

Tefal®

OptiGrill ⊕ XL

FR
DE
EN
NL
DA
SV
FI
NO
ES
PT
EL



Mode d'emploi - Bedienungsanleitungen -
Instructions for use - Gebruiksaanwijzing -
Brugsvejledning - Bruksanvisning - Käyttöohje -
Bruksanvisning - Instrucciones de uso -
Instruções de utilização - 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 dat de twee binnenste platen zijn gemonteerd.

Doen

- Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding is gemaakt voor 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 vastgeklikt op het apparaat. Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde grillplaten of platen aangeschaft via een erkend service center.
- Om beschadigingen aan de grillplaten 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

- Gebruik het apparaat niet buiten.
- De stekker van het apparaat niet in het stopcontact steken indien het apparaat niet gebruikt wordt.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u het 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 grillplaten en de te bereiden voedingsmiddelen leggen.
- De vetopvangbak niet vastnemen wanneer het apparaat nog warm is. Als de vetopvangbak tijdens het grillen vol loopt, laat dan eerst het apparaat afkoelen voordat u het leegt.
- De hete grillplaat 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 verwarmt als er geen voedsel tussen ligt.
- 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 grillen nooit in de stand 'grill open' staan.
- Laat het apparaat nooit zonder grillplaten opwarmen.

Informatie

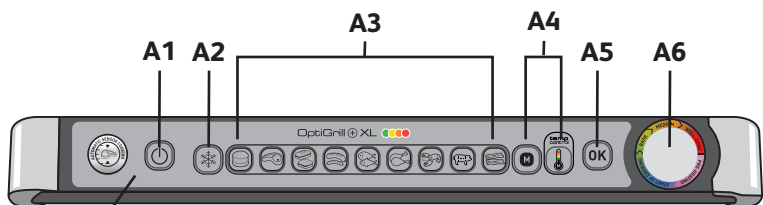
- Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).
- 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

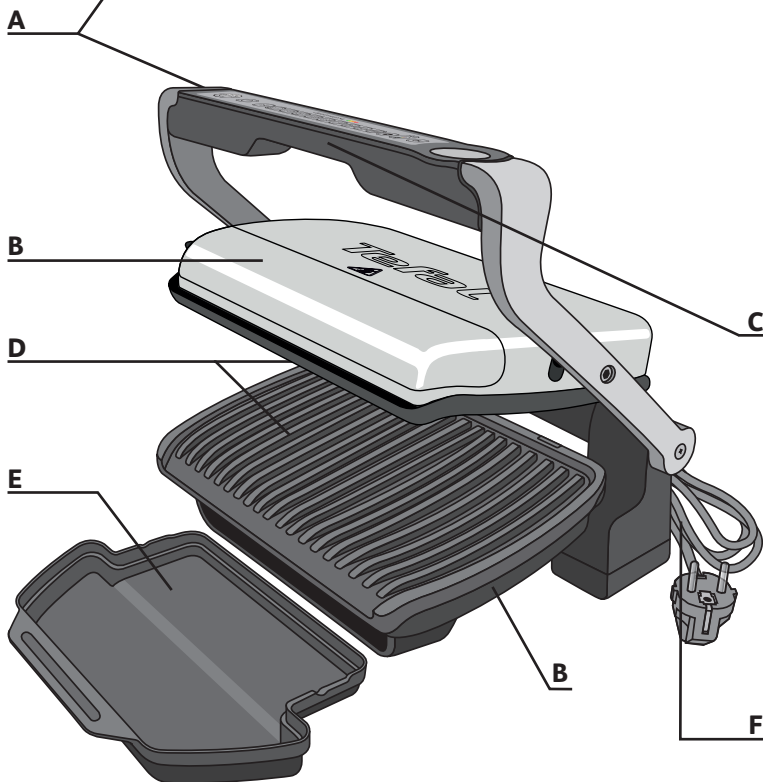


Wees vriendelijk voor het milieu !

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



NL



Beschrijving

- | | | |
|---------------------------|---|-----------------------|
| A Bedieningspaneel | A4 Handmatige modus
"4 temperatuurstanden"
Zie de specifieke snelstartgids | C Handgreep |
| A1 Aan/uit-knop | A5 OK-knop | D Grillplaten |
| A2 Diepvriesmodus | A6 Gaarheidsindicator | E Vetopvangbak |
| A3 Bakprogramma's | B Behuizing | F Snoer |

Uitleg over de LED-kleuren

voorverwarmen



KNIPPEREND PAARS
Wacht.



BLIJVEND PAARS
Einde van voorverwarmen. Start van de bereiding.
Klaar voor het voedsel.



BLAUW
Start van de bereiding.



GROEN
Bij aanvang van de bakcyclus klinkt er een geluidssignaal om de gebruiker erop te wijzen dat het kookprogramma "rood/weinig doorbakken" gestart zal worden

start van de bereiding

bereiding - klaar om te eten



GEEL
Bereiding "rood/weinig doorbakken"



ORANJE
Bereiding "Medium"



ROOD
Bereiding "Goed doorbakken"



KNIPPEREND ROOD
Einde bereiding "Goed doorbakken"

warm houden "Circa 30"



BLIJVEND GROEN
Handmatige modus gekozen of automatisch geactiveerd, raadpleeg de "Probleemoplossingsgids" op p. 56".



KNIPPEREND WIT
Raadpleeg de "Probleemoplossingsgids".
Neem contact op met de klantenservice.

Uitleg over de automatische bakprogramma's



Hamburger



Vis



Spek



Rood vlees



Gevogelte



Handmatige modus:



Tosti / Sandwich



Schaal- en
schelpdieren



Traditionele grillmodus om te kiezen uit
4 verschillende temperatuurstanden
(tussen 110°C en 285°C)

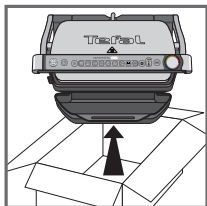


Worst/Lamsvlees



Varkensvlees

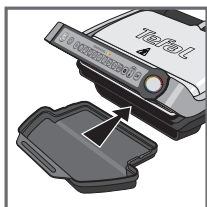
1 Instellen



1



2



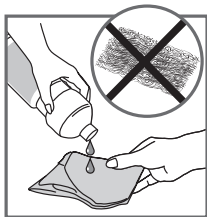
3



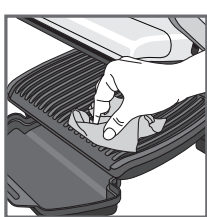
4

OK

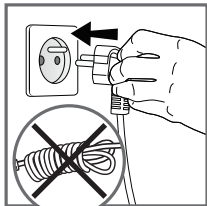
2 Voorverwarmen



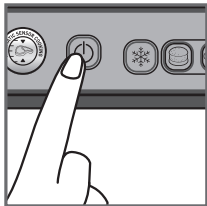
5



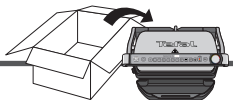
6



7



8



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

NL

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

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



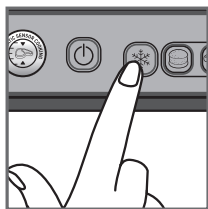
5 U kunt voor het beste bakresultaat de grillplaten inwrijven met keukenpapier doordrenkt met wat bakolie, om zo de doeltreffendheid van de antiaanbaklaag te versterken.

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

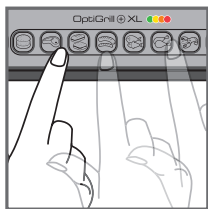
6 Neem olieresten weg met schoon keukenpapier.

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

8 Druk op de Aan/Uit-knop.



9



10

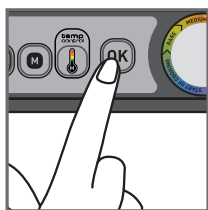
9 Als de ingrediënten die u wilt bakken bevroren zijn, druk op de knop “diepvriesmodus”.

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

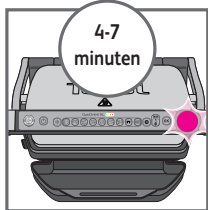
9 automatische bakprogramma's en een handmatige modus met 4 verschillende temperatuurstanden

	Kies dit bakprogramma als u hamburgers wilt bakken.		Kies dit bakprogramma als u schaal- en schelpdieren wilt bakken.
	Kies dit bakprogramma als u varkensvlees wilt bakken.		Kies dit bakprogramma als u rood vlees wilt bakken.
	Kies dit bakprogramma als u een tosti/sandwich wilt bakken.		Kies dit bakprogramma als u spek wilt bakken.
	Kies dit bakprogramma als u worst/lamsvlees wilt bakken.		Als u de handmatige modus kiest, is de indicator groen en kunt u de bereidingstijd handmatig instellen. Er zijn 4 verschillende temperatuurstanden in deze handmatige modus beschikbaar (groen, geel, oranje en rood). Zie de specifieke snelstartgids.
	Kies dit bakprogramma als u vis wilt bakken.		
	Kies dit bakprogramma als u gevogelte wilt bakken.		

Bij twijfel over de bereidingswijze van ingrediënten die niet in bovenstaande lijst staan, verwijzen we naar de 'Kookgids (waaronder handmatige modus)' op pagina 57.



11

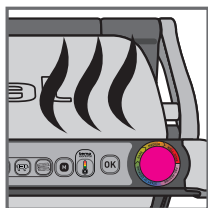


12

11 Druk op de “OK” knop: het apparaat start met voorverwarmen en de gaarheidsindicator wordt paars en knippert.

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

12 Wacht 4 tot 7 minuten

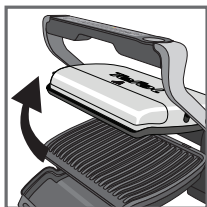


13

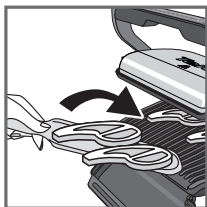
13 U hoort een geluidssignaal en de gaarheidsindicator stopt met knipperen om aan te geven dat de voorverwarmingsfase afgelopen is.

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

3 Bakken



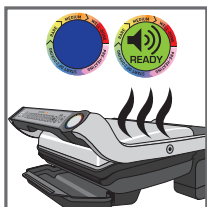
14



15



16



17



18

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

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 op de dikte en hoeveelheid van de te bakken ingrediënten.

NL

Sluit het apparaat om de bakcyclus te starten. De gaarheidsindicator wordt blauw en vervolgens groen om aan te geven dat het bakproces bezig is (voor het beste resultaat, vermijd het openen van het apparaat of het verplaatsen van de ingrediënten tijdens het bakken).

U hoort tijdens elke fase van het bakproces een geluidssignaal om aan te geven dat een bepaald bereidingsniveau (bijv. rood/weinig doorbakken) is bereikt.

Opmerking voor dunne ingrediënten: sluit het apparaat, de "OK" knippert en de indicator is blijvend "paars". Druk vervolgens op "OK" om ervoor te zorgen dat het apparaat het ingrediënt herkent en de bakcyclus wordt gestart.

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

Opmerking: als u uw voedsel graag 'bleu' (bijna rauw) hebt, neem het vlees van de grillplaat zodra de gaarheidsindicator groen is.

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

3 Bakken



19



20



21

19-20 Wanneer de kleur die overeenstemt met het gekozen bereidingsniveau oplicht, open het apparaat en verwijder het voedsel.

21 Sluit het apparaat. Het bedieningspaneel wordt ingeschakeld en opent de modus 'programmeuze'.

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

Tweede bereiding

Als u nog ander voedsel wilt bakken, herhaal de stappen vanaf deel 2. Voorverwarmen, punt 9, ook als u hetzelfde type voedsel wilt bereiden.

Hoe aan een tweede bereiding beginnen:

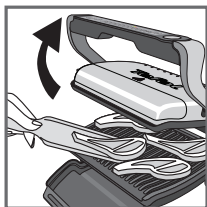
Na het voltooien van uw eerste bereiding:

1. Zorg dat het apparaat leeg en goed dicht is.
2. Selecteer het juiste programma (deze stap moet zelfs uitgevoerd worden wanneer u beslist om hetzelfde programma als de vorige bereiding te gebruiken).
3. Druk op de "OK" knop: het apparaat wordt voorverwarmd. Het voorverwarmen wordt aangegeven door een paars knipperende gaarheidsindicator.
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.

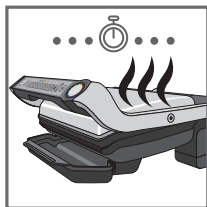
Belangrijk:

- De voorverwarmingsfase moet voor elk nieuwe bereiding worden uitgevoerd.

4 Opmerkingen



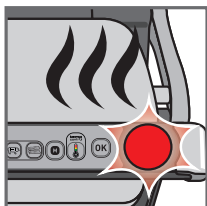
22



23



24



25

Houd de grill altijd gesloten en zonder ingrediënten ertussen om de voorverwarmingsfase juist te laten gebeuren.

- Wacht vervolgens totdat het voorverwarmen voltooid is voordat u de grill opent en ingrediënten tussen de grill legt.

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

NL

22-23-24

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. Hierna sluit u het apparaat weer om het resterende voedsel verder te laten garen. Het programma zet de bakcyclus verder tot het niveau 'goed doorbakken' wordt bereikt.

25 Warm houden

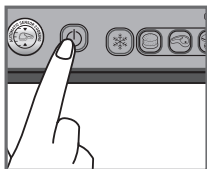
Wanneer het bakproces is afgelopen, activeert het apparaat automatisch de warmhoudfunctie. De gaarheidsindicator wordt rood en er klinkt om de 20 seconden een geluidssignaal. Als het voedsel op de grill blijft liggen, zal het blijven bakken terwijl de grillplaten afkoelen. U kunt het geluidssignaal uitschakelen met een druk op "OK".

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

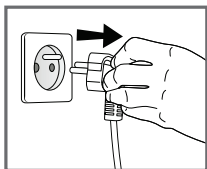
Tweede bereiding

Als u meer voedsel wilt bakken, verwijzen we naar sectie 21.

5 Reiniging en onderhoud



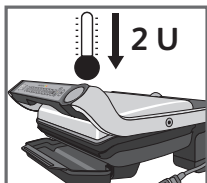
26



27

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

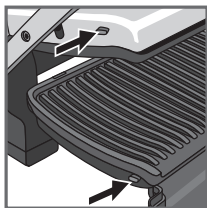
27 Trek de stekker uit het stopcontact.



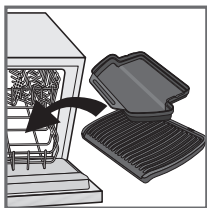
28

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

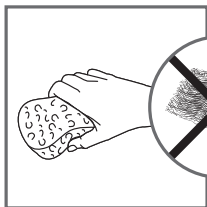
6 Reiniging



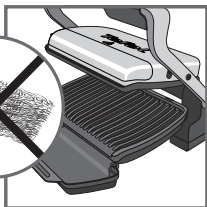
29



30



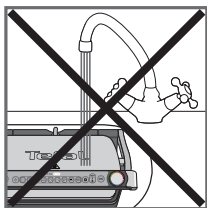
31



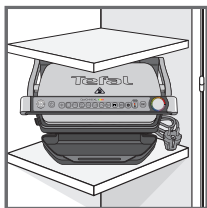
32



33



34



35

29 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 vaatwasser.

30 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 zeer vuil zijn, kunt u ze, nadat ze volledig zijn afgekoeld, afwrijven met een droge doek. Als u geen vaatwasser wilt gebruiken, kunt u warm water en een beetje afwasmiddel gebruiken om de grillplaten af te wassen. Spoel vervolgens grondig om resten te verwijderen. Droog zorgvuldig af met keukenpapier.

31-32 Gebruik geen metalen schuursponsjes, staalwol of schurende producten om onderdelen van de grill schoon te maken. Gebruik alleen nylon- of niet-metalen sponsjes.

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

33 Maak de bovenzijde 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 in water of een andere vloeistof.

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

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

NL

Probleemoplossingsgids

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Knop  is opgelicht +  Blijvende groene gaaresindicator + knop  knippert + knop  knippert	Het apparaat inschakelen of start van een automatische bakcyclus met voedsel tussen de platen en zonder voorverwarmen (handmatige modus werd 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). - 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 voorverwarmings- of het warmhoudproces.	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 het beste bakresultaat te krijgen. Neem contact op met de klantenservice van Tefal als het probleem zich nog eens voordoet.
 Knipperende witte gaaresindicator. +  /  /  /  knop knippert + Stoppen van geluidssignalen	- 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. Als het probleem aanhoudt, neem contact op met de klantenservice.
Het apparaat laat geen geluidssignaal meer horen.		
Ik heb het voedsel na het voorverwarmen op de grill geplaatst, maar de indicator blijft PAARS  en de bakcyclus start niet.	- Uw voedsel is dikker dan 4 cm. - U hebt de grill niet volledig geopend om het voedsel te plaatsen. - Het voedsel werd niet herkend. Het voedsel is te dun, 'OK' knippert.	- Het voedsel mag niet dikker dan 4 cm zijn. - Open de grill volledig en sluit dan weer. - Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de  knop.
Het apparaat start de handmatige modus. +  De gaaresindicator knippert rood.	De voorverwarmingstijd werd afgebroken.	- Controleer het bakproces regelmatig (bij gebruik in de handmatige modus). Of - Schakel de grill uit, haal het voedsel eraf, sluit de grill, selecteer het nieuwe bakprogramma dat u wilt gebruiken en wacht tot de voorverwarmingscyclus beëindigd is.
 Wit knipperend +  knop knippert + Continue geluidssignalen	Defect van het apparaat.	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met 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 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.

Kookgids (automatische programma's)

Speciaal programma	Gekleurde gaarheidsindicator		
			
 Rood vlees	Rood/weinig doorbakken	Medium	Goed doorbakken
 Hamburger	Rood/weinig doorbakken	Medium	Goed doorbakken
 Tosti / Sandwich	Lichtjes gebakken	Bruin	Knapperig
 Vis	Lichtjes gebakken	Medium	Goed doorbakken
 Gevogelte			Goed doorbakken
 Worst/Lamsvlees			Goed doorbakken
 Varkensvlees			Goed doorbakken
 Spek	Lichtjes gebakken	Goed doorbakken	
 Schaal- en schelpdieren		Medium	Goed doorbakken

Tips: als u heel rood (bleu) vlees wilt, kunt u gebruikmaken van 

Kookgids (waaronder handmatige modus)

Ingrediënt		Bakprogramma	Gaarheidsindicator		
			 rood/weinig doorbakken	 medium	 goed doorbakken
Brood	Sneetjes brood, tosti's				
	Hamburger: (nadat het vlees is voorgebakken)				
Vlees & Gevogelte	Lamsvlees (ontbeend)				
	Sneetje gekookte ham				
	Bevroren kipnuggets 				
	Gemarineerde kippenborst				
	Varkensvlees (ontbeend), varkensspek				
	Eendenborst				
Vis	Hele forel				
	Tonijn				
	Reuzengarnalen (wel of niet gepeld)				
	Ongepelde garnalen				
	Gamba's				
Handmatige modus Zie de specifieke snelstartgids			4 verschillende temperatuurstanden		

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

FR	2 - 15
DE	16 - 29
EN	30 - 43
NL	44 - 57
DA	58 - 71
SV	72 - 85
FI	86 - 99
NO	100 - 113
ES	114 - 127
PT	128 - 141
EL	142 - 155