

# Tefal®

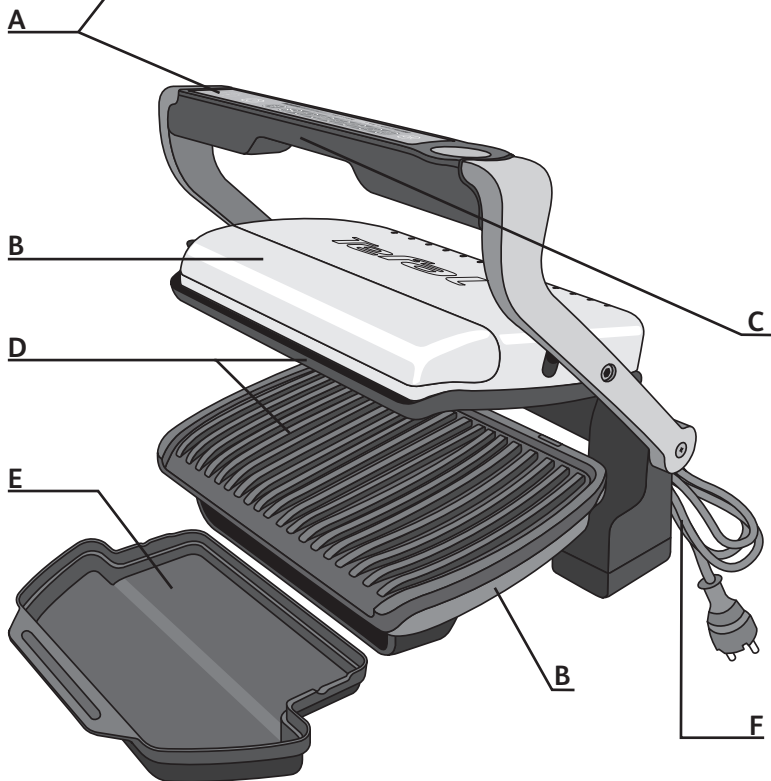
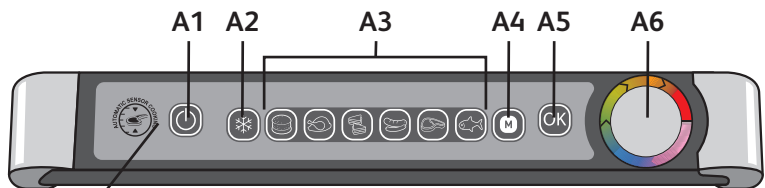
## OPTIGRILL

DE  
NL  
FR  
EN  
DA  
SV  
FI  
NO



Bedienungsanleitung - Instructies voor gebruik -  
Mode d'emploi - Instructions for use - Brugsvejledning -  
Bruksanvisning - Käyttöohjeet - Bruksanvisning

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)




## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

NL

- **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 worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of zonder ervaring en kennis indien zij een begeleiding of instructies hebben ontvangen inzake het veilige gebruik van het apparaat en 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.

- 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.
- Gebruik voor het reinigen van de platen een spons, warm water en wat afwasmiddel.
- Nooit het apparaat en het snoer in water onderdompelen.

## 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.
- Bij het eerste gebruik de bakplaten schoonmaken (zie paragraaf 5); doe een klein beetje olie op de bakplaten en neem af met een zacht doekje.
- 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 alleen de onderdelen of accessoires die met het apparaat zijn meegeleverd of gekocht zijn in een goedgekeurd servicecentrum. Gebruik ze niet voor andere apparaten of doeleinden.

## 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 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.
- 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.

## 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 Handbediening

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

## Handleiding van de kleuren van de gaarheidsindicator (led)

### voorverwarmen



**KNIPPEREND PAARS**  
Voorverwarmen.



**BLIJVEND PAARS**  
Einde voorverwarmen. Klaar voor het voedsel.

### start van de bereiding



**BLAUW**  
Start van de bereiding.



**GROEN** Bereiding 'bleu'.  
Tijdens de bereiding klinkt een geluidssignaal om de gebruiker erop te attenderen dat de fase 'weinig doorbakken/rood' (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'.



**BLIJVEND WIT**  
Manuele modus gekozen of verkeerde bediening. Raadpleeg de 'Troubleshooter'.



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

## Gids met bakprogramma's



Hamburger



Croque/panini



Manuele modus: traditionele grill voor de handmatige modus.



Gevogelte



Vis/zeevruchten

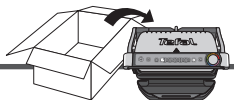


Rood vlees

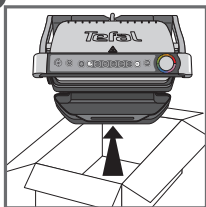


Worst

# 1 Afstelling



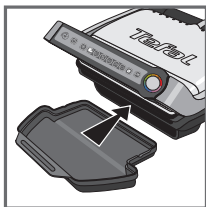
NL



1



2



3



4

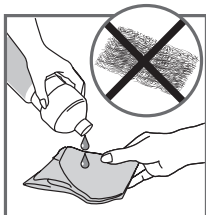
1 Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.

De kleursticker op het kookniveaucontrolelampje kan naargelang de taal worden gewijzigd. U kunt de sticker vervangen door een sticker die zich binnenin de verpakking 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 vooraan het apparaat.

## 2 Warmhouden



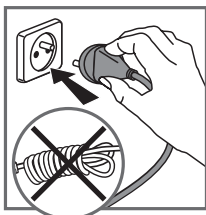
5



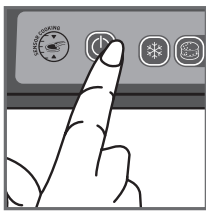
6

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.



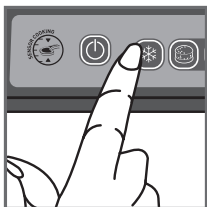
7



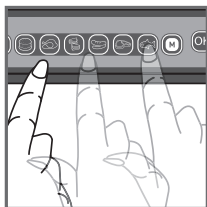
8

7 Sluit het apparaat en steek de stekker in het stopcontact. (Opgelet: het snoer moet volledig uitgerold zijn).

8 Druk op de 'Aan/Uit' toets.



9



10

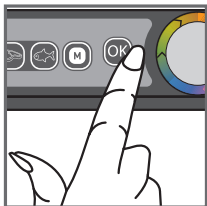
9 Als de ingrediënten die u wilt bakken diepgevroren zijn, drukt u op de toets 'diepgevroren voeding'. Zo niet, ga onmiddellijk naar stap 10. **NL**

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

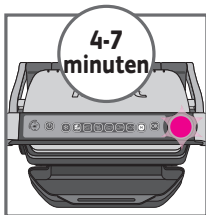
## 6 bakprogramma's en 1 handbediening

	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 wilt bakken.		
	Kies dit programma als u varkensvlees, worsten of lamsvlees wilt bakken.		Als u de manuele modus kiest, is de indicator wit en kunt u de bereidingstijd handmatig bepalen.

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 28.



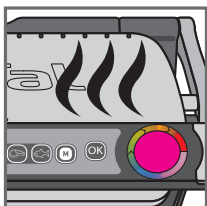
11



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.



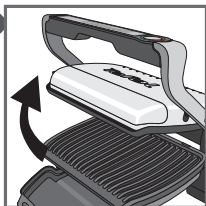
13

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.

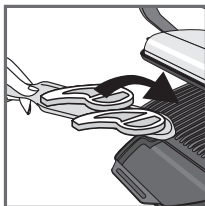




NL



14



15

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



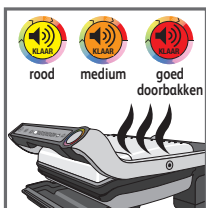
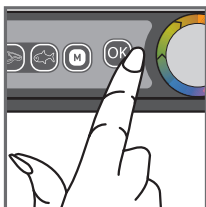
17

**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**.

Opmerking voor dunne ingrediënten: nadat u het apparaat hebt gesloten, kan de OK-toets knipperen en het lichtje paars blijven zonder te knipperen. Druk in dit geval op de OK-toets om het kookproces te starten.



18

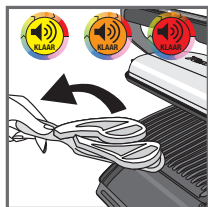
**18** Afhankelijk van de bereidingsgraad zal het lichtje van kleur veranderen.

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.

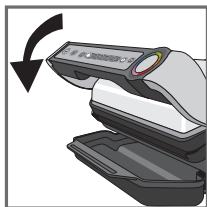
Opmerking: als u uw voedsel graag 'bleu' (bijna rauw) hebt, neemt u het vlees van de bakplaat zodra het lichtje groen is. Opgelet: vooral voor vlees is het normaal dat de bakresultaten variëren afhankelijk van het type, de kwaliteit en de herkomst van het voedsel.



19



20



21

19-20

Wanneer de kleur die overeenstemt met het gekozen bereidingsniveau oplicht, opent u het apparaat en verwijdert 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.

### Tweede bereiding

Als u nog andere voeding wilt grillen, herhaalt u de stappen vanaf deel 2 Voorverwarmen, punt 9, ook als u hetzelfde type voedsel wilt bereiden.

### Hoe nieuwe ingrediënten grillen:

Na het voltooien van de eerste ingrediënten:

1. Zorg dat het apparaat leeg en goed dicht is.

2. Selecteer de gepaste kookmodus/ het gepaste programma (deze stap moet zelfs uitgevoerd worden wanneer u beslist om dezelfde kookmodus als de vorige ingrediënten te gebruiken).

3. Druk op de 'OK'-knop: het apparaat wordt voorverwarmd. Het voorverwarmen wordt aangegeven door een paars knipperend kookniveau-controlelampje.

4. Het apparaat is voldoende voorverwarmd wanneer u een geluidssignaal hoort en het kookniveau-controlelampje niet langer paars knippert.

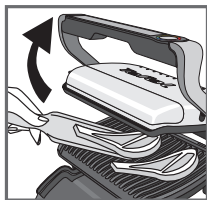
5. Het apparaat is na het voorverwarmen klaar voor gebruik. Open de grill en plaats de ingrediënten in het apparaat.

**Belangrijk:**

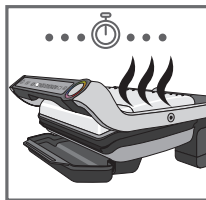
- De voorverwarmingsfase moet voor alle nieuwe ingrediënten worden uitgevoerd. Houd de grill altijd gesloten en zonder ingrediënten binnenin om de voorverwarmingsfase juist te laten gebeuren.

- 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 grillcyclus onmiddellijk de voorverwarmingscyclus uitvoert, zal de voorverwarmingsduur korter zijn.

**4 Opmerkingen**

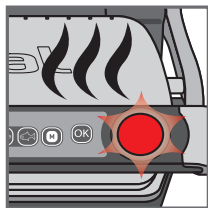
22



23



24



25

**22-23-24**

Bereiding van voedsel naar persoonlijke voorkeuren (behalve bij de bereiding van dunne voedingsmiddelen waarvan de bakcyclus is gestart door de OK-toets in te drukken).

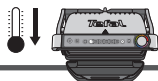
Als u de voeding op de grill wilt bereiden naar verschillende persoonlijke voorkeuren, opent u de grill om de ingrediënten die het gewenste bereidingsniveau hebben bereikt te verwijderen, waarna u het apparaat weer sluit om de andere ingrediënten verder te laten garen. Het programma zet de bakcyclus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

**25 Warm houden**

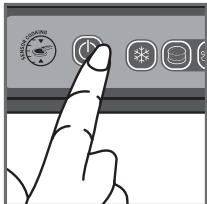
Wanneer het bakproces is afgelopen, activeert het apparaat automatisch de warmhoudfunctie. Het lichtje wordt knipperend rood en er klinkt om de 20 seconden een geluidssignaal. Als het voedsel op de grill blijft liggen, zal het blijven bakken terwijl de bakplaten afkoelen en daarna tijdens het warmhouden.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

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

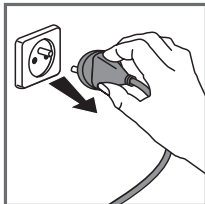
NL



## 5 Reiniging en onderhoud



26



27

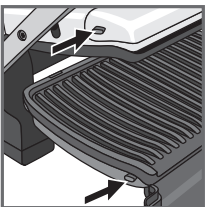
26 Druk op de schakelaar om het apparaat uit te schakelen.

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.



28



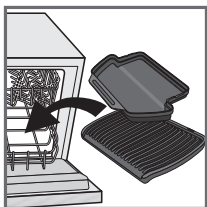
29

29 Deblokkeer de platen en verwijder ze voor u ze schoonmaakt.

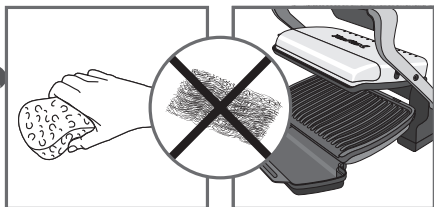
30 De vetopvangbak en de bakplaten mogen in de vaatwasser.

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.



30

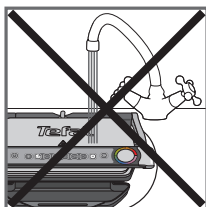


31

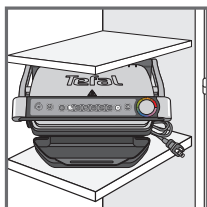
32



33



34



35

## 31-32

Als u geen vaatwasser gebruikt, kunt u warm water en wat zeep gebruiken om de bakplaten af te wassen. Spoel vervolgens grondig om resten te verwijderen. Droog zorgvuldig af met keukenpapier of een zachte droge doek.

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

Giet de vetopvangbak leeg en was het met warm water en wat zeep. Droog het daarna zorgvuldig af met keukenpapier of een zachte droge doek.








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.

36 Reparaties moeten worden uitgevoerd door een medewerker van een erkende dienst.










# Handleiding voor problemen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat schakelt naar de handmatige modus wanneer een grillcyclus wordt gestart.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Start van een bakcyclus zonder voorverwarmen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 mogelijkheden:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- laat bakken, maar controleer de bereiding (wit lichtje = manuele modus),</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>
Het apparaat schakelt naar de handmatige modus wanneer een grillcyclus wordt gestart.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Defect op apparaat.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neem contact op met uw lokale Tefal-klantenservice.</li> </ul>
Het apparaat stopt vanzelf tijdens het voorverwarmen of bakken.	<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>	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.
<b>Knipperen</b> van de indicator  nadat u de ingrediënten hebt geplaatst.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De voeding werd niet herkend. Te dun vlees.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de toets .</li> </ul>
 <b>Knipperend wit lichtje</b> + <b>knipperende toets</b>  of <b>knipperende toets</b> 	<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. Bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.</li> </ul>
Het apparaat laat geen geluidssignaal meer horen.		
Ik heb de voeding geplaatst en het apparaat gesloten, maar de bereiding wil niet starten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uw voeding is meer dan 4 cm dik.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De voeding mag niet meer dan 4 cm dik zijn.</li> </ul>
Ik heb de voeding geplaatst, maar het lichtje blijft <b>PAARS</b>  .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• U hebt de grill niet helemaal geopend om de voeding te plaatsen.</li> <li>• De voeding werd niet herkend. <b>Het stuk vlees is te dun. De 'OK'-toets knippert.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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>
Het apparaat wordt tijdens het grillen in de handmatige modus automatisch uitgeschakeld.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De grilltijd is langer dan 30 minuten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Druk op de aan/uit-knop om de handmatige modus opnieuw te starten.</li> </ul>

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
























# Programmatafel


NL

Speciaal programma	Gekleurd bakniveaulichtje		
			
 Rood vlees	Rood	Medium	Doorbakken
 Hamburger	Rood	Medium	Doorbakken
 Croque/panini	Weinig doorbakken	Medium	Doorbakken
 Vis/zeevruchten	Weinig doorbakken	Medium	Doorbakken
 Gevogelte			Goed doorbakken
 Worst			Goed doorbakken

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

## Bereidingstabel voor andere voeding dan die van de programma's

Voedingsmiddelen		Bakprogramma	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				
	Gerookte ham				
	Gemarineerde kippenborst				
Vis/ zeevruchten	Hele forel				
	Ongepelde garnalen				
	Gamba's (wel of niet gepeld)				
	Tonijn				
Manuele modus	Groenten, fruit, spek (geringe en gelijkmatige diktes)		Vaste temperatuur		

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

DE	3 - 15
NL	16 - 28
FR	29 - 41
EN	42 - 55
DA	56 - 68
SV	69 - 81
FI	82 - 94
NO	95 - 107