

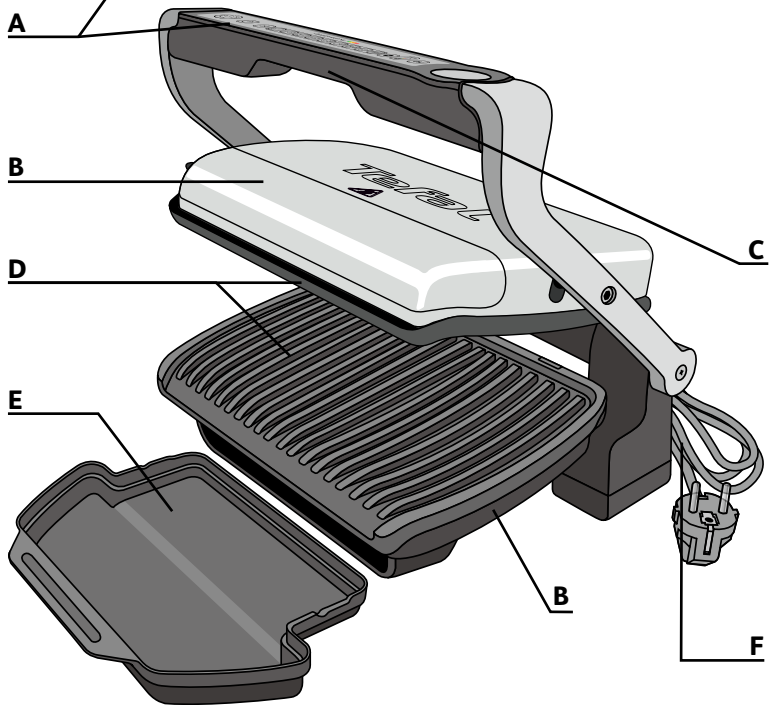
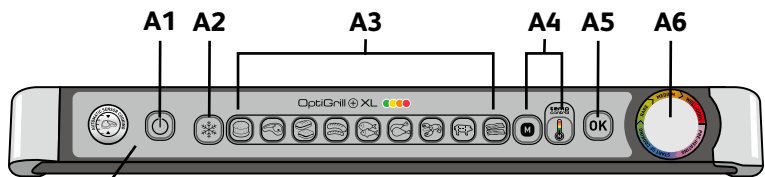
Tefal®

OptiGrill ⊕ XL

GC722D




Kasutusjuhend



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 vähenenud 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 on vähenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised tingimusel, et neile on õpetatud seadme ohutut kasutamist ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid 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 pistikupesasa.
- 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 **ET** 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, ükskõik kas kasutate pikendusjuhet või mitte, jälgige, et külalised saaksid vabalt ümber laua liikuda ilma juhtme otsa komistamata.
- Kõpsetusaurud võivad olla ohtlikud loomadele, kellel on eriti tundlikud hingamisteed, näiteks lindudele. Soovitame linnuomanikel oma lemmikud kõpsetuspiirkonnast 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, gaaspliidile ega keeduplaadile vms).
- Veenduge, et plaadid on stabiilsed, korralikult paigaldatud ja õigesti seadmesse kinnitatud. Kasutage ainult seadmega kaasas olevaid või tunnustatud hoolduskeskusest ostetud plaate.
- Kõpsetusplaatide 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 lõigake toitu otse plaatidel.
- Ärge kasutage metallist küürimisvahendeid, abrasiivseid traatnuustikuid ega tugevatoimelist küürimispulbrit, sest see võib külgevõtmatu 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 külgevõtmate 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.
- Küttekeha ei saa puhastada. Kui see on väga määrdunud, oodake täieliku jahtumiseni ja hõõruge kuiva lapiga.

Keskkond

-  **Esmatähtis on keskkonnakaitse!**
- ① Seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada või ümber töödelda.
- ➔ Viige see kohalikku jäätmekogumispunkti.

Kirjeldus

A Juhtpaneel	A4 Käsirežiim „4 temperatuuriseadet“ Vt spetsiaalselt käsirežiimi lühijuhendit.	C Käepide
A1 Toitenupp	A5 OK-nupp	D Küpsetusplaadid
A2 Külmutatud toidu režiim	A6 Küpsetusastme või temperatuuri märgutuli	E Rasvakogumisnõu
A3 Automaatsed küpsetusprogrammid	B Korpus	F Toitejuhe

Küpsetusastme värvilised märgutuled

eelkuumusutus



VILGUB LILLALT
Oodake.



PÕLEB LILLALT
Eelkuumutuse lõpp.
Võite toidu sisse panna.

küpsetamise algus



SININE
Küpsetamise algus.



ROHELINE
Küpsetustsükli alguses kostab helisignaali, mis teatab kasutajale, et küpsetusprogramm „Toores“ on valmis algama.

soojashoid
ligikaudu 30 min

küpsetamine – söömiseks valmis



KOLLANE
Küpsetusaste „toores“.



ORANŽ
Küpsetusaste „keskmiselt küps“.



PUNANE
Küpsetusaste „läbiküpsenud“.
Küpsetamise lõpp.



VILGUB PUNASELT
Küpsetusastmel „läbiküpsenud“ küpsetamise lõpp.



PÕLEB ROHELISELT
Käsirežiim on valitud või automaatselt sisse lülitatud, vt tõrkeotsingujuhendit lk 183.

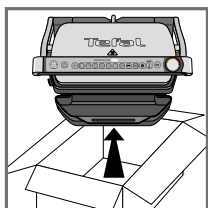


VILGUB VALGELT
Seadme tõrge.
Vt tõrkeotsingujuhendit.
Võtke ühendust klienditeenindusega.

Küpsetusprogrammide juhend

Burger	Kala	Peekon
Punane liha	Linnuliha	Käsirežiim:
Panini / võileib	Mereannid	traditsiooniline grillimine käsitsi, hõlmab 4 erinevat temperatuuriseadet (110 °C kuni 285 °C)
Vorst/lambaliha	Sealiha	

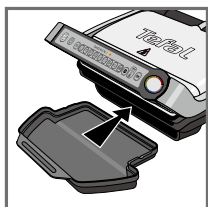
1 Ettevalmistused



1



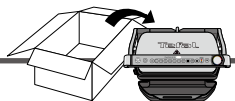
2



3



4

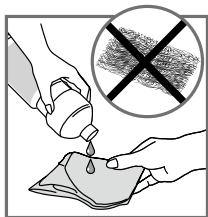


1 Eemaldage seadme ümber ja seest kogu pakkematerjal, kleepsud ja tarvikud. Küpsusastme näidul olevat värvilist klepsu saab vahetada olenevalt keelest. Te võite selle asendada ühega pakendis olevatest.

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

3–4 Seadke eemaldatav rasv kogumisnõu seadme ette.

2 Eelkuumutus



5



6



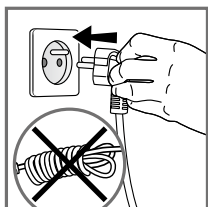
5 Parima tulemuse saavutamiseks võite küpsetusplaate pühkida vähesesse toiduõlisse kastetud paberkäterätiga, mis soodustab toiduainete kättesaamist külgevõtmatult pinnalt.

6 Eemaldage liigne õli puhta paberkäterätikuga.

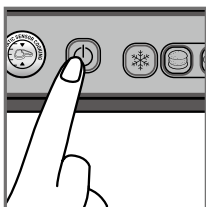
7 Enne eelkuumutusetapi algust veenduge, et seadme ülemine ja alumine küpsetusplaat on õiges asendis. Ühendage seade pistikupessa. (Jälgige, et toitejuhe oleks täielikult lahti keritud.)

8 Vajutage toitenuppu.

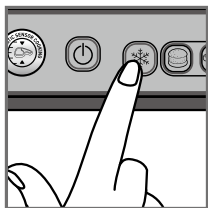
Ettevaatust: veenduge, et plaatide vahel ei ole toitu.



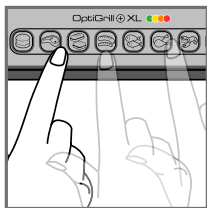
7



8



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.

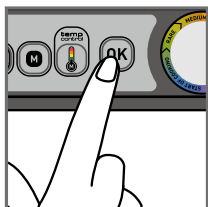
Nõuanne, eriti liha kohta:

eelsoetatud programmidega küpsetamise tulemused võivad varieeruda olenevalt valmistatava toidu päritolust, lõigatud kujust ja kvaliteedist, programmid on seadistatud ja kontrollitud hea kvaliteediga toitu kasutades.

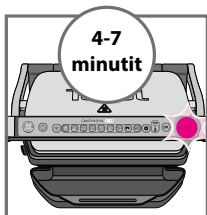
Samuti tuleb küpsetamisel arvestada lihatüki paksusega; ärge küpsetage toitu, mille paksus on üle 4 cm.

Kui te ei ole kindel, millist küpsetusrežiimi kasutada nende toiduainete jaoks, mida eespool esitatud loetelus ei leidu, lugege küpsetusjuhiseid leheküljel 184.

ET



11



12

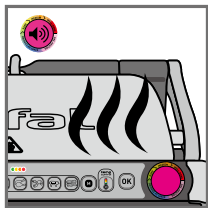
11 Vajutage nuppu **OK**: seade alustab eelkuumutust ja küpsusastme märgutuli vilgub lillalt.

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

12 Oodake 4–7 minutit.

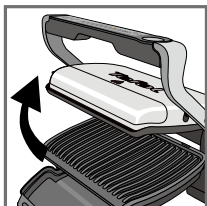
13 Kostab helisignaali ja küpsusastme märgutuli lõpetab lillalt vilkumise, eelkuumutusrežiim on lõppenud.

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

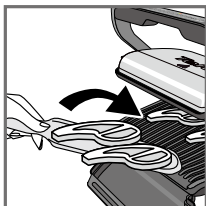


13

3 Küpsetamine



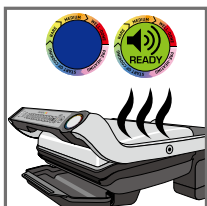
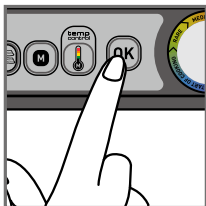
14



15



16



17



toores keskmiselt läbiküpse-
nud

18

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 küpsetustsüklit (aega ja temperatuuri), arvestades toidu paksust ja kogust.

Küpsetustsükli käivitamiseks sulgege seade. **Märkus väga**

õhukeste toidutükkide kohta:

sulgege seade, nupp **OK** vilgub ja märgutuli põleb lillalt, vajutage **OK** tagamaks, et seade toidu tuvastab ja küpsetustsüklil algab. Küpsusastme märgutuli muutub siniseks ja seejärel rohelisteks, näidates, et küpsetamine on käimas (parima tulemuse saavutamiseks ärge avage küpsetusprotsessi ajal seadet ega liigutage toitu).

Küpsetusprotsessi käigus kostab igas küpsetusetapis helisignaal, mis teatab kasutajale, et saavutatud on küpsetustase (nt toores/kollane).

18 Olenevalt küpsusastmest muudab märgutuli värvi. Kui märgutuli on kollane ja kostab helisignaal, on toit toores, kui märgutuli on oranž ja kostab helisignaal, on toit keskmiselt küps, ja kui märgutuli on punane, on toit läbiküpsenud.

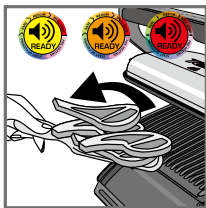
N.B.: kui teile meeldib väga toores liha, võtke liha välja, kui küpsusastme märgutuli rohelisteks muutub.

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

3 Küpsetamine



19



20



21

19–20 Kui ilmub teie valitud küpsusastmele vastav värv ja kostab helisignaali, avage seade ja võtke toit välja.

21 Sulgege seade. Juhtpaneelis süttib valgus ja see läheb programmivaliku režiimile.

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

ET

Järjestikune küpsetamine

Kui soovite valmistada teist seadmetäit toidu, seadke uuesti seadme temperatuur (vt peatükki 2. „Eelkuumus“ alates punktist 9), ka siis, kui küpsutate sama liiki toitu või sama programmiga.

Teise seadmetäie toidu valmistamine

Pärast esimese seadmetäie valmimist:

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. Vajutage **OK**-nuppu: seade alustab eelkuumutust. Eelkuumutusest annab märku lillalt vilkuv küpsusastme märgutuli.
4. Eelkuumus on lõppenud, kui kostub helisignaali ja küpsusastme märgutuli lõpetab lillalt vilkumise.
5. Pärast eelkuumutust on seade kasutamiseks valmis. Avage grill ja asetage toit seadmesse.

Tähtis:

– Pange tähele, et eelkuumus on nõutav enne iga uue toiduportsjoni valmistamist.

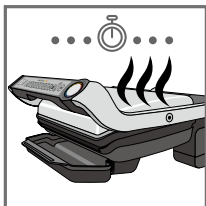
Pidage meeles: enne eelkuumutuse käivitamist veenduge, et seade on suletud ja selle sisse ei ole jäänud toitu.

– Seejärel oodake enne grilli avamist ja toidu seadmesse panemist, kuni eelkuumus on lõppenud.

Märkus: kui uus eelkuumutustsükkel käivitatakse kohe pärast eelmist tsüklit, on eelkuumutusaeg lühem.



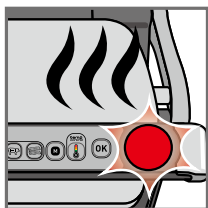
22



23



24



25

22-23-24

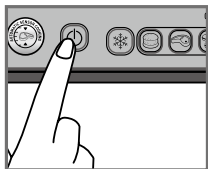
Kui soovite küpsetada toitu eri eelistustega sööjatele, avage grill ja võtke toit ära, kui see on saavutanud soovitud küpsusastme, seejärel sulgege grill ja jätkake ülejäänud toidu küpsetamist. Programm jätkab küpsetustsükli, kuni saavutatakse aste „läbiküpsenud“.

25 Soojashoiufunktsioon

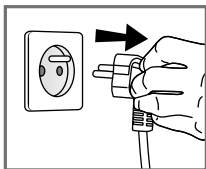
Kui on saavutatud läbiküpsenud tase, lülitab seade automaatselt soojashoiurežiimi ning küpsusastme märgutuli muutub automaatselt punaseks ja iga 20 sekundi tagant kostab helisignaali. Kui toit jäetakse grillile, jätkub küpsemine plaatide jahtumise ajal. Helisignaali saab välja lülitada, vajutades **OK**-nuppu.

Märkus: ohutussüsteem lülitab seadme teatava aja möödudes automaatselt välja.

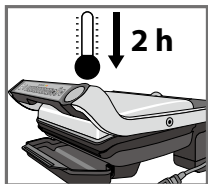
5 Puhastamine ja hooldus



26



27



28

26 Seadme väljalülitamiseks vajutage toitenuppu.

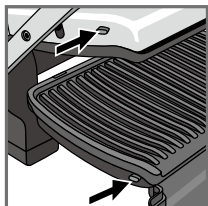
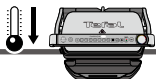
27 Eemaldage seadme toitejuhtme pistik pistikupesast.

28 Laske seadmel vähemal 2 tundi jahtuda.

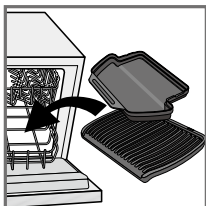
Põletuste vältimiseks laske grillil enne puhastamist täielikult jahtuda.

ET

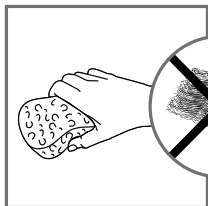
6 Puhastamine



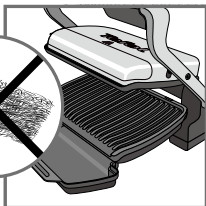
29



30



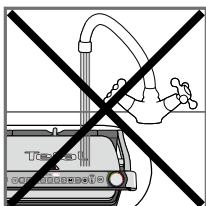
31



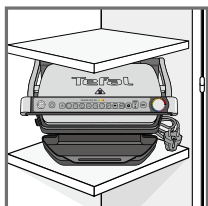
32



33



34



35

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

30 Seadet ja selle toitejuhet ei tohi nõudepesumasinas pesta. 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.

31–32 Ärge kasutage grilli mis tahes osa puhastamiseks metallist küürimisvahendeid, terasvilla ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kasutage ainult nailonist või mittemetallist puhastusnuustikuid.



















Tühjendage rasvakogumisnõu ning peske see sooja vee ja vähesese nõudepesuvahendiga, kuivatage põhjalikult majapidamispaberiga.

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

34 Ärge pange grilli vette ega mingisse muusse vedelikku.

35 Veenduge enne grilli hoiukohta panemist alati, et see on puhas ja kuiv. Mis tahes muud hooldustööd peab tegema volitatud hooldustehnik.

Tõrkeotsingjuhend

Probleem	Põhjus	Lahendus
<p>Nupp  vilgub</p> <p>+  märgutuli põleb roheliselt</p> <p>+ nupp  vilgub</p> <p>+ nupp  põlev püsivalt</p>	<ul style="list-style-type: none"> Seadme sisselülitamine või automaatse küpsetusüksli alustamine toiduga ilma plaate eelkuumutamata (käsirežiim lülitati automaatselt sisse) 	<ul style="list-style-type: none"> 2 võimalust: <ul style="list-style-type: none"> Valige nupp  vajutades temperatuuriseade ja vajutage seejärel OK. Laske toidul küpseda, kuid te peate küpsemist jälgima (käsirežiim). Seisake seade, eemaldage toit, sulgege seade korralikult, valige uus programm ja oodake, kuni eelkuumus on lõppenud.
<p>Seade seiskub eelkuumus- või küpsetusüksli ajal.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Seedet on küpsetamise ajal liiga kaua lahti hoitud. Seade on pärast eelsoojendust või toidu soojashoidmist liiga kaua ootel seisnud. 	<ul style="list-style-type: none"> Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja laske 2–3 minutit seista, alustage protsessi uuesti. Kui te seedet järgmine kord kasutate, avage ja sulgege see kiiresti, et saavutada parimat küpsetustulemust. Kui tõrge tekib uuesti, võtke ühendust Tefali kohaliku klienditeenindusega.
<p> Märgutuli vilgub valgelt</p> <p>+  /  /  /  nupp vilgub</p> <p>+ katkendlik helisignaal</p>	<ul style="list-style-type: none"> Seadme rike. Seedet on hoitud või kasutatakse liiga külmas ruumis. 	<ul style="list-style-type: none"> Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja uuesti vooluvõrku ning alustage kohe eelkuumutussükli. Kui tõrge jääb alles, võtke ühendust klienditeenindusega.
<p>Seade ei anna enam helisignaali.</p>		
<p> Märgutuli vilgub valgelt</p> <p>+ nupp  vilgub</p> <p>+ pidev helisignaal</p>	<ul style="list-style-type: none"> Seadme rike. 	<ul style="list-style-type: none"> Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja võtke ühendust klienditeenindusega.
<p>Pärast eelkuumutust panite toidu seadmesse ja sulgesite selle, kuid märgutuli  jääb lillaks ja küpsetamine ei alga.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Seadmes oleva toidu paksus on üle 4 cm. Grilli ei avatud toidu sissepanemisel täielikult. Seade ei tuvasta sees toitu. Toiduainet ei ole piisavas koguses, OK vilgub. 	<ul style="list-style-type: none"> Toidu paksus ei tohi ületada 4 cm. Avage grill täielikult ja sulgege see uuesti. Kinnitage küpsetamise sisselülitamine, vajutades nupp .
<p>Seade lülitab sisse käsirežiimi</p> <p>+  märgutuli vilgub punaselt.</p> <p>+ nupp  ja  ja  põlevad püsivalt</p>	<ul style="list-style-type: none"> Eelkuumusprotsess katkestati. 	<ul style="list-style-type: none"> Jälgige aeg-ajalt küpsemist (käsirežiimis kasutamise korral). Või Seisake grill, eemaldage toit, sulgege grill, valige uus küpsetusprogramm, mida soovite kasutada, ja oodake, kuni eelkuumutussükkel on lõppenud.

Küpsetusjuhised (automaatprogrammid)

Valitav programm	Värviline küpsusastme märgutuli		
Punane liha	Toores	Keskmiselt küps	Läbiküpsenud
Burger	Toores	Keskmiselt küps	Läbiküpsenud
Panini / võileib	Kergelt küpsetatud	Pruunistatud	Kröbe
Kala	Kergelt küpsetatud	Keskmiselt küps	Läbiküpsenud
Linnuliha			Täisküps
Vorst/lambaliha			Täisküps
Sealiha			Täisküps
Peekon	Kergelt küpsetatud	Läbiküpsenud	
Mereannid		Keskmiselt küps	Läbiküpsenud

Nõuanded: kui soovite liha väga toorelt, võite kasutada astet

Küpsetusjuhised (koos käsirežiimiga)

Toiduaine	Küpsetusprogramm	Küpsusaste		
		toores	keskmiselt küps	läbiküpsenud
Leib, sai	Leivaviilud, röstvõileivad			
	Burger: (pärast liha eelküpsutamist)			
Liha ja linnuliha	Lambaliha (kondita)			
	Singiviil küpsetamiseks			
	Külmutatud kananagitsad ❄️			
	Marineeritud kanarind			
	Seaflee (kondita), seakülg			
	Pardirind			
Kala	Terve forell			
	Tuunikalasteik			
	Hiidkrevetid (koorimata ja kooritud)			
	Kooritud krevetid			
	Krevetid			
Käsirežiim Vt spetsiaalset käsirežiimi lühijuhendit.	Grillitud köögivilj ja puuvili (Peavad olema lõigatud ühesuuruseks ja -paksuseks)		4 erinevat temperatuuriseadet	

Külmutatud toidu korral vajutage enne programmi valimist .