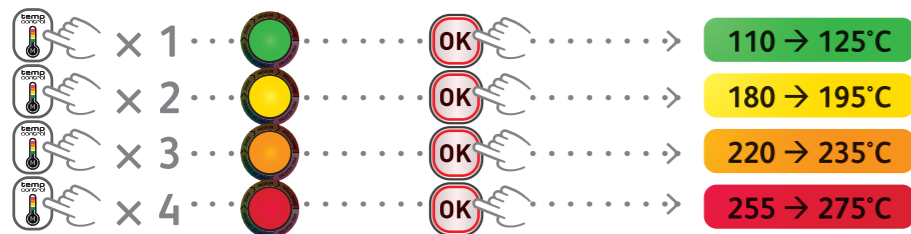


VERWENDUNGSHINWEISE FÜR DIE BACKSCHALE / HOE DE BAKPLAAT ACCESSOIRE TE GEBRUIKEN / UTILISATION DE L'ACCESSOIRE FOUR / HOW TO USE THE BAKING TRAY ACCESSORY



NUR DIE UNTERE PLATTE ENTNEHMEN ALLEIN DE ONDERSTE PLAAT VERWIJDEREN ENLEVER LA PLAQUE DU BAS UNIQUEMENT REMOVE THE BASE PLATE

DAS ZUBEHÖR EINSETZEN / HET ACCESSOIRE PLAATSEN INSÉRER L'ACCESSOIRE / INSERT THE ACCESSORY

SCHLIEßEN SLUITEN ABAISSER CLOSE



EINSCHALTEN HET APPARAAT AANZETTEN ALLUMER SWITCH IT ON



DEN MANUELEN MODUS AUSWÄHLEN (SCHRITTE 1 BIS 5) HANDMATICHE MODUS KIEZEN (STAPPEN 1 T/M 5) CHOISIR LE MODE MANUEL (ÉTAPES 1 À 5) SELECT THE MANUAL PROGRAMME (STEP 1-5)



ÖFFNEN / OPENEN OUVRIER / OPEN



SERVEREN / SERVEREN / SERVIR / SERVE



REINIGEN / SCHOONMAKEN LAVER / WASH

Tefal®

OptiGrill™ & Bake

INKLUSIVE BACKSCHALE UM IHREN OPTIGRILL IN EINEN OFEN ZU VERWANDELN; FÜR VIELE WEITERE REZEPTMÖGLICHKEITEN / INBEGREPEN BAKPLAAT OM UW OPTIGRILL IN EEN OFEN OM TE TOVEREN VOOR EINDELOZE HEERLIJKE RECEPTEN / ACCESSOIRE FOUR DÉDIÉ INCLUS POUR CONVERTIR VOTRE OPTIGRILL EN FOUR POUR DES RECETTES QUOTIDIENNES SANS FIN / INCLUDED DEDICATED BAKING TRAY TO TURN YOUR OPTIGRILL TO AN OVEN FOR ENDLESS DAILY RECIPES



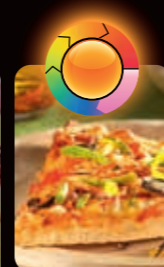
LEISTUNG & VIELSEITIGKEIT
STERK & VEELZIJDIG
PERFORMANCE & VERSATILITÉ
PERFORMANCE & VERSATILITY



AUFWÄRMEN
OPWARMEN
RÉCHAUFFER
REHEAT



BACKEN
BAKKEN
CUIRE
BAKE



KROSS BACKEN
BAKKEN OP HOGE
TEMPERATUUR
CUIRE À HAUTE
TEMPÉRATURE
HIGH TEMPERATURE
BAKING



GRATINIEREN
GRATINEREN
GRATINER
UPPER BROWNING

Tefal®

OptiGrill™ & Bake

SCHNELLSTARTANLEITUNG STARTGIDS GUIDE DE MISE EN MARCHÉ QUICK START GUIDE



⚠ ACHTUNG / WAARSCHUWING / ATTENTION / WARNING

Für jeden neuen Grillvorgang: Nehmen Sie Ihr Grillgut vom Grill und starten Sie bei Sektion 2 (auch dann, wenn das gleiche Grillprogramm wie beim vorherigen Durchgang genutzt werden soll).

Voor iedere nieuwe bereiding: haal de ingrediënten van de grill, sluit de grill en start bij stap 2 (ook indien hetzelfde programma moet worden gebruikt).

Pour chaque nouvelle cuisson d'aliments, retirez tous les aliments, fermez le gril et commencez à partir de la section 2 (même si le mode de cuisson est identique au précédent).

For every new batch, remove the food from the grill, close the grill and start from section 2 (even if the cooking mode used is the same as the last one)

1. VOR DEM GEBRAUCH / AAN DE SLAG / POUR COMMENCER / GETTING STARTED



EINLEGEN / INSTEKEN
INSÉRER / INSERT

ANSCHLIESSEN / AANSLUITEN
BRANCHER / PLUG IN

EINSCHALTEN / AANZETTEN
ALLUMER / ON

VERWENDUNG DER AUTOMATIKPROGRAMME / GEBRUIK VAN DE AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S / UTILISATION DES PROGRAMMES AUTOMATIQUES / HOW TO USE THE AUTOMATIC PROGRAMMES

2. PROGRAMMAUSWAHL / KIES DE BEREIDINGSWIJZE / CHOISIR LE MODE DE CUISSON / SELECT COOKING PROGRAM

WAHL / KIEZEN / CHOISIR / SELECT



OPTIONEN / OPTIES
OPTIONS / OPTIONS

Tiefgefrorenes Gargut
Diepgevroren ingrediënten
Aliments surgelés
Frozen food



Manueller Modus: 4 Temperatur-Einstellungen
Manuele modus: 4 niveau de température
Mode manuel: 4 niveaux de température
Manual mode: 4 temperature levels

3. VORHEIZEN / VOORVERWARMEN / PRÉCHAUFFAGE / PREHEATING



Blinkendes violettes Licht: Warten
Knipperende paarse kleur: wacht
Violet clignotant: attendez
Flashing purple color: wait

Ca. 5 Min warten
Wacht ongeveer 5 minuten
Attendez environ 5 min
Wait approx 5 min



Leuchtendes violettes Licht mit Signalton: Bereit zur Nutzung
Constante paarse kleur met geluidssignaal: klaar voor bereiding
Violet fixe avec mélodie: prêt à cuire
Fixed purple color with melody: ready to cook

4. GARVORGANG / BAKKEN / CUISSON / COOKING



ÖFFNEN / OPENEN
OUVRIR / OPEN



GARGUT EINLEGEN / DE INGREDIËNTEN PLAATSEN
METRE LES ALIMENTS / PLACE FOOD



SCHLIEßEN / SLUITEN
ABAISSEZ / CLOSE

MESSEN DER DICKE
METEN VAN DE DICTE
MESURE DE L'ÉPAISSEUR
THICKNESS MEASUREMENT



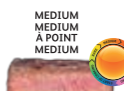
ANPASSUNGSPHASE / BEGINT TE BAKKEN
DÉBUT DE CUISSON / COOKING STARTS



GARPHASE / KLAAR OM TE ETEN
PRÊT À MANGER / READY TO EAT



BLUTIG
ROOD
SAIGNANT
RARE



MEDIUM
MEDIUM
À POINT
MEDIUM



DURCH
DOORBAKKEN
BIEN CUIT
WELL-DONE

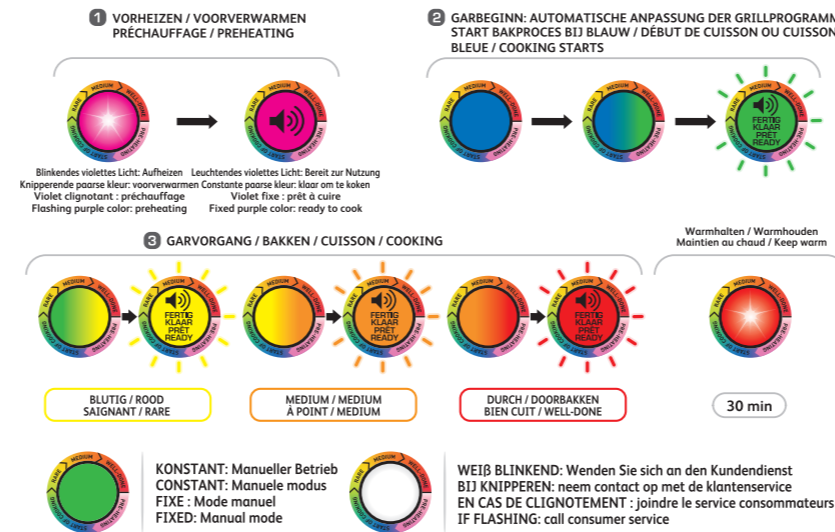
GARGUT ENTHNEHMEN, WENN GEWÜNSCHTER GARZUSTAND ERREICHT IST
NEEM DE INGREDIËNTEN ERLUIT ALS DE GEWENSTE GAARHEID IS BEREIKT
ENLEVER LES ALIMENTS LORSQU'ILS SONT AU NIVEAU DE CUISSON SOUHAITÉ
REMOVE FOOD AT THE REQUIRED LEVEL



SCHLIEßEN / SLUITEN
ABAISSEZ / CLOSE

FUNKTIONEN DER KONTROLLEUCHE / FUNCTIE VAN DE GAARHEIDSINDICATOR FONCTIONNEMENT DU VOYANT LUMINEUX / LIGHT INDICATOR FUNCTION

5. FARBÄNDERUNG LED-ANZEIGE / KLEUREN VAN DE GAARHEIDSINDICATOR / PROGRESSION DU VOYANT / LIGHT INDICATOR EVOLUTION



VERWENDUNG DES MANUELLEN MODUS / GEBRUIK VAN DE HANDMATIGE MODUS UTILISATION DU MODE MANUEL / HOW TO USE THE MANUAL PROGRAMME

1. BEDIENPANEL / BEDIENINGSPANEEL / PANNEAU DE COMMANDE / CONTROL PANEL



Drücken Sie den **OK**-Knopf, anschließend drücken Sie den **MAN**-Knopf, um den manuellen Modus auszuwählen.
Die **OK** und **MAN**-Knöpfe blinken.
Der Licht-Indikator zeigt grün an.

Druk op de **OK**-aan-knop en druk vervolgens op de **MAN**-knop om de manuele modus te selecteren.
De knoppen **OK** en **MAN** zullen knipperen.
De gaarheidsindicator zal groen worden.

Appuyez sur le bouton **OK**, puis appuyez sur le bouton **MAN** pour sélectionner le mode manuel.
Les boutons **OK** et **MAN** vont clignoter.
L'indicateur de couleur sera vert.

Press the **OK** button, then press the **MAN** button to select manual mode.
The **OK** and **MAN** buttons will blink.
The color light indicator will be green.

2. DIE TEMPERATUR ANPASSEN / INSTELBARE TEMPERATUUR / RÉGLEZ LA TEMPÉRATURE / ADJUSTING THE TEMPERATURE



Drücken Sie den **MAN**-Knopf mehrmals bis die gewünschte Temperatur mit Hilfe des Licht-Indikatoren erreicht ist.
Druk enkele keren op de **MAN**-knop, totdat de juiste temperatuur bereikt is met behulp van de gaarheidsindicator.
Appuyez sur le bouton **MAN** plusieurs fois pour atteindre la température souhaitée, grâce à l'indicateur de couleur.
Press the **MAN** button several times until desired temperature is reached with the help of the color light indicator.

- Der Licht-Indikator leuchtet grün: von 110°C bis 125°C
Constance groene kleur: van 110°C tot 125°C
Couleur de l'indicateur vert fixe: de 110°C à 125°C
Fixed green color light indicator: from 110°C to 125°C
- Der Licht-Indikator leuchtet gelb: von 180°C bis 195°C
Constance gele kleur: van 180°C tot 195°C
Couleur de l'indicateur jaune fixe: de 180°C à 195°C
Fixed yellow color light indicator: from 180°C to 195°C
- Der Licht-Indikator leuchtet orange: von 220°C bis 235°C
Constance oranje kleur: van 220°C tot 235°C
Couleur de l'indicateur orange fixe: de 220°C à 235°C
Fixed orange color light indicator: from 220°C to 235°C
- Der Licht-Indikator leuchtet rot: von 255°C bis 275°C
Constance rode kleur: van 255°C tot 275°C
Couleur de l'indicateur rouge fixe: de 255°C à 275°C
Fixed red color light indicator: from 255°C to 275°C

3. BEGINNEN SIE DEN GRILLVORGANG, INDEM SIE "OK" DRÜCKEN / BEGIN MET BAKKEN DOOR OP DE KNOP "OK" TE DRUKKEN DÉMARREZ LA CUISSON EN APPUYANT SUR LE BOUTON "OK" / BEGIN COOKING BY PRESSING THE "OK" BUTTON



Drücken Sie den **OK**-Knopf.
Der Licht-Indikator blinkt in der gewählten Farbe (z.B. orange bei Temperatur zwischen 220°C und 235°C).
Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, gibt der Grill einen Signalton ab und der Licht-Indikator hört auf zu blinken. Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Essen auf. Der Grillvorgang beginnt nun.

Druk op de **OK**-knop.
De gaarheidsindicator zal knipperen in de gekozen kleur (bijvoorbeeld: oranje is temperatuur tussen de 220°C and 235°C).
Wanneer de gekozen temperatuur is bereikt zal de grill 'piepen' en wordt de kleur van de gaarheidsindicator constant. Open de grill en plaats de ingrediënten. De bereiding begint.

Appuyez sur le bouton **OK**.
La couleur de l'indicateur va clignoter dans la couleur choisie (par exemple, orange quand la température est entre 220°C et 235°C).
Lorsque la température choisie est atteinte, le gril émet un bip et l'indicateur de couleur devient fixe. Ouvrez le gril et mettez les aliments. Ensuite la cuisson commence.

Press the **OK** button.
The color light indicator will flash in the chosen color (for example, orange temperature is between 220°C and 235°C).
When the desired temperature is reached, the grill "beeps" and the color light indicator becomes fixed. Open the grill and add the food. Then the cooking process begins.

4. DIE TEMPERATUR WÄHREND DES GRILLVORGANGS ANPASSEN / DE TEMPERATUUR AANPASSEN GEDURENDE DE BEREIDING RÉGLEZ LA TEMPÉRATURE PENDANT LA CUISSON / ADJUSTING THE TEMPERATURE DURING THE COOKING PROCESS

Sie können die Temperatur während des Grillvorgangs anpassen / Je kunt de temperatuur gedurende de bereiding aanpassen:
Vous pouvez régler la température pendant la cuisson / You can adjust the temperature during the cooking progress:



Drücken Sie den **MAN**-Knopf, um die gewünschte Temperatur zu erreichen (der Licht-Indikator wechselt die Farbe). Wenn die neue gewünschte Temperatur höher ist als die aktuelle, blinkt der Lichtindikator, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt dann einen Signalton und leuchtet dauerhaft in der gewählten Farbe.
Druk op de **MAN**-knop om de gewenste temperatuur in te stellen (de gaarheidsindicator zal veranderen van kleur). Indien de gewenste temperatuur hoger is dan de huidige, dan zal de gaarheidsindicator knipperen, totdat de juiste temperatuur is bereikt. Daarna zal hij 'piepen' en de gekozen kleur zal constant worden.

Appuyez sur le bouton **MAN** pour atteindre la température souhaitée (l'indicateur de couleur va changer). Si la nouvelle température souhaitée est plus élevée que l'actuelle température, l'indicateur de couleur va clignoter jusqu'à ce que la température soit atteinte, puis émettre un bip et devenir fixe dans la couleur sélectionnée.

Press the **MAN** button in order to reach the desired temperature (the color light indicator will change). If the new desired temperature is higher to the current one, the color light indicator will blink until it reaches the right desired temperature, then beep and become fixed in the chosen color.

5. GRILLEN BEENDEN / EIND VAN DE BEREIDING / FIN DE CUISSON / END COOKING



Drücken Sie den **OK**-Knopf.
Alle Knöpfe schalten sich aus; der Grill hört auf zu kochen/heizen. Öffnen Sie den Grill und entnehmen Sie das Essen.
Anmerkung: Die grüne Leuchte des Licht-Indikatoren kann auch als Aufwärm-Funktion genutzt werden (von 110°C bis 125°C).

Druk op de **OK**-knop.
Alle knoppen gaan uit; de grill stopt met verwarmen/bakken. Open de grill, verwijder de ingrediënten.
Opmerking: De groene kleur kan ook gebruikt worden als opwarmfunctie (van 110°C tot 125°C).

Appuyez sur le bouton **OK**.
Tous les boutons vont s'éteindre; le gril s'arrête de chauffer/cuire. Ouvrez le gril, enlevez les aliments.
Note: l'indicateur de couleur vert peut aussi être utilisé comme fonction réchauffage et maintien au chaud (de 110°C à 125°C).

Press the **OK** button.
All buttons switch off; the grill stops heating/cooking. Open the grill, remove the food.
Note: the green color can also be used as a reheat and keep warm function (from 110°C to 125°C).