

Tefal®

OptiGrill Elite

FR
NL
DE
EN
IT
ES
PT
EL



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

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 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.

NL 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 servicecenter. Niet gebruiken op andere apparaten.

Niet doen

- Gebruik het apparaat niet buiten.
- De stekker van het apparaat niet in het stopcontact steken wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- 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

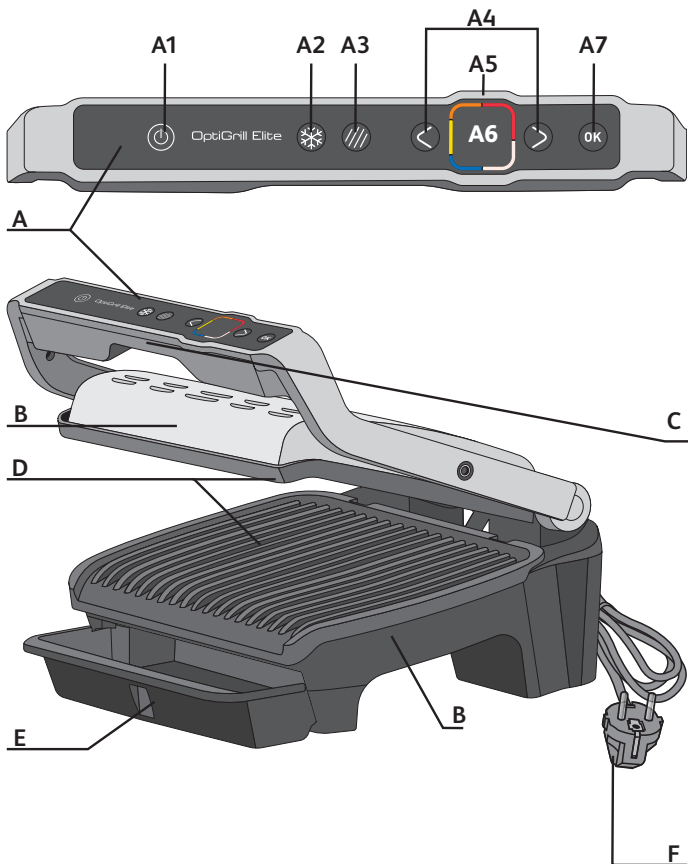
- Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).
- 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.
- Het bedieningspaneel is een delicaat onderdeel. Maak het alleen schoon met een droge en zachte doek. Maak het niet schoon met een vochtige spons om het risico op schade aan de functies te vermijden.

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 Bevroren ingrediënten-functie

A3 Dichtschroei-functie

A4 Bedienings- en navigatietoetsen

A5 Voorverwarmings- en bakkniveau-indicator

A6 Weergavescherm

A7 OK knop

B Behuizing

C Handvat

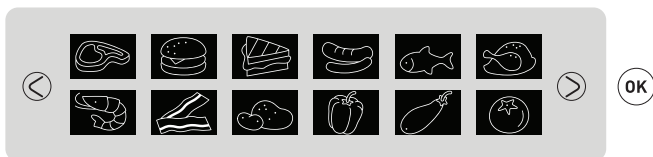
D Grillplaten

E Vetopvangbak

F Snoer

12 automatische bakprogramma's

NL



Twee mogelijke bakopties in de automatische modus

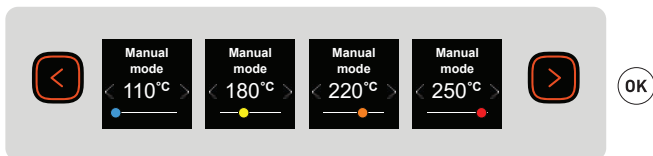


Bevroren ingrediënten-functie

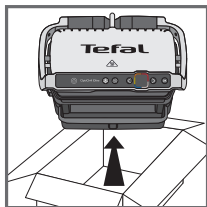
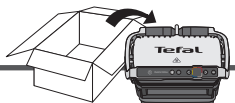


Dichtschroei functie

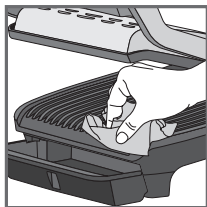
Een handmatige modus



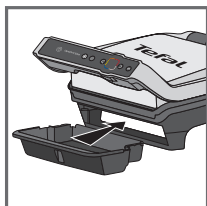
1 Voorbereiding



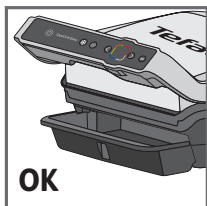
1



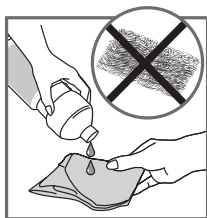
2



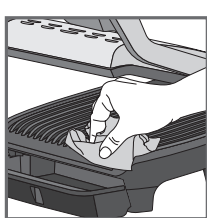
3



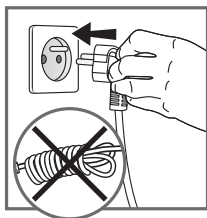
4



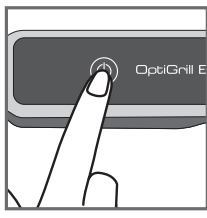
5



6



7



8

1 Verwijder alle verpakkingsmateriaal, stickers en toebehoren aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.

2 Voor ingebruikname, maak de grillplaten altijd schoon met warm water en afwasmiddel, spoel en veeg vervolgens grondig droog.

3-4 Installeer de uitneembare vetopvangbak aan de voorkant van het apparaat.

5 Indien gewenst, voor het beste resultaat en een betere doeltreffendheid van de anti-aanbaklaag, smeer de grillplaten met een beetje spijsoolie met behulp van een vel keukenpapier.

6 Verwijder het teveel aan olie met behulp van een schoon vel keukenpapier.

7 Zorg dat de bovenste en onderste platen correct in het product zijn aangebracht. Verwarm het apparaat niet zonder platen voor. Steek de stekker in het stopcontact. (Zorg dat het snoer volledig is afgerold).

8 Druk op de Aan/Uit-knop.

Opgelet: Zorg dat er geen voedsel tussen de platen bevindt.

2 Ingebruikname

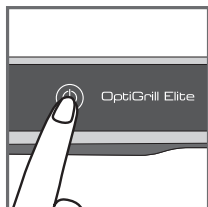
9 Kies uw taal met behulp van de pijlen en druk op ok.

NL

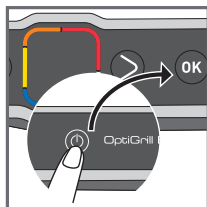


9

3 Aan/uit



10



11

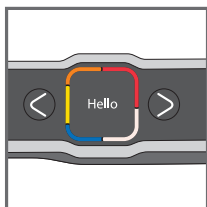
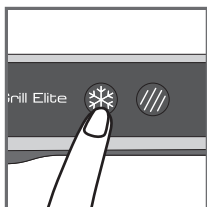
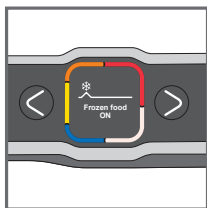
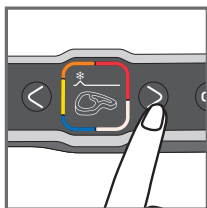
10 Schakel de grill in

11 Om de grill uit te schakelen, druk één keer op de aan/uit-knop en één keer op de OK-knop om het uitschakelen van het apparaat te bevestigen.

4 Bevroren ingrediënten-functie - in automatische modus



NL

**Hallo****12****13****Bevroren ingrediënten
aan****14****15**

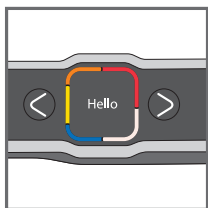
13-15 De Bevroren ingrediënten-functie is tijdens het selecteren van de automatische modus te activeren voor het starten van het voorverwarmingsproces, als het te bakken ingrediënt bevroren/ingevroren is.

Als u vergeten bent deze optie te activeren, schakel het apparaat uit en voer de stappen opnieuw uit.

Deze functie is alleen beschikbaar in de automatische modus, en niet in de handmatige modus.



5 Intensieve bakstrepen-functie - in de automatische modus



Hallo

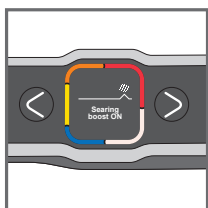
16



17-19 De Dichtschroei functie is tijdens het selecteren van de automatische modus te activeren voor het starten van het voorverwarmingsproces, als u duidelijke bakstrepen op uw te bakken ingrediënt wilt.

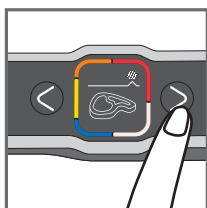
Als u vergeten bent deze optie te activeren, schakel het apparaat uit en voer de stappen opnieuw uit.

Deze functie is alleen beschikbaar in de automatische modus, en niet in de handmatige modus.



Dichtschroeien aan

18

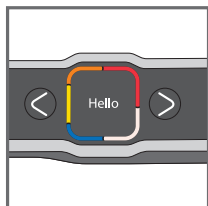


19

6 Automatische bakmodus

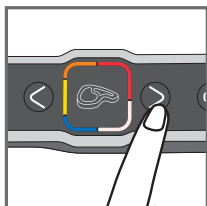


NL



Hallo

20



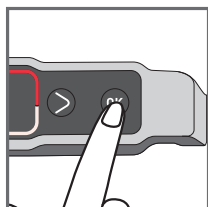
21

- 21 Selecteer de gepaste bakmodus afhankelijk van het soort te bakken ingrediënt.

Tip, in het bijzonder voor vlees: het resultaat van de vooraf ingestelde bakprogramma's kan verschillen naargelang de oorsprong, de slijddikte en de kwaliteit van het te bakken voedsel. De programma's werden bepaald en getest met ingrediënten van een hoogwaardige kwaliteit.

Houd tijdens het bakken tevens rekening met de dikte van het vlees. Bak geen vlees dat dikker dan 4 cm is.

In geval u twijfelt over welke bakmodus te gebruiken, raadpleeg de baggidsen op pagina 45.



22



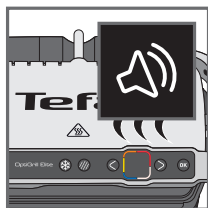
Voorverwarmen is bezig

23

- 22 Druk op de "OK" knop: het apparaat wordt voorverwarmd.

Opmerking: als u per ongeluk een verkeerd programma selecteert, schakel de grill uit en start opnieuw vanaf stap 8.

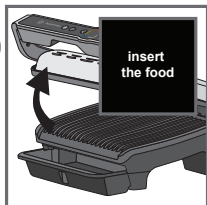
- 23 Wacht 4 tot 7 minuten.



24

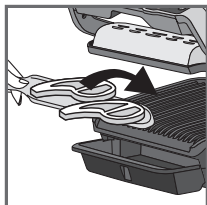
- 24 U hoort een geluidssignaal zodra het voorverwarmen is beëindigd.

Opmerking: als het apparaat te lang dicht blijft wanneer het is voorverwarmd, zal het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uitschakelen.



Plaats uw ingrediënten

25

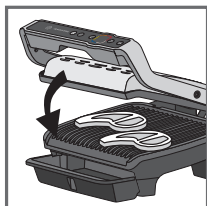


25-26

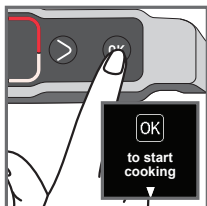
Zodra het voorverwarmen is beëindigd, breng uw ingrediënten aan. Breng de deksel van de grill omhoog en doe de ingrediënten in de grill.

Opmerking: als het apparaat te lang open blijft, zal het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uitschakelen.

26



27



Om het grillproces te starten

28

27-29

Het apparaat berekent automatisch de bakcyclus (tijd en temperatuur) afhankelijk van de hoeveelheid en de dikte van het te bakken ingrediënt.

Sluit het apparaat en de bakcyclus start.

Opmerking voor zeer fijn voedsel, zoals spek: De „OK” knop brandt. Druk op „OK” om ervoor te zorgen dat het apparaat het ingrediënt herkent en de bakcyclus wordt gestart.

De pijl verplaatst zich langs de bakniveau-indicator en wanneer een bakniveau wordt bereikt, wordt het niveau weergegeven en hoort u een geluidssignaal.

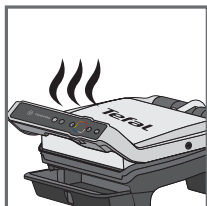
Opmerking: de bakniveaus zijn voorgeprogrammeerd voor elke automatische modus.

Tijdens het bakproces hoort u telkens een geluidssignaal wanneer er een bakniveau wordt bereikt (bijv. kort gebakken/geel).



Start van de bereiding

29



Start van de bereiding

30

Afhankelijk van de bakgraad verandert de indicator van kleur en verplaatst de pijl voor de voortgang van het bakproces zich over het scherm.

Opmerking, in het bijzonder voor vlees: het is normaal als de bakresultaten verschillen afhankelijk van het soort, de kwaliteit en de oorsprong van het voedsel.



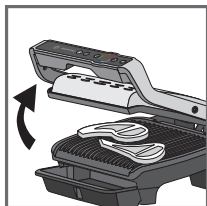
31



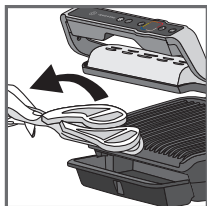
Well-done in 01:35

32

31-32 U kunt op elk moment de resterende baktijd voor het bereiken van de verschillende bakniveaus te weten komen. Druk op de rechter knop om te zien hoe lang het nog duurt voordat het volgend bakniveau wordt bereikt. Opgelet, het betreft hier niet het selecteren van de bakniveaus. De grill blijft bakken tot aan het laatste bakniveau en geeft een waarschuwing bij elk niveau.

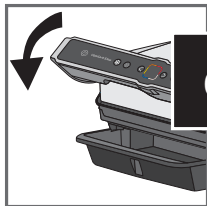


33

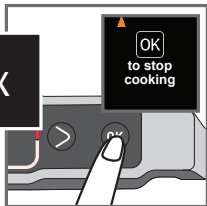


34

33-34 Wanneer het bakniveau overeenstemt met uw weergegeven keuze en u hoort het geluidssignaal, open het apparaat en verwijder het ingrediënt.



35



Om het kookproces te stoppen

36

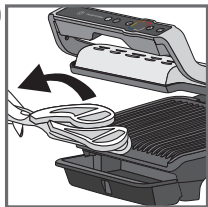
35-36 Breng de deksel omlaag. Het scherm vraagt om uw bevestiging om het bakproces te stoppen. Bevestig met OK wanneer alle ingrediënten zijn verwijderd of bak verder.

Als u een nieuw bakproces wilt starten, raadpleeg sectie 7.

Opmerking: het beveiligingssysteem schakelt het apparaat automatisch uit als er na een bepaalde periode geen enkel programma is geselecteerd.

7 Een tweede bakproces uitvoeren

Tweede bakproces van hetzelfde ingrediënt

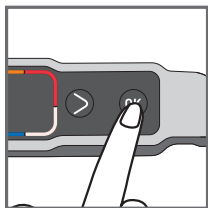


37

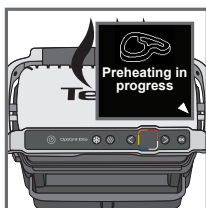


Bijvullen?

38

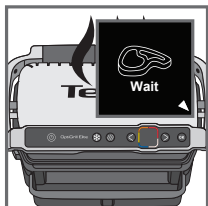


39



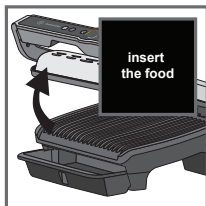
Voorverwarmen is bezig

40



Een ogenblik geduld

41



Plaats uw etenswaren

42

37-38 Aan het einde van het eerste bakproces geeft het scherm „nieuw bakproces“ weer. Als u hetzelfde soort ingrediënt wilt grillen, druk op OK.

39 Het apparaat start met voorverwarmen.

40 Wacht tot aan het einde van het voorverwarmingsproces.

41 Doe het ingrediënt in de grill.

42 Voer vervolgens stap 27 tot 37 uit.

Tweede bakproces van een verschillend ingrediënt

Na het beëindigen van het bakproces van uw eerste ingrediënten:

1. Zorg dat het apparaat dicht is en er zich geen ingrediënten in bevinden.
2. Selecteer de gepaste bakmodus.
3. Druk op de "OK" knop om het apparaat voor te verwarmen. Tijdens het voorverwarmen wordt de voorverwarmingsindicator op het scherm weergegeven.

- Na het beëindigen van het voorverwarmen hoort u een geluidssignaal en wordt er informatie over dit einde op het scherm weergegeven.
- Het apparaat is klaar voor gebruik wanneer het voorverwarmen is beëindigd. Breng de deksel van de grill omhoog en doe de ingrediënten in het apparaat. Voer vervolgens stap 27 tot 37 uit.

Belangrijk:

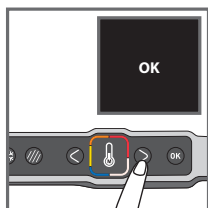
– Het apparaat voorverwarmen is voor elk bakproces nodig.

Herinnering: Voor het starten van het voorverwarmingsproces, zorg dat het apparaat dicht is en er zich geen ingrediënt in bevindt.

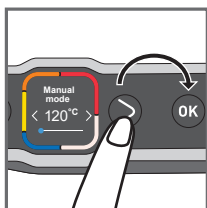
– Wacht totdat het voorverwarmen is beëindigd voordat u de grill opent en er ingrediënten in doet.

Opmerking: als er onmiddellijk na een bakproces een nieuw voorverwarmingsproces wordt gestart, zal de voorverwarmingstijd nu korter zijn

8 Bakproces in handmatige modus



43

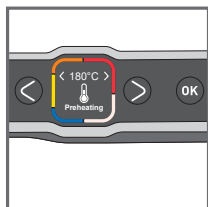


44

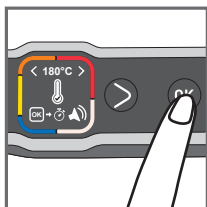
43 Selecteer de handmatige modus en druk op OK om te bevestigen.

44 Selecteer de gewenste temperatuur met behulp van de bedieningstoetsen.

Druk op OK om de gekozen temperatuur te bevestigen.



45

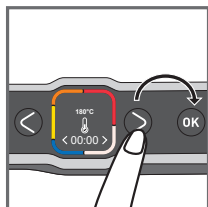


46

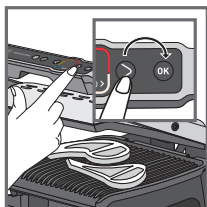
45 Wacht tot aan het einde van het voorverwarmingsproces

46 Na het beëindigen van het voorverwarmingsproces, druk op OK om de timer te starten.

Opmerking: de baktijd kan tevens worden ingesteld aan het begin van het voorverwarmingsproces.



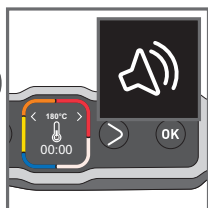
47



48

47 Druk op de bedieningstoetsen om de gewenste baktijd te selecteren.

48 Doe het ingrediënt in het apparaat en druk op OK om het bakproces te starten.



49



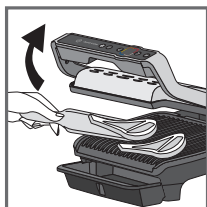
Om het kookproces te stoppen

50

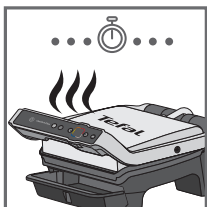
49-50 Aan het einde van het bakproces hoort u een geluidssignaal. Verwijder het ingrediënt.

Druk op OK om het bakproces te stoppen en het ingrediënt te verwijderen

9 Opmerkingen



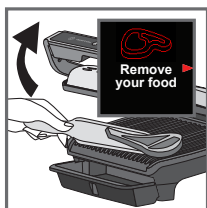
51



52

51-53

Naargelang uw persoonlijke voorkeur, open de grill, verwijder het ingrediënt dat uw gewenste bakkniveau heeft bereikt en sluit de deksel om het bakproces voor achterblijvend e ingrediënten voort te zetten. Het programma hervat de bakcyclus tot aan het laatste gekozen bakkniveau.



Verwijder uw ingrediënten

53



Risico op te gaar

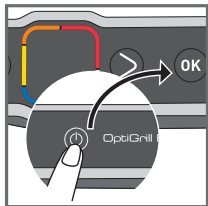
54

54 Opmerking: het beveiligingssysteem schakelt het apparaat automatisch uit na een bepaalde periode.

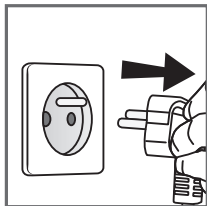
10 Na gebruik



NL



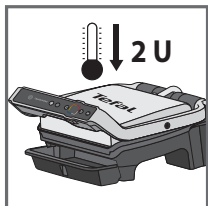
55



56

55 Druk op de aan/uit-knop en vervolgens op de OK-knop om te bevestigen.

56 Haal de stekker uit het stopcontact.

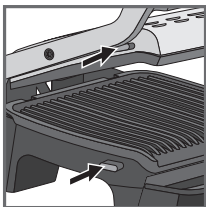


57

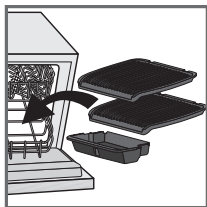
57 Laat het apparaat minstens 2 uur afkoelen.

Om brandwonden te vermijden, laat de grill volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.

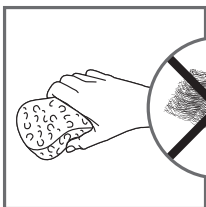
11 Reiniging



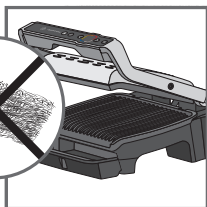
58



59



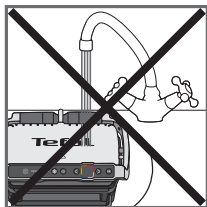
60



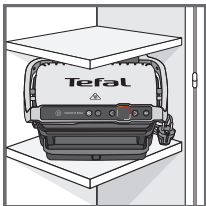
61



62



63



64

58 Maak de platen los en verwijder ze voordat u ze schoonmaakt om het bakoppervlak niet te beschadigen.

59 De vetopvangbak en de grillplaten zijn vaatwasmachinebestendig. Stop het apparaat en het snoer nooit in de vaatwasmachine. De verwarmingselementen dienen na het verwijderen van de grillplaten nooit te worden schoongemaakt. Als ze echter zeer vuil zijn, wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld en maak ze dan schoon met een droge doek.

60-61 Als u de grillplaten niet in de vaatwasmachine wilt stoppen, maak ze schoon met warm water en beetje afwasmiddel en spoel vervolgens grondig om alle resten te verwijderen. Veeg grondig droog met een vel keukenpapier.

Maak geen enkel onderdeel van de grill schoon met een metalen schuursponsje, staalwol of een agressief schoonmaakmiddel. Gebruik alleen een nylon of niet-metalen schoonmaakspoon.

Leeg de vetopvangbak, was het in een warm sopje en veeg grondig droog met een vel keukenpapier.

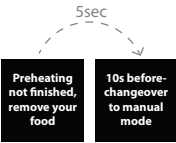
62 Maak de deksel van de grill schoon met een spons gedompeld in warm water en veeg droog met een zachte en droge doek. Om het bedieningspaneel schoon te maken, gebruik alleen een zachte en droge doek.

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





64 Zorg dat de grill altijd schoon, koud en droog is voordat u het opbergt. Elke andere reparatie moet door een erkende reparateur worden uitgevoerd.

Probleemoplossing

















PROBLEEMOPLOSSING ELITE

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De taal is gewijzigd		Steek de stekker in het stopcontact, druk op ON en vervolgens onmiddellijk op de Bevroren ingrediënten toets (terwijl „Goedendag“ op het scherm wordt weergegeven)
 <p>5sec</p> <p>Preheating not finished, remove your food</p> <p>10s before changeover to manual mode</p>	De voorverwarmingstijd is niet helemaal voltooid. De grill werd geopend en het ingrediënt werd voor het einde van het voorverwarmingsproces op de plaat gelegd.	Het is mogelijk om het ingrediënt te bakken, maar u dient het bakproces zelf te controleren aangezien de grill in de handmatige modus staat. De temperatuur kan worden aangepast. OF Open de grill, verwijder het ingrediënt, sluit de grill op een juiste manier en wacht totdat het voorverwarmingsproces is voltooid.
Ik kan mijn apparaat niet uitschakelen	Er werd geen tweede keer gedrukt of te veel tijd tussen de 2 drukken.	Druk 2 keer na elkaar op de aan/Uit-knop. OF Druk één keer op de aan/uit-knop en dan op OK om te bevestigen
Fout 1 tot Fout 8	Het apparaat werd in een te koude ruimte opgeborgen of gebruikt. Het apparaat is oververhit.	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht enkele minuten. Steek de stekker opnieuw in het stopcontact en druk op On (aan). Als het probleem opnieuw optreedt, neem contact op met een erkend servicecentrum.
Fout 9 tot Fout 13	Storing op het apparaat.	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een erkend servicecentrum.
Het apparaat stopt uit zichzelf tijdens het voorverwarmings- of bakproces.	Het apparaat werd tijdens het bakproces te lang open gehouden. Het apparaat werd na het einde van het voorverwarmings- of warmhoudproces te lang niet gebruikt.	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht enkele minuten. Steek de stekker vervolgens opnieuw in het stopcontact en schakel het apparaat in.



PROBLEEMOPLOSSING ELITE

Probleem	Oorzaak	Oplossing
	Vraag tot bevestiging aan einde van bakproces	2 oplossingen: Druk op OK als al het voedsel is verwijderd Of Druk niet op OK en laat bakken als er nog te bakken levensmiddelen op de grill achterblijven
	Ingrediënt is niet gedetecteerd, het is te fijn.	Druk op OK om het bakproces te starten
	Ingrediënt is te dik	2 oplossingen: Druk op OK om het bakproces in de handmatige modus verder te zetten Of Verwijder het ingrediënt en snij het dunner zodat de automatische modus kan worden gebruikt
Ik kan geen tijd in de handmatige modus instellen	De temperatuurregeling blijft op het scherm weergegeven	Druk één keer op OK om naar de tijdregeling te gaan en stel vervolgens in met behulp van de pijlen. Bevestig met OK 

Bakniveaus voor elk automatisch programma

12 AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S					
AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S		BAKNIVEAU-INDICATOR			
MENU'S		 Blue	 Rare	 Medium	 Well-done
	Rundvlees	Rauw van binnen	Kort gebakken	Half doorbakken	Doorbakken
	Kip	-	-	-	Doorbakken
	Worst	-	-	-	Doorbakken
	Spek	-	-	Half doorbakken	Knapperig
	Hamburger	-	Kort gebakken	Half doorbakken	Doorbakken
	Panini	-	Licht gebakken	Geroosterd	Knapperig
	Vis	-	Half doorbakken	Over half doorbakken	Doorbakken
	Vis en schaaldieren	-	Half doorbakken	Over half doorbakken	Doorbakken
	Aardappelen	-	-	-	Sappig
	Paprika	-	-	Krokant	Sappig
	Aubergine	-	-	-	Gegrild
	Tomaat	-	-	Krokant	Sappig

BAKTIP

PRODUCTEN	BAK-PROGRAMMA	BAK-TIP
Varkenshaas (zonder botten), varkensbuik		Doorbakken *
Bratwurst (voorgekookt varkensvlees)		220°C / 8 min 30
Rindswurst (voorgekookt rundvlees)		220°C / 8 min 30
Nürnberger Wurst (voorgekookt varkensvlees)		220°C / 4 min 30

SPECIALE HANDMATIGE MODUS

GROENTE OF FRUIT

From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Courgette (schijfjes)
-	-	Asperge
-	-	Champignon
-	Ui	-
Brocoli	-	-
Mini-wortelen	-	-
-	Venkel	-
Zoete aardappel (schijfjes)	-	-
-	Appel (schijfjes)	-
-	Ananas	-
-	Perzik	-

BEREIDINGSTIP

Voor mooiere bakstrepen op het voedsel, wordt het aanbevolen om het geroosterde voedsel voor het opdienen om te draaien.

PRODUCTEN	BEREIDINGSTIP
AARD- APPELEN	<ul style="list-style-type: none">• Schijfjes in de lengte• Voeg olie aan de ingrediënten toe voor een beter bakresultaat
PAPRIKA	<ul style="list-style-type: none">• Snij in de lengte in tweeën
AUBERGINE	<ul style="list-style-type: none">• Schijfjes in de lengte• Voeg olie aan de ingrediënten toe voor een beter bakresultaat
TOMAAT	<ul style="list-style-type: none">• Gebruik ronde tomaten• Gebruik geen te rijpe tomaten• Snij in de breedte in tweeën• Voor het beste bakresultaat, leg de ronde kant van de in 2 gesneden tomaat op de onderste grillplaat.
VARKENSVLEES	* Gebruik de dichtschroei functie als de dikte 20 mm overschrijdt.

FR	2-24
NL	25-47
DE	48-70
EN	71-91
IT	92-114
ES	115-137
PT	138-160
EL	161-183