

Tefal®

OptiGrill ⊕ initial

FR
NL
DE
EN
IT
ES
PT
EL



Mode d'emploi / Gebruiksaanwijzing /
Bedienungsanleitung / Instructions for use / Istruzioni
per l'uso / Instrucciones de uso / Instruções de
utilização / Οδηγίες χρήσης

INHOUDSOPGAVE

• VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN/ BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN	p.19
• WAT WEL	p.20
• WAT NIET	p.21
• OPENGEWERKTE TEKENING	p.23
• BESCHRIJVING	p.24
• HET APPARAAT VOORBEREIDEN	p.25
• AUTOMATISCH BAKKEN	p.26
• HANDMATIG BAKKEN	p.28
• EEN TWEEDE CYCLUS STARTEN	p.29
• AFKOELEN	p.30
• REINIGING EN ONDERHOUD	p.31
• PROBLEEMOPLOSSING	p.32
• BAKGIDS (AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S)	p.33
• BAKGIDS (WAARONDER HANDMATIGE MODUS)	p.33

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

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 Grillplaten 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 vastgeklit op het apparaat. Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde Grillplaten 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 servicicenter. Niet gebruiken op andere apparaten.

Niet doen

- 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 vetopvangbak niet vastnemen wanneer het apparaat nog warm is. Als de vetopvangbak 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 Grillplaten 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



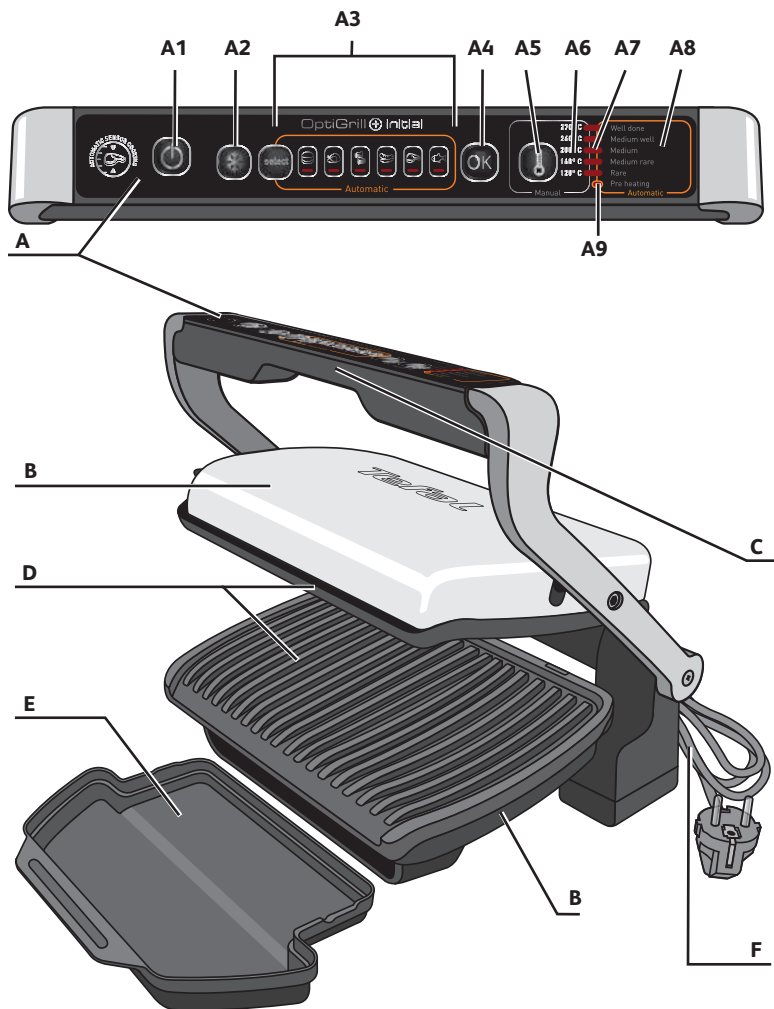
Wees vriendelijk voor het milieu !



Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.



Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.



Beschrijving

- | | | |
|---|---|-----------------------|
| A Bedieningspaneel | A5 Handmatige modus “5 temperatuurstanden” | B Behuizing |
| A1 Aan/uit-knop | A6 Temperatuurniveaus voor handmatige modus | C Handgreep |
| A2 Voor automatische programma's | A7 5 Leds: voor temperatuurniveau in handmatige modus of voor bakniveau voor automatische programma's. | D Grillplaten |
| A3 6 automatische bakprogramma's met “select” knop | A8 Bakniveau voor automatische programma's. | E Vetopvangbak |
| A4 OK knop | A9 Voorverwarming-led voor automatische programma's. | F Snoer |

Mogelijke automatische bakprogramma's



Hamburger



Tosti / Sandwich



Gevogelte



Vis



Rood vlees



Varkensvlees/worst/
lamsvlees

Mogelijke handmatige bakprogramma's

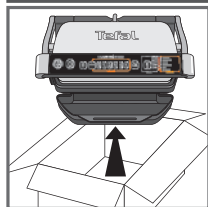
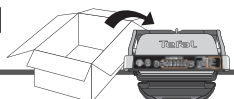


Handmatige modus:

Traditionele grill voor handmatige werking met 5 verschillende temperatuurstanden (tussen 120°C en 270°C)

HET APPARAAT VOORBEREIDEN

1 Instellen



1



2

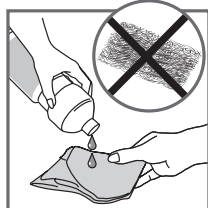


3



4

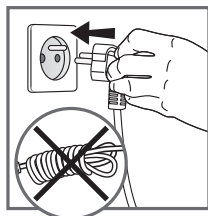
2 Voorbereiding



5



6



7



8

1 Verwijder alle verpakkingsmateriaal, stickers en toebehoren van de binnen- en buitenkant van het apparaat. De sticker op de gaarheidsindicator van de hendel kan naargelang de taal worden gewijzigd. U kunt de sticker vervangen door een sticker die zich binnenin de verpakking bevindt.

2 Maak de Grillplaten voor ingebruikname grondig schoon met water en een beetje afwasmiddel. Spoel af en veeg zorgvuldig droog.

3-4 Schuif de uitneembare vetopvangbak in de voorkant van het apparaat.



5 U kunt voor het beste bakresultaat de Grillplaten inwrijven met keukenpapier doordrenkt met wat bakolie, om zo de doeltreffendheid van de antiaanbaklaag te versterken.

5bis Zorg dat de onderste en bovenste bakplaat juist in het product zijn ingebracht voordat u met de voorverwarmingsfase start.

6 Neem olieresten weg met schoon keukenpapier.

7 Steek de stekker in het stopcontact.. (Opgelet, het snoer moet volledig uitgerold zijn).

8 Druk op de Aan/Uit-knop.

3a - AUTOMATISCH bakken met 6 automatische programma's

Automatisch bakken - selecteer een programma en verwarm voor alvorens te bakken:



9



10

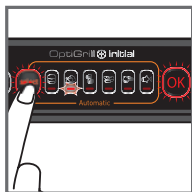
9 Als de ingrediënten die u wilt bakken diepgevroren zijn, druk op de knop "bevroren ingrediënten".

10 Kies de gepaste bereidingsfunctie afhankelijk van het voedsel dat u wilt bakken.

6 automatische bakprogramma's

	Kies dit bakprogramma als u hamburgers wilt bakken.		Kies dit bakprogramma als u varkensvlees/worst/lamsvlees wilt bakken.
	Kies dit bakprogramma als u Gevogelte wilt bakken.		Kies dit bakprogramma als u rood vlees wilt bakken.
	Kies dit bakprogramma als u een tosti of sandwich wilt bakken.		Kies dit bakprogramma als u vis wilt bakken.

Bij twijfel over de bereidingswijze van ingrediënten die niet in bovenstaande lijst staan, verwijzen we naar de "Bakgids (waaronder handmatige modus)" op pagina 32.



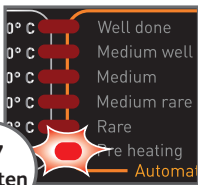
11

11 Druk herhaaldelijk op de "SELECT" knop totdat u het gewenste programma bereikt. **Zorg dat er zich geen voedsel in de grill bevindt.** Zodra u het gewenste bakprogramma hebt geselecteerd, druk op de "OK" knop.

Opmerking: Als u een verkeerd programma hebt gekozen, ga terug naar stap 8.



12

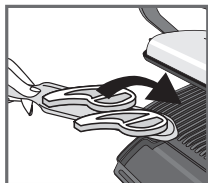


13

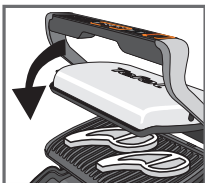
12 Het gekozen programmalampje blijft branden. Het apparaat wordt voorverwarmd en het voorverwarmingslampje knippert gedurende de volledige voorverwarmingsfase. Wacht totdat het voorverwarmingslampje stopt met knipperen voordat u de grill opent en voedsel aanbrengt. Wacht 4 tot 7 minuten.

13 Zodra het voorverwarmen is voltooid, hoort u een geluidssignaal, stopt het voorverwarmingslampje met knipperen en blijft het gedurende het volledige bakproces branden.

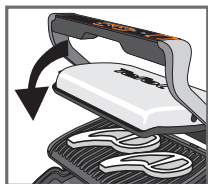
Opmerkingen: Als het apparaat na de voorverwarmingsfase gesloten blijft, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat uit.



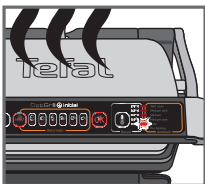
14



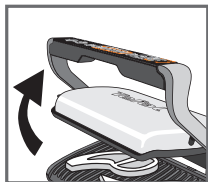
15



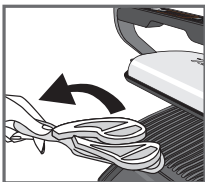
16



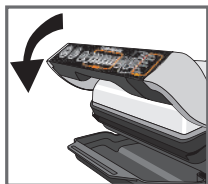
17



18



19



20

14-15 Het apparaat is na het voorverwarmen klaar voor gebruik. Open de grill en plaats het voedsel op de bakplaat.

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

16-17 Het apparaat past de bakcyclus (tijd en temperatuur) automatisch aan afhankelijk van de dikte en hoeveelheid te bakken ingrediënten.

Sluit het apparaat om de bakcyclus te starten. Het controlelampje "Weinig doorbakken" knippert om aan te geven dat het bakniveau "weinig doorbakken" actief is. U hoort een geluidssignaal en het lampje brandt continu zodra het gewenste bakniveau is bereikt (**voor het beste resultaat, open of verplaats uw voedsel tijdens het bakproces niet**).

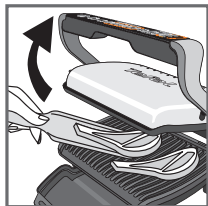
Opgelet: vooral voor vlees is het normaal dat de bakresultaten variëren afhankelijk van het type, de kwaliteit en de herkomst van het voedsel.

Opmerking: Voor dun gesneden voedsel, en na het sluiten van het apparaat, knippert de knop "OK" en brandt "voorverwarming" continu. Druk op "OK" om het apparaat met het te bakken voedsel kennis te laten maken en het bakprogramma te starten.

18-19 Zodra het bakniveau is bereikt, stopt het lampje met knipperen en hoort u een geluidssignaal. Het lampje van het volgend bakniveau knippert totdat het wordt bereikt. Open het apparaat en verwijder het voedsel zodra het gewenste niveau is bereikt.

20 Sluit het apparaat zonder voedsel op de plaat. Het bedieningspaneel wordt ingeschakeld en opent de modus 'programmakeuze'. Start opnieuw vanaf nr. 9 voor een nieuwe bakcyclus in de automatische modus.

Opmerking: als er geen programmakeuze wordt gemaakt, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.



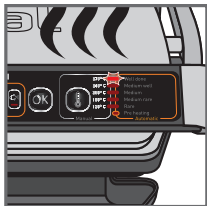
21



22



23



24

21-22-23 Als u voedsel op de grill wilt bereiden naar verschillende persoonlijke voorkeuren, open de grill om het voedsel dat het gewenste bereidingsniveau heeft bereikt te verwijderen, waarna u het apparaat weer sluit om het resterend voedsel verder te laten garen. Het programma zet de bakcyclus verder tot het niveau 'goed doorbakken' wordt bereikt.

24 Warm houden

Na het verstrijken van het bakproces en het bereiken van het "goed doorbakken" niveau, opent het apparaat automatisch de warmhoudstand. Als het voedsel op de grill blijft liggen, zal het blijven bakken terwijl de Grillplaten afkoelen.

Opmerking: na zekere tijd schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

Tweede cyclus

Als u meer voedsel wilt bakken, raadpleeg p. 29.

Tweede cyclus

Als u aan tweede cyclus wilt beginnen, verwarm het apparaat opnieuw voor (start vanaf punt 9 in de automatische modus of punt 25), zelfs als u hetzelfde type van voedsel wilt bakken.

Hoe aan een ander cyclus beginnen:

Na het voltooien van uw eerste cyclus:

1. Zorg dat het apparaat leeg en goed dicht is.
2. Selecteer de gepaste bakmodus/programma (deze stap moet zelfs uitgevoerd worden wanneer u beslist om dezelfde bakmodus als de vorige bereiding te gebruiken).
3. Druk op "OK" om het voorverwarmen te starten. Het temperatuurlampje (in HANDMATIGE modus) of het voorverwarmingslampje (in automatische modus) knippert in deze fase. Deze fase is nodig, zelfs als uw apparaat nog warm is.
4. Het apparaat is voldoende voorverwarmd wanneer u een geluidssignaal hoort en de gaarheidsindicator stopt met knipperen.
5. Het apparaat is na het voorverwarmen klaar voor gebruik. Open de grill en plaats de ingrediënten in het apparaat.

Belangrijk:

- De voorverwarmingsfase moet voor elk nieuw cyclus worden uitgevoerd.
Houd de grill altijd gesloten en zonder ingrediënten binnenin om de voorverwarmingsfase juist te laten gebeuren.
- Wacht vervolgens totdat het voorverwarmen voltooid is voordat u de grill opent en ingrediënten in de grill plaatst.

Opmerking: Als u na het einde van een bakcyclus onmiddellijk de voorverwarmingscyclus uitvoert, zal de voorverwarmingsduur korter zijn.

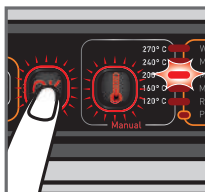
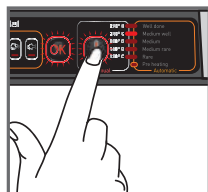
3b - HANDMATIG bakken met de handmatige modus

Handmatig bakken - selecteer een temperatuur en verwarm voor alvorens te bakken:

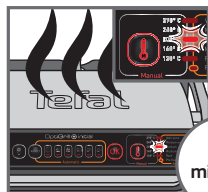


Als u de handmatige modus kiest, kunt u de bereidingstijd handmatig instellen. In de handmatige modus kunt u kiezen uit 5 verschillende temperatuurstanden. Zie de specifieke snelstartgids

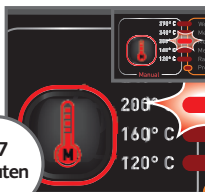
Bij twijfel over de bereidingswijze van ingrediënten die niet in bovenstaande lijst staan, verwijzen we naar de "Kookgids (waaronder handmatige modus)" op pagina 32.



25



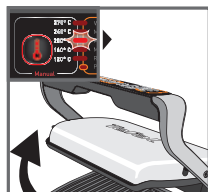
26



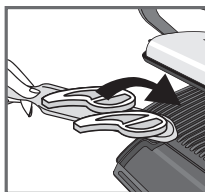
27

4-7
minuten

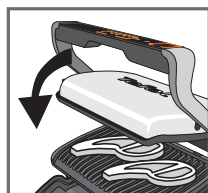
Bakken



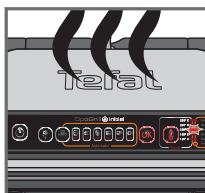
28



29



30



31

25 Druk op de "Handmatige modus" knop totdat u de gewenste temperatuur voor het voedsel dat u wilt bereiden hebt bereikt. Zodra u de gewenste temperatuur hebt geselecteerd, druk op de "OK" knop.

OPMERKING: Als u een verkeerd programma hebt gekozen, ga terug naar stap 8.

26 De led die met de gekozen temperatuur overeenstemt blijft tijdens de volledige voorverwarmingsfase knipperen.

Wacht 4 tot 7 minuten

27 Zodra het voorverwarmen is voltooid, hoort u een geluidssignaal, stopt het temperatuurlampje met knipperen en brandt het gedurende het volledig bakproces.

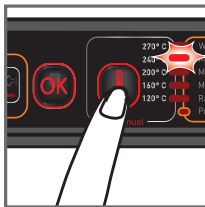
Opmerkingen: Als het apparaat na de voorverwarmingsfase gesloten blijft, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat uit.

28-29 Het apparaat is na het voorverwarmen klaar voor gebruik. Open de grill en plaats het voedsel op de bakplaat.

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

30-31 Sluit het apparaat om de bakcyclus te starten. De grill wordt continu tot de gekozen temperatuur opgewarmd. Controleer regelmatig het bakproces door de grill lichtjes te openen.

Opmerkingen



32

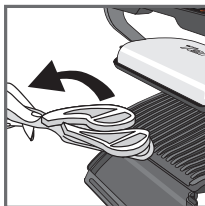


33

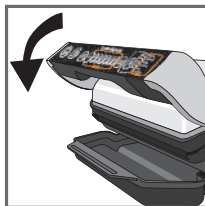
32 Als u het temperatuurniveau tijdens het bakproces wilt wijzigen, druk op de "handmatige modus" knop (het temperatuurlampje knippert totdat deze nieuwe instelling wordt bereikt, in geval deze temperatuur hoger is). Zodra het niveau is bereikt, stopt het lampje met knipperen.

Opgelet: vooral voor vlees is het normaal dat de bakresultaten variëren afhankelijk van het type, de kwaliteit en de herkomst van het voedsel.

33-34 Open het apparaat en verwijder het voedsel zodra het gewenste bakniveau is bereikt.



34



35

35 Sluit het apparaat zonder voedsel op de plaat. Het bedieningspaneel wordt ingeschakeld en opent de modus 'programmakeuze'.

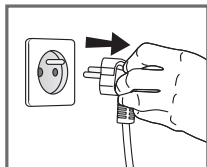
Start opnieuw vanaf nr. 21 voor een nieuwe bakcyclus in de handmatige modus.

Opmerking: als er geen programmeerkeuze wordt gemaakt, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

4 Afkoelen



36



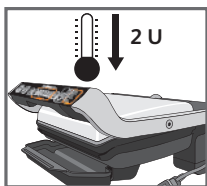
37

36 Druk op de Aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen.

37 Trek de stekker uit het stopcontact.

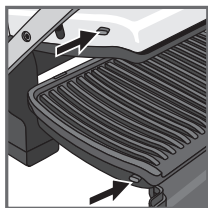
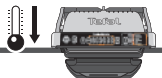
38 Laat minstens 2 uur afkoelen.

Laat de grill volledig afkoelen voor u het schoonmaakt, om brandwonden te voorkomen.

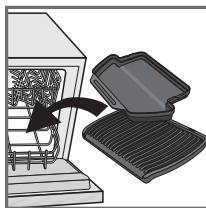


38

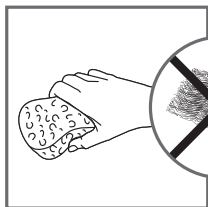
5 Reiniging en onderhoud



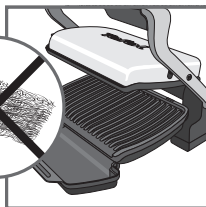
39



40



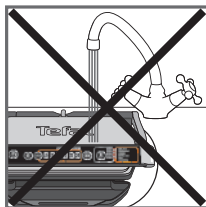
41



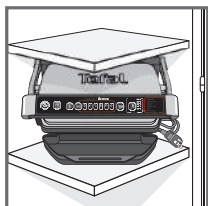
42



43



44



45

39 Deblokkeer de platen en verwijder ze voor u ze schoonmaakt om schade aan het bakoppervlak te vermijden. De vetopvangbak en de Grillplaten mogen in de vaatwasmachine.

40 Het apparaat en het snoer mogen niet in de vaatwasmachine. De verwarmingselementen - dit zijn de delen die zichtbaar en toegankelijk worden nadat u de platen hebt verwijderd - worden niet schoongemaakt. Als ze zeer vuil zijn, kunt u ze afwrijven met een droge doek, zodra ze volledig zijn afgekoeld. Als u geen vaatwasmachine wilt gebruiken, kunt u warm water en een beetje afwasmiddel gebruiken om de Grillplaten af te wassen. Spoel vervolgens grondig om resten te verwijderen. Veeg zorgvuldig droog met keukenpapier.

41 Gebruik geen metalen schuursponsjes, staalwol of schurende producten om onderdelen van de grill schoon te maken. Gebruik alleen nylon- of niet-metalen sponzen.

Giet de vetopvangbak leeg en was het met warm water en een beetje afwasmiddel. Veeg het vervolgens droog met keukenpapier.

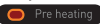
42 Maak het deksel van de grill schoon met een sponsje met warm water en veeg droog met een zachte en droge doek.

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

44 Controleer altijd of de grill schoon en droog is voor u het opbergt.

45 Reparaties moeten worden uitgevoerd door een medewerker van een erkend servicecentrum.

Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Knoppen  +  knipperen + led  brandt	Voorverwarmen niet gerespecteerd. Schakel het apparaat in of start een automatische bakcyclus met voedsel tussen de platen. De handmatige modus wordt automatisch geactiveerd.	2 mogelijkheden: - Kies de temperatuurstand door op de  knop te drukken en druk vervolgens op OK. Laat bakken, maar controleer de bereiding (handmatige modus). De temperatuur kan worden geregeld met de  knop. - Open het apparaat helemaal, verwijder het voedsel, sluit het apparaat op de juiste manier, selecteer een bakprogramma en druk op OK. Wacht tot het einde van de voorverwarmingsfase (Voorverwarmingslampje brandt continu).
Na het sluiten van het apparaat met voedsel tussen de platen, opent het apparaat automatisch de handmatige modus met knipperende  +  +  , het geluidssignaal stopt na enkele seconden en het apparaat wordt in de handmatige modus onder 270°C opgewarmd.	Voorverwarmingsfase is niet voltooid. Grill werd geopend en voedsel werd op de plaat aangebracht voordat de voorverwarmingsfase voltooid was.	Laat bakken, maar controleer de bereiding omdat de handmatige modus actief is. De temperatuur kan worden geregeld met de  knop. of Open het apparaat, verwijder het voedsel, sluit het apparaat op de juiste manier en wacht tot het einde van de voorverwarmingsfase (Voorverwarmingslampje brandt continu).
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 het voorverwarmings- of warmhoudproces.	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht enkele minuten. Steek de stekker opnieuw in het stopcontact en schakel het apparaat in.
De 6 controlelampjes  knipperen + een van de   knoppen knippert + geluidssignaal stopt Het apparaat laat geen geluidssignaal meer horen.	Defect van het apparaat.	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw klantenservice.
Ik heb het voedsel na het voorverwarmen op de grill geplaatst, maar de bakcyclus start niet. Het controlelampje  Pre heating brandt en de  knop knippert	Uw voedsel is meer dan 4 cm dik.	Het voedsel mag niet meer dan 4 cm dik zijn.
	U hebt de grill niet volledig geopend om het voedsel te plaatsen. Het voedsel werd niet herkend. Het voedsel is te dun, 'OK' knippert.	Open de grill volledig en sluit dan weer. Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de  knop.
De 6 controlelampjes  knipperen + een van de   knoppen knippert + geluidssignaal stopt (niet)	Defect van het apparaat: Product bewaard of gebruikt in een te koude ruimte. Apparaat is oververhit.	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht enkele minuten. Steek de stekker opnieuw in het stopcontact en schakel het apparaat in. Als het probleem aanhoudt, neem contact op met uw 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 het te bakken voedsel. De programma's werden bepaald en getest met voedsel van goede kwaliteit.

Omdat tijdens de bereiding ook met de dikte van het vlees rekening wordt gehouden, kunt u geen voedsel met een dikte van meer dan 4 cm bereiden.

Bakgids (automatische programma's)

Speciaal programma	Gekleurde gaarheidsindicator				
	Weinig doorbakken	Medium - weinig doorbakken	Medium	Medium - goed doorbakken	Goed doorbakken
 Rood vlees	X	X	X	X	X
 Hamburger	X	X	X	X	X
 Tosti/Sandwich		X	X	X	
 Vis		X	X	X	X
 Gevogelte					X
 Varkensvlees/worst/lamsvlees					X

Bakgids (waaronder handmatige modus)

Levensmiddel		Bakprogramma	Gaarheidsindicator
Brood	Sneetjes brood, tosti's		medium
	Hamburger: (nadat het vlees is voorgebakken)		medium
Vlees & Gevogelte	Varkensvlees (ontbeend), varkensspek		medium
	Lamsvlees (ontbeend)		goed doorbakken
	Ingevroren kipnuggets  prog kip		goed doorbakken
	Varkensspek		medium
	Plakje gekookte ham		medium
	Gemarineerde kippenborst		weinig doorbakken
	Eendenborst		weinig doorbakken
Vis	Hele forel		goed doorbakken
	Ongepelde garnalen		medium
	Reuzengarnalen (wel of niet gepeld)		medium
	Tonijn		weinig doorbakken
Handmatige modus Zie de specifieke snelstartgids	Gegrilde groente en fruit (zelfde afmeting en dikte)		5 verschillende temperatuurstanden

Voor diepgevroren ingrediënten, druk op  voor u uw programma kiest.

FR	2 - 17
NL	18 - 33
DE	34 - 49
EN	50 - 65
IT	66 - 81
ES	82 - 97
PT	98 - 113
EL	114 - 129