

# Tefal®

## OptiGrill (+)

FR  
NL  
DE  
EN  
IT  
ES  
PT  
EL  
AR  
FA



Mode d'emploi - Instructies voor gebruik  
Bedienungsanleitung - Instructions for use - Istruzioni d'uso  
Instrucciones de uso - Manual de instruções - Οδηγίες χρήσης  
دستورالعمل استفاده - تعليمات الاستعمال

# 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 vastgeklikt 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

- 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 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.

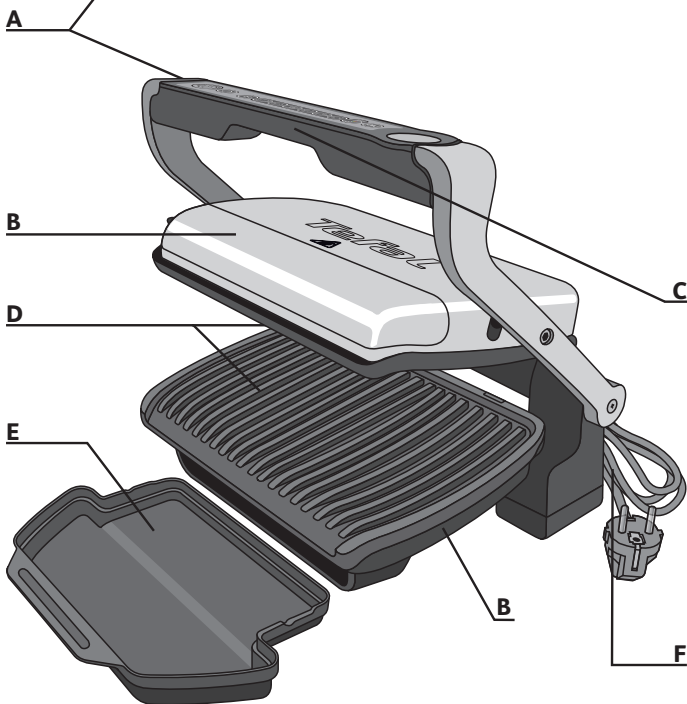
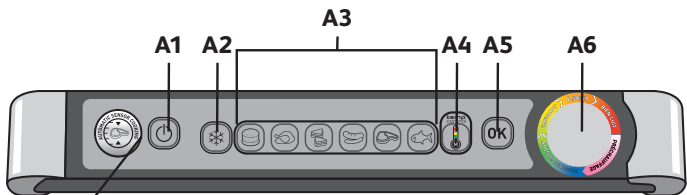
## Milieu



### 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

**A** Bedieningspaneel

**A1** Aan/uit-knop

**A2** Diepvriesfunctie

**A3** Kookprogramma's

**A4** Handmatige stand voor 4 temperatuurinstellingen zie quick start specifieke gids handmatige stand

**A5** OK-toets

**A6** Gaarheidsindicator

**B** Behuizing van het apparaat

**C** Handgreep

**D** Bakplaten

**E** Vetopvangbak

**F** Netsnoer

# Gids van de kookstand indicator

## voorverwarmen



**KNIPPEREND  
PAARS**  
Voorverwarmen.



**BLIJVEND PAARS**  
Einde voorverwarmen.  
U kunt eten plaatsen

## 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'.  
Koken beëindigd



**KNIPPEREND ROOD**  
Einde bereiding  
'doorbakken'.



**GROEN (blijft branden)**  
De handmatige stand of automatische  
inschakeling is geselecteerd, ga naar  
'Probleemoplossingen' op pagina 28.



**KNIPPEREND WIT**  
Storing van het product  
Raadpleeg de  
'Handleiding voor problemen'  
(binnenbrengen,  
de klantenservice bellen,...)

## Gids voor de kookprogramma's


 Hamburger

 Panini / Sandwich

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

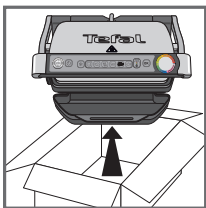
 Gevogelte

 Vis

 Rood vlees

 Varken/worstjes/lam

# 1 Voorbereiding



1



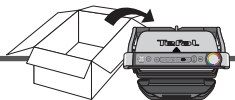
2



3



4



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 bakniveauchtje kan afhankelijk van 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.

# 2 Warmhouden



5



6



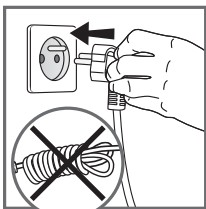
5 Voor betere resultaten kunt u desgewenst over de bakplaten wrijven met keukenpapier doordrenkt met wat bakolie, om zo de doeltreffendheid van de anti-aanbaklaag te versterken.

6 Neem olieresten weg met schoon keukenpapier.

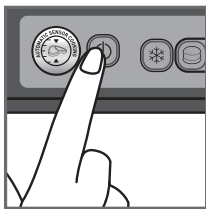
7 Zorg ervoor dat de bovenste en onderste platen correct in het apparaat zijn geplaatst. Niet laten voorverwarmen zonder de platen. Steek de stekker in het stopcontact. (Opgelet: het snoer moet volledig afgerold zijn).

8 Druk op de aan/uit knop.

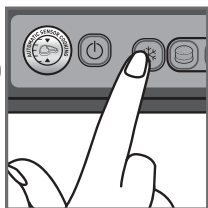
**Waarschuwing:** zorg dat er zich geen eten tussen de platen bevindt



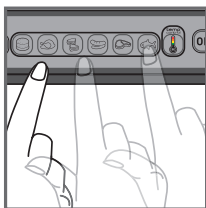
7



8



9



10

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

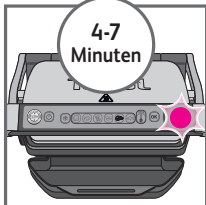
10 Kies de geschikte bereidingsfunctie, afhankelijk van het voedsel dat u wilt klaarmaken.

**Tip, speciaal voor vlees:** de kookresultaten van de vooraf ingestelde programma's kunnen afwijken van het soort, de dikte en kwaliteit van het te koken eten. De programma's zijn ingesteld en getest met eten van een goede kwaliteit. Dit geldt ook voor de dikte van het vlees, hier dient u tijdens het koken ook rekening mee te houden; kook geen eten dat dikker is dan 4 cm.

Als u niet zeker weet, welke modus u moet gebruiken, kunt u pagina 29 van de kookgids raadplegen.



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.



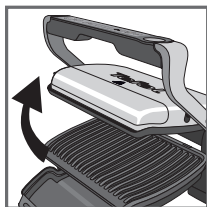
13

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

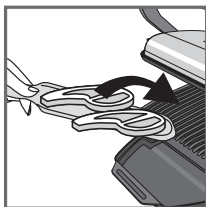
**Opmerking:** indien het apparaat na de voorverwarmingsfase gesloten blijft, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat uit.



### 3 Koken



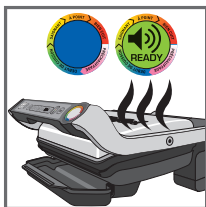
14



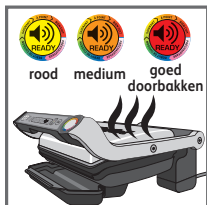
15



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 bereidings niveau is bereikt (bijv. saignant/geel).

**Let op bij erg dun eten:** sluit het apparaat, waarna de knop "OK" knippert en de indicator "continu paars" blijft. Druk op "OK" om ervoor te zorgen dat het apparaat het eten herkent en het kookproces start.

18 Afhankelijk van de bereidingsgraad zal het lichtje van kleur veranderen. Wanneer het lichtje geel is en er een geluidssignaal klinkt, is uvoeding 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.

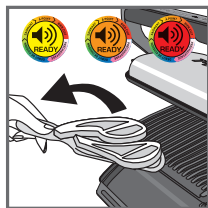
**Opmerking:** als u uw voedsel graag 'bleu' (bijna rauw) hebt, neemt u het vlees van de bakplaat zodra het lichtje groen is.

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

### 3 Koken



19



20



21

19-20

Als de corresponderende kleur van het gekozen kookniveau verschijnt en een geluidssignaal te horen is, opent u het apparaat en verwijdert u het eten.

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.

#### Opeenvolgende kookprocessen

Als u grotere hoeveelheden wilt koken, dient u de temperatuur van het apparaat opnieuw in te stellen (zie hoofdstuk "Voorverwarmen", startend vanaf punt 9), zelfs als u hetzelfde soort eten met behulp van hetzelfde programma kookt.

#### Hoe grotere hoeveelheden voedsel te bereiden:

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

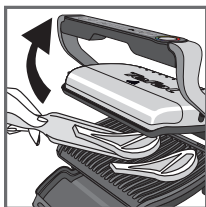
1. Zorg ervoor dat het apparaat gesloten is en dat er geen voedsel meer tussen de platen aanwezig is.
2. Selecteer de geschikte stand of het bereidingsprogramma (deze stap is noodzakelijk, zelfs indien de bereidingswijze dezelfde is als voor de vorige ingrediënten).
3. Druk op de knop 'OK' om het voorverwarmen te starten. Tijdens het voorverwarmen knippert het lampje paars.
4. Zodra het voorverwarmen beëindigd is, klinkt een geluidssignaal en stopt de gaarheidsindicator met paars knipperen.
5. Het apparaat is gereed voor gebruik zodra het is opgewarmd.

#### Belangrijk:

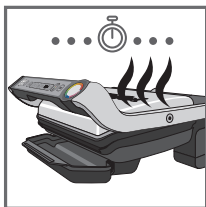
- Houd er rekening mee dat het voorverwarmen voor ieder nieuw kookproces nodig is. Niet vergeten: zorg ervoor dat het apparaat vóór het voorverwarmen gesloten is en dat er geen voedsel binnenin aanwezig is.
- Wacht vervolgens tot het voorverwarmen ten einde is voor u de grill opent en de ingrediënten toevoegt.

**Opmerking:** indien de nieuwe portie onmiddellijk na het einde van de vorige cyclus wordt bereid zal de voorverwarmingstijd korter zijn.

## 4 Opmerkingen



22



23

### 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.



24

### 25 Warm houden

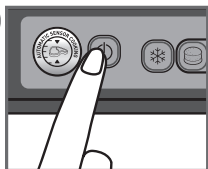
Zodra het eten "well done" is, is het kookproces beëindigd en schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoud-functie, de indicator begint rood te branden en het apparaat laat iedere 20 seconden een geluidssignaal horen. Als de voeding op de grill blijft liggen, zal het blijven bakken terwijl 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.

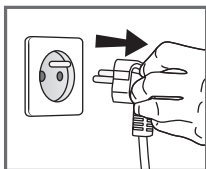


25

## 5 Reiniging en onderhoud



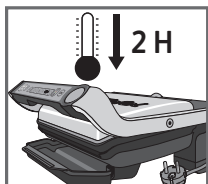
26



27

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

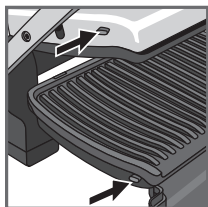
27 Trek de stekker uit het stopcontact.



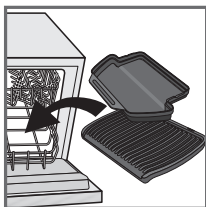
28

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

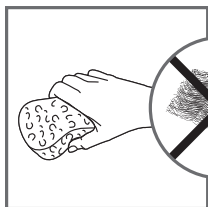
## 6 Reiniging



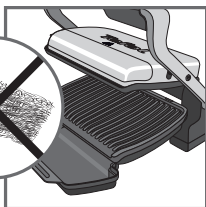
29



30



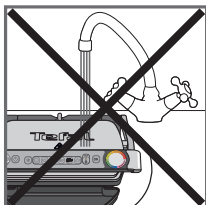
31



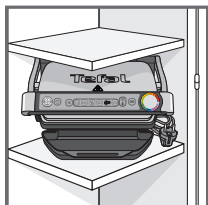
32



33



34



35

29 Voor de reiniging maakt u de platen los en verwijdert 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 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 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

























Probleem	Oorzaak	Oplossing
<p>Knop  knippert</p> <p>+  Gaarheidsindicator is continu groen</p> <p>+ Knipperende  toets</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het apparaat inschakelen of een automatisch kookprogramma starten met eten en zonder het voorverwarmen van de platen (manuele modus is automatisch geactiveerd).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 mogelijkheden:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Kies de temperatuur door op  te drukken en vervolgens op 'OK'. Laat alles garen en houd toezicht op de bereiding (want handmatige stand).</li> <li>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.</li> </ul> </li> </ul>
<p>Het apparaat stopt vanzelf tijdens het voorverwarmen of bakken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het apparaat is tijdens het bakken te lang open blijven staan.</li> <li>Het apparaat bleef te lang inactief na het einde van de voorverwarming of het warmhoud proces.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
<p> Knipperend wit lichtje</p> <p>+ knipperende  /  /  / </p> <p>+ toets</p> <p>+ onderbroken piep</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Defect van het apparaat</li> <li>Product bewaard of gebruikt in een te koude ruimte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trek de stekker uit het stopcontact, steek de stekker er meteen weer in en start een voorverwarmingscyclus op. Contacteer de klantenservice als het probleem aanhoudt.</li> </ul>
<p>Het apparaat laat geen geluidssignaal meer horen.</p>		
<p> Knipperend wit lampje</p> <p>+ Knipperende  toets</p> <p>+ permanent geluidssignaal</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Defect van het apparaat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trek de stekker uit het stopcontact en contacteer de klantenservice.</li> </ul>
<p>Na het voorverwarmen heb ik het voedsel tussen de platen gelegd en het apparaat gesloten,  maar het lampje blijft paars en de bereiding start niet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uw voedsel is dikker dan 4 cm.</li> <li>U hebt de grill niet helemaal geopend om de voeding te plaatsen.</li> <li>Voedsel niet gedetecteerd <b>Het voedsel is te dun , OK-toets knippert..</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het voedsel mag niet dikker zijn dan 4 cm.</li> <li>Open de grill volledig en sluit dan weer.</li> <li>Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de toets </li> </ul>
<p>Het apparaat gaat over op handmatige stand.</p> <p>+  Knipperend rood lampje</p> <p>+ knop  temperatuurcontrole en  lampje is continu aan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>De voorverwarmingstijd is nog niet afgelopen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laat alles garen en houd toezicht op de bereiding (want handmatige stand). Of</li> <li>Schakel de grill uit, verwijder het voedsel, sluit de grill, kies opnieuw het gewenste programma en wacht tot het klaar is met voorverwarmen.</li> </ul>


# Bereidingsgids (met automatische programma's)

Speciaal programma	Gekleurd bereidingsniveaulampje		
			
 Rood vlees	Rood	Medium	Doorbakken
 Hamburger	Rood	Medium	Doorbakken
 Panini	Licht gebakken	Medium	Doorbakken
 Vis	Licht 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)

Ingrediënten		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				
	Plakje kookham				
	Gemarineerde kippenborst				
	Eendenfilet				
Vis	Hele forel				
	Ongepelde garnalen				
	Gamba's (wel of niet gepeld)				
	Tonijn				
<b>Handmatige stand</b> Zie quick start specifieke gids handmatige stand	Gegrilde groenten en fruit (dienen in dezelfde dikte te worden gesneden)		4 verschillende temperatuurinstellingen		

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

FR	1-15
NL	16-29
DE	30-43
EN	44-57
IT	58-71
ES	72-85
PT	86-99
EL	100-113
AR	114-127
FA	128-141