.

33 Maak het deksel van de grill schoon met een sponsje met warm water en droog af met een zachte en droge doek.

34 Dompel de behuizing van de grill niet onder in water of een andere vloeistof.

35 Controleer altijd of de grill schoon en droog is voor u hem opbergt.

Andere reparaties moeten worden uitgevoerd door een medewerker van een erkende dienst.

Handleiding voor problemen

Problem	Cause	Solution
Knoppen  branden +  Lampje blijft groen branden + Knipperende  toets	Inschakeling van het apparaat of starten van een automatische bereidingscyclus met voedsel tussen de platen en zonder voorverwarmen (handmatige stand automatisch ingeschakeld).	2 mogelijkheden: - Kies de temperatuur door op  te drukken en vervolgens op 'OK'. Laat alles garen en houd toezicht op de bereiding (want handmatige stand). - Schakel het apparaat uit, verwijder het voedsel, sluit het apparaat op de correcte manier, herprogrammeer het apparaat en wacht tot het klaar is met voorverwarmen.
Het apparaat stopt vanzelf tijdens het voorverwarmen of bakken.	- Het apparaat is tijdens het bakken te lang open blijven staan. - Het apparaat bleef te lang inactief na het einde van de voorverwarming of het warmhoud proces.	Trek de stekker uit het stopcontact, wacht 2 tot 3 minuten en start het proces opnieuw op. Let er de volgende keer dat u het apparaat gebruikt op dat u het snel opent en sluit, om zó de beste bakresultaten te verkrijgen. Neem contact op met de klantenservice van Tefal als het probleem zich nog eens voordoet.
 Knipperend wit lichtje + knipperende  /  /  /  + onderbroken biep	- Defect van het apparaat - Product bewaard of gebruikt in een te koude ruimte.	Trek de stekker uit het stopcontact, steek de stekker er meteen weer in en start een voorverwarmingscyclus op. Bel de klantendienst als het probleem aanhoudt.
Het apparaat laat geen geluidssignaal meer horen.		
Na het voorverwarmen heb ik het voedsel toegevoegd en het apparaat gesloten,  maar het lampje blijft paars en de bereiding start niet.	- Uw voedsel is meer dan 4 cm dik. - U hebt de grill niet helemaal geopend om de voeding te plaatsen. - Voedsel niet gedetecteerd	- Het voedsel mag niet meer dan 4 cm dik zijn. - Open de grill volledig en sluit dan weer.
	Het voedsel is te dun, OK-toets knippert..	Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de toets 
Het apparaat gaat over op handmatige stand. +  Knipperend rood lampje	De voorverwarmingstijd is niet ten einde.	- Laat alles garen en houd toezicht op de bereiding (want handmatige stand). Of - Schakel de grill uit, verwijder het voedsel, sluit de grill, kies opnieuw het gewenste programma en wacht tot het klaar is met voorverwarmen.
 Knipperend wit lampje + Knipperende  toets + permanent geluidssignaal	Panne van het apparaat	Trek de stekker uit het stopcontact en contacteer de klantenservice.

Tip, vooral voor vlees: de bakresultaten van de programma's variëren op basis van de herkomst, de manier van snijden en de kwaliteit van de voeding. De programma's werden bepaald en getest met voeding van goede kwaliteit. U moet voor de bereiding rekening houden met de dikte van het voedsel. Het voedsel mag niet meer dan 4 cm dik zijn.

Bereidingsgids (met automatische programma's)

Speciaal programma	Gekleurd bereidingsniveaulampje		
			
 Rood vlees	Rood	Medium	Doorbakken
 Hamburger	Rood	Medium	Doorbakken
 Panini	Lichtjes gebakken	Medium	Doorbakken
 Vis	Lichte gebakken	Medium	Doorbakken
 Gevogelte			Doorbakken
 Varken/worstjes/lam			Doorbakken

Tip: als u heel saignant (bleu) vlees wilt, kunt u gebruikmaken van 

De bereidingsgids (handmatige stand inbegrepen)

Voedingsmiddelen		Bak-programma	Bakniveau		
			 rood	 medium	 Doorbakken
Brood	sneetjes brood, croque monsieur				
	hamburger: (nadat het vlees is voorgebakken)				
Vlees & Gevogelte	Varkensvlees (ontbeend), varkensspek				
	Lamsvlees (ontbeend)				
	Diepgevroren kipnuggets ❄️				
	Spareribs				
	Sneetje kookham				
	Gemarineerde kippenborst				
	Eendenfilet				
Vis	Hele forel				
	Ongepelde garnalen				
	Gamba's (wel of niet gepeld)				
	Tonijn				
Handmatige stand Zie quick start specifieke gids handmatige stand	Gegrilde groenten en fruit (dienen identiek en met dezelfde dikte te worden gesneden)		4 verschillende temperatuurstellingen		

Voor diepgevroren voeding, drukt u op  voor u uw programma kiest.

FR	1-15
NL	16-29
DE	30-43
EN	44-57
DA	58-71
SV	72-85
FI	86-99
NO	100-113
ES	114-127
PT	128-141
EL	142-155