

Tefal®

OptiGrill ⊕ initial



**Lauagrill
GC706D
Kasutusjuhend**

SISUKORD

• OHUTUSMEETMED OLULISED OHUTUSJUHISED	p.201
• TEHKE JÄRGMIST	p.202
• ÄRGE TEHKE JÄRGMIST	p.203
• JOONISED	p.204
• KIRJELDUS	p.205
• SEADME ETTEVALMISTAMINE	p.206
• AUTOMAATNE KÜPSETAMINE	p.207
• KÄSIREŽIIMIS KÜPSETAMINE	p.209
• JÄRGMISE TOIDUPORTSJONI KÜPSETAMINE	p.210
• JAHUTAMINE	p.211
• PUHASTAMINE JA HOOLDUS	p.212
• VEAOTSING	p.213
• KÜPSETUSJUHISED (AUTOMAATPROGRAMMID)	p.214
• KÜPSETUSJUHISED (K.A. KÄSIREŽIIM)	p.214

OHUTUSMEETMED

OLULISED OHUTUSJUHISED

Toote kasutus-, hooldus- ja paigaldusjuhised: ohutuse tagamiseks lugege palun läbi kõik kasutusjuhendi peatükid koos juurdekuuluvate piktogrammidega.

Seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks sisetingimustes. See ei ole ette nähtud kasutamiseks järgmistes kasutuskohdades – ja nendel juhtudel garantii ei kehti:

- töötajate köögis kaupluses, kontoris või muus töökeskkonnas;
- talus;
- klientidele hotellis, motellis või muus majutusasutuses;
- kodumajutuses.


Enne esmakasutust eemaldage seadme ümber ja seest kogu pakkematerjal, kleepsud ja tarvikud.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks isikutele (sh lapsed), kellel on vähesemad füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad vajalikud teadmised ja kogemused, kui neid ei ole selleks juhendanud nende ohutuse eest vastutav täiskasvanu. Lapsi tuleb valvata ja tagada, et nad seadmega ei mängiks.

Seadet tohivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised või kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on vähenenud, tingimusel, et neile on õpetatud seadme ohutut kasutamist ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevat ohte. Lapsed ei tohi teha seadme puhastus- ja hooldustöid, välja arvatud juhul, kui nad on 8-aastased või vanemad ja neid juhendatakse.

Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8 aasta vanuste laste käeulatuses väljaspool.

Ärge kunagi jätke töötavat seadet järelevalveta.

 Seadme töö ajal võib ligipääsetavate pindade temperatuur olla kõrge. Ärge kunagi puudutage seadme kuumi pindu.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või

kaugjuhtimissüsteemi abil.

Enne seadme vooluvõrku ühendamist kerige toitejuhe täielikult lahti. Kui toitejuhe on kahjustatud, siis peab selle igasuguse ohu vältimiseks välja vahetama tootja või tema volitatud teeninduskeskus.

Ärge kasutage pikendusjuhet. Kui võtate sellega seoses vastutuse, kasutage ainult heas seisukorras pikendusjuhet, millel on maandusklemmiga pistik ja mis sobib seadme nimivõimsusega. Võtke kõik vajalikud meetmed vältimaks teiste isikute komistamist pikendusjuhtme otsa.

Ühendage seade alati maandatud pistikupessa.

Veenduge, et vooluvõrk sobib seadme põhjal näidatud nimivõimsuse ja pingega.

Grillplaatide puhastamiseks kasutage käsna, kuuma vett ja nõudepesuvahendit.

Ärge kunagi kastke seadet, selle toitejuhet ega pistikut vette ega mõnda muusse vedelikku.

HOIATUS: ärge kuumutage ega eelkuumutage grill ilma sinna sisse käiva 2 grillplaadita.


Tehke järgmist

- Lugege hoolikalt läbi juhised, mis on üldised eri mudelitele, olenevalt seadmega kaasas olevatest tarvikutest, ja hoidke juhised käepärast.
- Kui juhtub õnnetus, loputage põletust otsekohe külma veega ja võtke vajaduse korral ühendust arstiga.
- Enne esmakasutust peske plaadid (vt 5. peatükk), valage plaatidele veidi toiduõli ja pühkige neid pehme lapi või paberkäterätiga.
- Paigutage toitejuhe hoolikalt, üksikõik kas kasutate pikendusjuhet või mitte, jälgige, et külalised saaksid vabalt ümber laua liikuda ilma juhtme otsa komistamata.
- Küpsetusaarud võivad olla ohtlikud loomadele, kellel on eriti tundlikud hingamisteed, näiteks lindudele. Soovitame linnuomanikel oma lemmikud küpsetuspiirkonnast eemal hoida.
- Hoidke seadet alati lastele kättesaamatus kohas.
- Enne kasutamist kontrollige alati, kas plaadi mõlemad küljed on puhtad.
- Plaatide kahjustamise vältimiseks kasutage neid ainult selleks ette nähtud seadmega (ärge pange neid nt ahju, gaasipliidile ega keeduplaadile vms).
- Veenduge, et plaadid on stabiilsed, korralikult paigaldatud ja õigesti seadmesse kinnitatud. Kasutage ainult seadmega kaasas olevaid või tunnustatud hoolduskeskusest ostetud plaate.
- Küpsetusplaatide kahjustamise vältimiseks kasutage alati puit- või plastlabidat.
- Kasutage ainult seadmega kaasas olevaid või tunnustatud hoolduskeskusest ostetud osi ja tarvikuid. Ärge kasutage neid teistes seadmetes või muudel eesmärkidel.

Ärge tehke järgmist

- Ärge kasutage seadet välistingimustes.
- Ärge kunagi jätke vooluvõrku ühendatud või töötavat seadet järelevalveta.
- Seadme ülekuumenemise vältimiseks ärge paigutage seda nurka või seinakapi alla.
- Ärge kunagi asetage seadet vahetult õrnale pinnale (klaaslaud, laudlina, lakitud mööbel vms) ega pehmele pinnale, nt köögirätikule.
- Ärge kunagi paigutage seadet seinakapi ega -riiuli alla ega niisuguste tuleohtlike materjalide lähedale, nagu nt rulood, kardinad või seinavaibad.
- Ärge kunagi paigutage seadet kuumale või libedale pinnale või selle lähedale; toitejuhe ei tohi kunagi olla seadme kuumade osade lähedal ega nendega kokkupuutes, kuumusallikate lähedal ega teravate servade peal.
- Ärge pange köögiriistu seadme küpsetuspindadele.
- Ärge kunagi löigake toitu otse plaatidel.
- Ärge kasutage metallist küürimisvahendeid, abrasiivseid traatnuustikuid ega tugevatoimelist küürimispulbrit, sest see võib külgevõtmatus pinnakatet kahjustada.
- Ärge liigutage seadet selle kasutamise ajal.
- Ärge kandke seadet käepidemest või metalljuhtmetest hoides.
- Ärge kunagi laske seadet tühjalt töötada.
- Ärge kasutage plaadi ja küpsetatava toidu vahel alumiiniumfooliumi või muid objekte.
- Ärge eemaldage küpsetamise ajal rasvakogumisnõu. Kui rasvakogumisnõu saab küpsetamise ajal täis: laske seadmel enne selle tühjendamist jahtuda.
- Ärge pange kuuma plaati õrnale pinnale ega vette.
- Pinnakatte külgevõtmatus omaduste säilitamiseks vältige tühja seadme liigset eelkuumutamist.
- Ärge kunagi käsitsege kuumi plaate.
- Ärge küpsetage toitu alumiiniumfooliumis.
- Seadme kahjustamise vältimiseks ärge kasutage seda kunagi retseptidega, mis nõuavad toidu leegitamist.
- Ärge pange plaatide ja küttekeha vahele alumiiniumlehte ega muid esemeid.
- Ärge kunagi kuumutage ega küpsetage, kui grill on avatud.
- Ärge kunagi kuumutage seadet ilma küpsetusplaatideta.

Nõuanded/teave

- Täname teid, et ostsite seadme, mis on ette nähtud ainult kodumajapidamises kasutamiseks.
- Ohutuse tagamiseks vastab seade kehtivatele standarditele ja õigusaktidele – madalpingedirektiiv – elektromagnetiline ühilduvus – keskkond – toiduainetega kokkupuutuvad materjalid.
- Esmakasutuse esimestel minutitel võib olla tunda veidi lõhna ja tulla veidi suitsu.
- Meie ettevõttes on kasutusel uurimis- ja arenduspoliitika ning neid tooteid võidakse muuta ilma ette teatamata.
- Ärge tarvitage toiduaineid, mis puutuvad kokku osadega, millel on sümbol .
- Kui toiduaine on liiga paks, seiskab ohutussüsteem seadme töö.

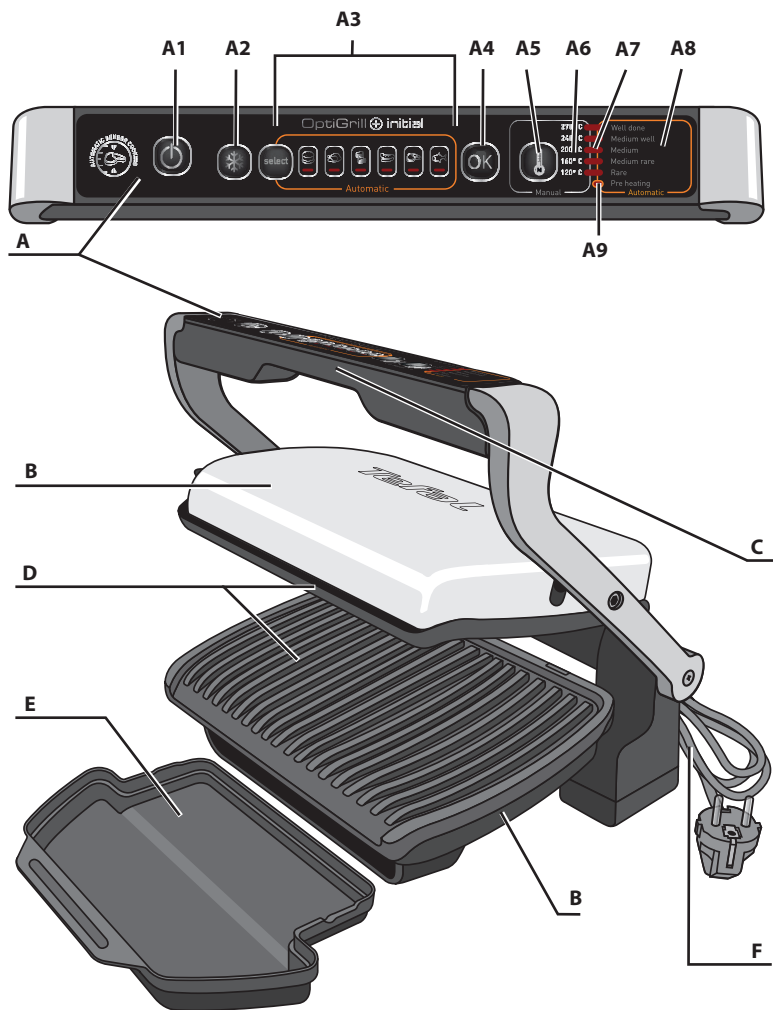
Keskkond



Esmatähtis on keskkonnakaitsel!

① Seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada või ümber töödelda.

➔ Viige see kohalikku jäätmekogumispunkti.



Kirjeldus

- | | | |
|---|---|---------------------------|
| A Juhtpaneel | A5 Käsirežiim „5 temperatuuriseadet“ | B Korpus |
| A1 Toitenupp | A6 Käsirežiimi temperatuuriseaded | C Käepide |
| A2 Automaatsete programmide jaoks | A7 5 LED-märgutuld :
temperatuuriseadete jaoks
käsirežiimis või küpsusastmete jaoks
automaatsete programmide puhul. | D Küpsetusplaadid |
| A3 6 automaatset küpsetusprogrammi „valiku“ nupuga | A8 Küpsusaste automaatsete programmide jaoks | E Rasvakogumisinõu |
| A4 Nupp OK | A9 Eelkuumutuse LED-märgutuli automaatsete programmide jaoks | F Toitejuhe |

Automaatsete küpsetusprogrammide juhend



Burger



Panini / võileib



Linnuliha



Kala



Punane liha



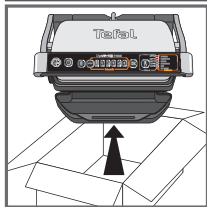
Sealiha/vorstid/
lambaliha

Käsirežiimi küpsetusprogrammide juhend

-  Käsirežiim:
Traditsiooniline grillimine käsirežiimis, hõlmab 5 erinevat temperatuuriseadet (120°C kuni 270°C)

SEADME ETTEVALMISTAMINE

1 Seaded



1



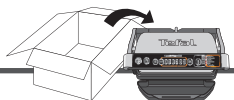
2



3



4

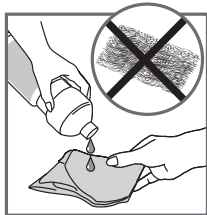


1 Eemaldage seadme ümbert ja seest kogu pakkematerjal, kleepsud ja tarvikud. Küpsusastme näidul olevat käepideme klepsu saab vahetada olenevalt keelest. Te võite selle asendada ühega pakendis olevatest.

2 Enne esmakasutust puhastage plaadid põhjalikult sooja vee ja vähesee nõudepesuvahendiga, loputage ja kuivatage korralikult.

3-4 Seadke eemaldatav rasvakogumisnõu seadme ette.

2 Ettevalmistus



5

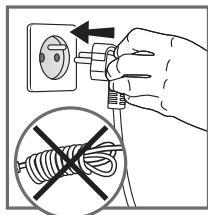


6



5 Parima tulemuse saavutamiseks võite küpsusplaate pühkida vähesesse toiduõlisse kastetud paberkäterätikuga, mis soodustab toiduainete kättesaamist külgevõtmatult pinnalt.

5Bis Enne eelkuumutusetaapi algust veenduge, et seadme ülemine ja alumine küpsusplaat on õiges asendis.



7



8

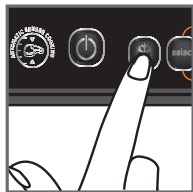
6 Eemaldage liigne õli puhta paberkäterätikuga.

7 Ühendage seade pistikupessa. (Jälgige, et toitejuhe oleks täielikult lahti keritud.)

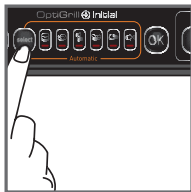
8 Vajutage toitenuppu.

3a - AUTOMAATNE küpsetamine 6 automaatse programmiga

Automaatne küpsetamine - valige programm ja eelkuumutage enne küpsetamist:



9



10

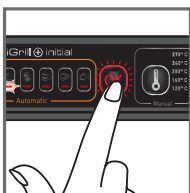
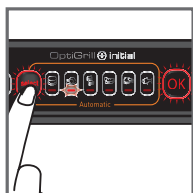
9 Kui toit, mida soovite küpsetada, on külmutatud, vajutage nuppu „külmutatud toit“.

10 Valige sobiv küpsetusrežiim olenevalt sellest, mis liiki toitu soovite valmistada.

6 automaatset küpsetusprogrammi

	Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada burgereid.		Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada sealihha/vorste/lambaliha.
	Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada linnuliha.		Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada punast liha.
	Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada paninisid või võileibu.		Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada kala.

Kui te ei ole kindel, millist küpsetusrežiimi kasutada nende toiduainete jaoks, mida eespool esitatud loetelus ei leidu, lugege „Küpsetustabelit programmiväliste toitude jaoks“ leheküljel 213.



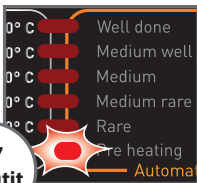
11

11 Vajutage nuppu « VALIK » mitu korda, kuni jõuate soovitud programmini. **Veenduge, et grilli sees ei ole toitu.** Kui olete valinud soovitud programmi, vajutage nuppu « OK ».

NB: kui olete valinud vale programmi, naaske etappi 8.



12



13

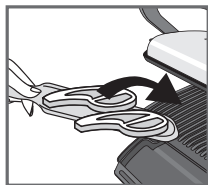
4-7 minutit

12 Valitud programmi märgutuli jääb põlema. Seade alustab eelkuumutusega ja eelkuumutuse märgutuli vilgub kogu eelkuumutuse etapi jooksul. Enne Grilli avamist ja toidu lisamist oodake kuni eelkuumutuse märgutuli lõpetab vilkumise. Oodake 4–7 minutit.

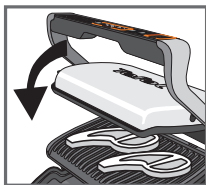
13 Eelkuumutuse lõppemisel kostub helisignaal, eelkuumutuse märgutuli lõpetab vilkumise ja jääb küpsetusprotsessi ajaks põlema.

Märkused: Kui seade jääb eelkuumutuse lõppedes suletuks, lülitab ohutussüsteem seadme välja.

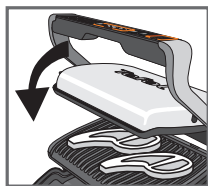
Küpsetamine



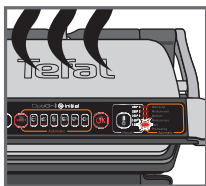
14



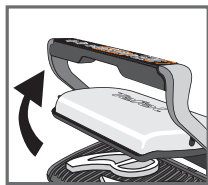
15



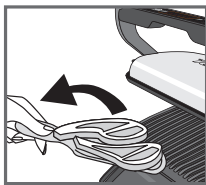
16



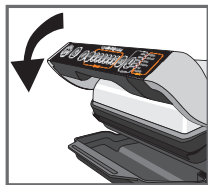
17



18



19



20

14–15 Pärast eelkuumutust on seade kasutamiseks valmis. Avage grill ja asetage toit küpsetusplaadile.

Märkused: kui seade jääb liiga kauaks lahti, lülitab ohutussüsteem seadme automaatselt välja.

16–17 Seade reguleerib automaatselt küpsetusükli (aega ja temperatuuri), arvestades toidu paksust ja kogust.

Küpsetusükli käivitamiseks sulgege seade. Küpsusastme „toores“ küpsetusprotsessi näitab vilkuv märgutuli „Toores“. Küpsusastme saavutamisel kostub helisignaal ja märgutuli jääb põlema (**parimate tulemuste saavutamiseks ärge avage seadet ega liigutage toitu küpsetamisprotsessi ajal**).

Palun arvestage, eriti liha puhul, et küpsetustulemuse varieerumine olenevalt toidu liigist, kvaliteedist ja päritolust on normaalne.

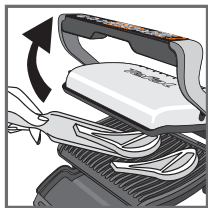
Märkus: õhukeseks lõigatud toidu puhul hakkab nupp «OK» vilkuma ja jääb seadistusele «eelkuumus fikseeritud». Toidu küpsetamiseks valimiseks ja küpsetusprogrammi käivitamiseks vajutage nuppu «OK».

18–19 Küpsusastme saavutamisel lõpetab märgutuli vilkumise ja kostab «helisignaal». Järgmine küpsusaste vilgub kuni selle saavutamiseni. Soovitud küpsusastme saavutamisel avage seade ja võtke toit välja.

20 Sulgege seade; ärge jätke toitu küpsetusplaadile. Juhtpaneelis süttib valgus ja see läheb programmivaliku režiimile.

Automaatses režiimis uue küpsetusükli alustamiseks naaske etappi 9.

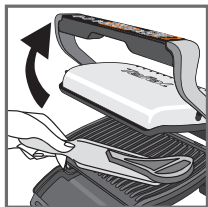
Märkus: ohutussüsteem lülitab seadme automaatselt välja, kui programmi ei valita.



21



22



23



24

21-22-23 Kui soovite küpsetada toitu eri eelistustega sööjatele, avage grill ja võtke toit ära, kui see on saavutanud soovitud küpsusastme, seejärel sulgege grill ja jätkake ülejäänud toidu küpsetamist. Programm jätkab küpsetusüklit, kuni saavutatakse aste „läbiküpsenud“.

24 Soojashoiufunktsioon

Küpsetusprotsessi lõppedes lülitub seade automaatselt soojashoidmise funktsioonile kohe pärast astme „läbiküpsenud“ saavutamist. Kui toit jäetakse grillile, jätkub küpsemine plaatide jahtumise ajal.

Märkus: ohutussüsteem lülitab seadme teatava aja möödudes automaatselt välja.

Järgmine küpsetamine

Kui soovite veel toitu küpsetada, lugege palun p. 210.

Järgmise toidu küpsetamine

Kui soovite järgmist kogust toitu küpsetada, eelkuumutage seadet uuesti (alustage punktist 9 automaatses režiimis või punktist 25), isegi kui soovite küpsetada sama tüüpi toitu.

Teise seadmetäie toidu valmistamine

Pärast esimese seadmetäie valmistist:

1. Veenduge, et seade on suletud ja selle sees ei ole toitu.
2. Valige sobiv küpsetusrežiim/-programm (see etapp tuleb läbida ka siis, kui otsustate kasutada sama küpsetusrežiimi, mis eelmise seadmetäie toidu korral).
3. Eelkuumutuse käivitamiseks vajutage nuppu „OK“. Selles etapis vilgub temperatuuri märgutuli (KÄSIREŽIIMIS) või EELKUUMUTUSE märgutuli (automaatses režiimis). See etapp on kohustuslik isegi siis, kui seade tundub kuum.
4. Eelkuumutus on lõppenud, kui kostub helisignaali ja küpsusastme märgutuli lõpetab vilkumise.
5. Pärast eelkuumutust on seade kasutamiseks valmis. Avage grill ja asetage toit seadmesse.

Tähtis:

- Pidage meeles, et eelkuumutuse etapp on kohustuslik iga uue toidukoguse puhul.
- Pidage meeles, et eelkuumutuse efektiivseks funktsioneerimiseks peab grill olema suletud ja selle sees ei tohi toitu olla.
- Seejärel oodake enne grilli avamist ja toidu seadmesse panemist, kuni eelkuumutus on lõppenud.

NB! kui uus eelkuumutustsükkel käivitatakse kohe pärast eelmist tsüklit, on eelkuumutusaeg lühem.

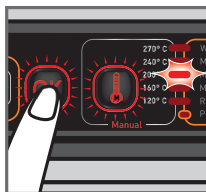
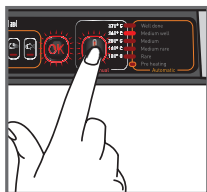
3b - KÄSITSI küpsetamine käsirežiimis

Käsirežiimis küpsetamine - valige temperatuur ja eelkuumutage enne küpsetamist:

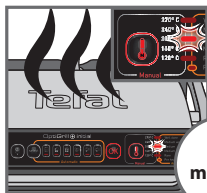


Kui valisite käsirežiimi, saate küpsetusaega käsitsi seadistada. Käsirežiimi jaoks on olemas 5 erinevat temperatuuriseadet. Vt spetsiaalselt käsirežiimi lühijuhendit.

Kui te ei ole kindel, millist küpsetusrežiimi kasutada nende toiduainete jaoks, mida eespool esitatud loetelus ei leidu, lugege „Küpsetustabelit programmiväliste toitude jaoks“ leheküljel 213.

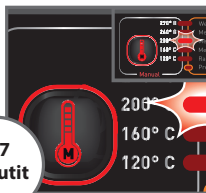


25



26

4-7
minutit



27

25 Vajutage nuppu « Käsirežiim » kuni jõuate selle temperatuurini, millega soovite oma toitu küpsetada. Kui olete jõudnud soovitud temperatuurini, vajutage nuppu « OK ».

NB: Kui olete valinud vale programmi, naaske etappi 8.

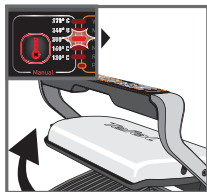
26 Valitud temperatuurile vastav LED-märgutuli vilgub kogu eelkuumutuse etapi jooksul.

Oodake 4–7 minutit

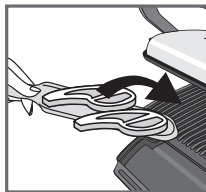
27 Eelkuumutuse lõppemisel kostub helisignaali, temperatuuri märgutuli lõpetab vilkumise ja jääb küpsetusprotsessi ajaks põlema.

Märkus: Kui seade jääb eelkuumutuse lõppedes suletuks, lülitab ohutussüsteem seadme välja.

Küpsetamine



28



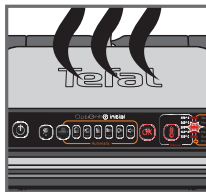
29

28-29 Pärast eelkuumutust on seade kasutamiseks valmis. Avage grill ja asetage toit küpsetusplaadile

Märkused: kui seade jääb liiga kauaks lahti, lülitab ohutussüsteem seadme automaatselt välja.



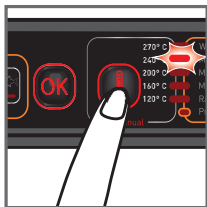
30



31

30-31 Küpsetustsükli käivitamiseks sulgege seade. Grill kuumutab pidevalt valitud temperatuuri juures. Kontrollige küpsetusprotsessi regulaarselt, grilli veidi avades.

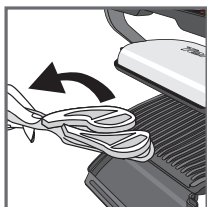
Märkused



32



33



34



35

32 Kui soovite küpsetamise ajal küpsetamise temperatuuri muuta, vajutage käsirežiimi nuppu (temperatuuri märgutuli vilgub kuni jõuate uue temperatuurini, kui see on kõrgem kui eelmine). Soovitud temperatuurini jõudmisel lõpetab märgutuli vilkumise.

Palun arvestage, eriti liha puhul, et küpsetustulemuse varieerumine olenevalt toidu liigist, kvaliteedist ja päritolust on normaalne.

33-34 Soovitud küpsusastme saavutamisel avage seade ja võtke toit välja.

35 Sulgege seade; ärge jätke toitu küpsetusplaadile. Juhtpaneelil süttib valgus ja see läheb programmivaliku režiimile.

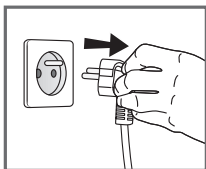
Käsirežiimis uue küpsetustsükli alustamiseks naaske etappi 21.

Märkus: ohutussüsteem lülitab seadme automaatselt välja, kui programmi ei valita.

4 Jahutamine



36



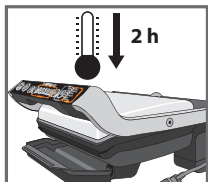
37

36 Seadme väljalülitamiseks vajutage toitenuppu.

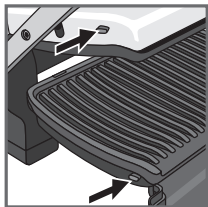
37 Eemaldage grill vooluvõrgust.

38 Laske seadmel vähemalt 2 tundi jahtuda.

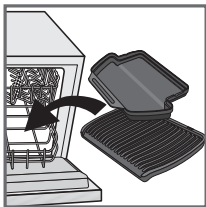
Põletuste vältimiseks laske grillil enne puhastamist täielikult jahtuda.



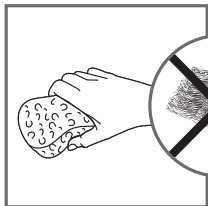
38



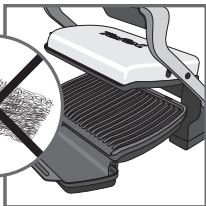
39



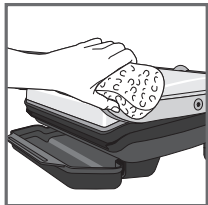
40



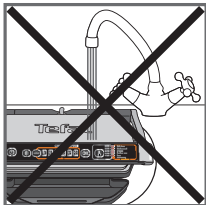
41



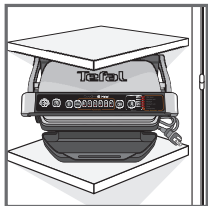
42



43



44



45

39 Enne puhastamist avage plaatide lukustus ja eemaldage need, et vältida küpsetuspinna kahjustamist. Rasvakogumisnõu ja küpsetusplaate tohib pesta nõudepesumasinas.

40 Seadet ja selle toitejuhet ei tohi pesta nõudepesumasinas. Küttekehi, nähtavaid ja juurdepääsetavaid osi ei tohi pärast plaatide eemaldamist puhastada. Kui need on väga määrdunud, oodake, kuni seade on täielikult maha jahtunud ja puhastage neid kuiva lapiga. Kui te ei soovi küpsetusplaate nõudepesumasinas pesta, võite nende puhastamiseks kasutada sooja vett ja veidi nõudepesuvahendit ning loputada jääkide eemaldamiseks põhjalikult. Kuivatage põhjalikult majapidamispaberiga.

41 Ärge kasutage grilli mis tahes osa puhastamiseks metallist kühvimisvahendeid, terasvilla ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kasutage ainult nailonist või mittemetallist puhastusnuustikuid. Tühjendage rasvakogumisnõu ning peske see sooja vee ja vähese nõudepesuvahendiga, kuivatage põhjalikult majapidamispaberiga.





















42 Grilli katte puhastamiseks pühkige seda sooja niiske lapiga ja kuivatage pehme kuiva lapiga.

43 Ärge pange grilli vette ega mingisse muusse vedelikku.

44 Enne grilli hoiustamist veenduge alati, et see on puhas ja kuiv.

45 Mis tahes muud hooldustööd peab tegema volitatud hooldustehnik.







Veaotsing

Probleem	Põhjus	Lahendus
<p>Nupud  +  vilguvad + led  120° C  põleb</p>	<p>Eelkuumutust ei ole tehtud. Seadme sisselülitamine või automaatse küpsetustsükli käivitamine nii, et toit on plaatide vahel. Automaatselt aktiveeritakse käsirežiim.</p>	<p>• 2 võimalust: - Valige nuppu  vajutades temperatuuriseade ja vajutage seejärel OK. Laske toidul küpseda, kuid te peate küpsemist jälgima (käsirežiim). Temperatuuri saab muuta nupuga . - Avage seade täielikult, eemaldage toit, sulgege seade korralikult, valige küpsetusprogramm ja vajutage OK. Oodake kuni eelkuumutus lõpeb (Eelkuumutuse märgutuli jääb põlema).</p>
<p>Kui olete sulgenud seadme nii, et toit on plaatide vahel, lülitab seade end käsirežiimi, vilguvad märgutuled  +  +  270° C , helisignaali ei kostu ja mõne sekundi pärast kuumeneb seade käsirežiimis 270°C-ni.</p>	<p>Eelkuumutus ei olnud lõppenud. Grilli avati ja toit pandi grillile enne eelkuumutuse lõppu.</p>	<p>Laske toidul küpseda, kuid te peate küpsemist jälgima, sest seade on käsirežiimis. Temperatuuri saab muuta nupuga . või Avage seade, võtke toit välja, sulgege seade korralikult ja oodake kuni eelkuumutus lõpeb (Eelkuumutuse märgutuli jääb põlema).</p>
<p>Seade seiskub eelkuumutus- või küpsetustsükli ajal.</p>	<p>Seadet on küpsetamise ajal liiga kaua lahti hoitud. Seade on pärast eelsoojendust või toidu soojashoidmist liiga kaua ootel seisnud.</p>	<p>Eemaldage seade vooluvõrgust ja oodake mõni minut. Ühendage seade uuesti vooluvõrku ja lülitage see sisse.</p>
<p>6 märgutuld vilguvad  + üks nupp   vilgub + seadmest ei kostu helisignaali</p>	<p>Seadme rike.</p>	<p>Ühendage toode vooluvõrgust lahti ja võtke ühendust klientideenindusega.</p>
<p>Seade ei anna enam helisignaali</p>		
<p>Pärast eelkuumutust sai toit grillile, aga küpsetustsüklil ei käivitu. Märgutuli põleb  ja nupp  vilgub</p>	<p>Teie toit on paksem kui 4 cm. Te ei ole toidu panemiseks grilli täielikult avanud. Seade ei tunne toitu ära. Toit on liiga õhuke, „OK“ vilgub.</p>	<p>Toit ei tohi olla paksem kui 4 cm. Avage grill täielikult, seejärel sulgege see. Kinnitage küpsetamisprotsessi käivitamine, vajutades nuppu .</p>
<p>6 märgutuld vilguvad  + üks nupp   vilgub + seadmest ei kostu / kostub helisignaali</p>	<p>Seadme rike : Seadet on hoitud või kasutatakse liiga külmas ruumis. Seadme ülekuumenemine.</p>	<p>Eemaldage seade vooluvõrgust ja oodake mõni minut. Ühendage seade uuesti vooluvõrku ja lülitage see sisse. Kui tõrge jääb alles, võtke ühendust klientideenindusega.</p>

Nõuanne, eriti liha kohta: eelseatud programmidega küpsetamise tulemused võivad varieeruda olenevalt valmistatava toidu päritolust, lõigatud kujust ja kvaliteedist, programmid on seadistatud ja kontrollitud hea kvaliteediga toitu kasutades.

Samuti tuleb küpsetamisel arvestada lihatüki paksusega; seadmega ei saa küpsetada toitu, mille paksus on üle 4 cm.

Küpsetusjuhised (automaatprogrammid)

Valitav programm	Värviline küpsusastme märgutuli				
	Toores	Pooltoores	Keskmiselt küps	Küps	Läbiküpsenud
 Punane liha	X	X	X	X	X
 Burger	X	X	X	X	X
 Panini / võileib		X	X	X	
 Kala		X	X	X	X
 Linnuliha					X
 Sealiha/vorstid/ lambaliha					X

Küpsetusjuhised (koos käsirežiimiga)

Toiduaine		Küpsetusprogramm	Küpsusaste
Leib, sai	Leivaviilud, röstvõileivad		keskmiselt küps
	Burger: (pärast liha eelküpsutamist)		keskmiselt küps
Liha ja linnuliha	Seaflee (kondita), seakülg		keskmiselt küps
	Lambaliha (kondita)		läbiküpsenud
	Külmutatud kananagitsad programmiga kana 		läbiküpsenud
	Seakülg		keskmiselt küps
	Singiviil küpsutamiseks		keskmiselt küps
	Marineeritud kanarind		toores
	Pardirind		toores
Kala	Terve forell		läbiküpsenud
	Kooritud krevetid		keskmiselt küps
	Hiidkrevetid (koorimata ja kooritud)		keskmiselt küps
	Tuunikalasteik		toores
Käsirežiim Vt spetsiaalset käsirežiimi lühijuhendit.	Grillitud köögivilja ja puuvili (Peavad olema lõigatud ühesuuruseks ja -paksuseks)		5 erinevat temperatuuriseadet

Külmutatud toidu korral vajutage enne programmi valimist .