

Tefal®

ET

OptiGrill Elite

Lauagrill



Kasutusjuhend

OHUTUSJUHE

OLULISED OHUTUSMEETMED

Toote kasutus-, hooldus- ja paigaldusjuhised: oma turvalisuse huvides lugege läbi kõik kasutusjuhendi punktid, kaasaarvatud abistavad piltkujutised. Seade on ettenähtud ainult koduseks, siseruumides kasutamiseks. Seade ei ole ettenähtud kasutamiseks järgmistes paikades ja garantii ei kehti järgmistel juhtudel:

- personalile mõeldud köökides kauplustes, kontorites ja teistes töökeskkondades;
- talumajades;
- hotellides, motellides ja teistes majutuse tüüpi keskkondades klientide poolt;
- kodumajautuse tüüpi keskkondades.

Enne esmakordset kasutamist eemaldage seadme seest ja väljast kõik pakendimaterjalid, kleebised ja tarvikud.

See seade pole mõeldud kasutamiseks kehalise-, meele- või vaimupuudega inimestele (sh lapsed) või neile, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, välja arvatud juhul, kui neid juhendab seadme kasutamisel nende ohutuse eest vastutav täiskasvanu. Jälgige lapsi, et nad ei mängiks seadmega ega kasutaks seda mänguasjana.

Seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning kehalise-, meele- või vaimupuudega inimesed või inimesed, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid juhendatakse seadme turvalise kasutamise osas ja nad mõistavad seadmega kaasnevaid ohte. Seadet tohivad puhastada ja hooldada lapsed alates 8. eluaastast ainult järelevalve all.

Ärge jätke seadet kasutamise ajal kunagi järelevalveta.



Seadme pinna temperatuur võib kasutamise ajal kõrge olla. Ärge kunagi puudutage seadme kuumi pindu. Seade ei ole ettenähtud kasutamiseks välise taimerie või eraldi kaugjuhtimispuldiga. Enne seadme vooluvõrku ühendamist harutage toitejuhe täielikult lahti. Kui toitejuhe on kahjustatud, peab tootja või müügiteenindus selle ohu vältimiseks välja vahetama.

Ärge kasutage pikendusjuhet. Kui võtate endale sellekohase vastutuse, kasutage ainult heas seisukorras maandatud pistikupesaga pikendusjuhet, mis sobib

 seadme väljundvõimsusega. Võtke tarvitusele kõik ettevaatusabinõud, et keegi ei takerduks pikendusjuhtmesse.

Ühendage seade alati maandatud pistikupessa.

Veenduge, et elektritoide ühilduks seadme allosas näidatud väljundvõimsuse ja pingega.

Küpsetusplaatide puhastamiseks kasutage käsna, kuuma vett ja nõudepesuvedelikku.

Seade, selle toitejuhe ega pistik ei tohi kunagi sattuda vette või teistesse vedelikesse.

HOIATUS: Ärge kuumutage või eelkuumutage ilma grillis oleva 2 küpsetusplaadita.

Tehke järgmist:

- Lugege hoolikalt kõikide mudelite ühist kasutusjuhendit, milles esinevad erinevused olenevalt teie eadmekomplekti kuuluvatest tarvikutest. Hoidke kasutusjuhend käeulatuses.
- Õnnetusjuhtumi korral loputage põletushaavu kohe külma veega ja vajadusel kutsuge arst.
- Enne esmakordset kasutamist peske plaadid ära (vt punkt 5), valage plaatidele veidi toiduõli ja pühkige pehme lapi või paberrätiga kuivaks.
- Paigutage toitejuhe (pikendusjuhtmeta või ilma) nii, et külalised saaksid vabalt, komistamata ümber laua liikuda.
- Toiduvalmistusaurud võivad olla ohtlikud väga tundlike hingamiselunditega elusolenditele, näiteks lindudele. Soovitame linnuomanikel linnud toiduvalmistamise alast eemal hoida.
- Hoidke seade lastele kättesaamatus kohas.
- Enne kasutamist kontrollige, kas plaadi mõlemad küljed on puhtad.
- Plaatide kahjustamise vältimiseks kasutage neid ainult selleks ette nähtud seadmes (nt ärge pange ahju, gaasipõletile, elektripliidile jne).
- Veenduge, et plaadid oleksid kindlalt asetatud ja seadme külge korralikult kinnitatud. Kasutage ainult seadmega kaasasolevaid või heakskiidetud teeninduskeskusest ostetud plaate.
- Küpsetusplaatide kahjustamise vältimiseks kasutage alati puust või plastist spaatlit.
- Kasutage ainult seadmega kaasasolevaid või tunnustatud teeninduskeskusest ostetud varuosi või tarvikuid. Ärge kasutage neid teiste seadmetega või muudel eesmärkidel.

Kasutamise piirangud:

- Ärge kasutage seadet õues.
- Ärge kunagi jätke seadet järelevalveta, kui see on vooluvõrku ühendatud või kasutusel.
- Seadme ülekuumenemise vältimiseks ärge kasutage seda nurgas või seinakapi all.
- Ärge asetage seadet õrnale pinnale (klaaslaud, laudlina, lakitud mööbel jne) ega pehmele pinnale, näiteks kõõgrätikule.
- Ärge kasutage seadet seinale kinnitatud kapi all, riiulil või tuleohtlike materjalide, näiteks ruloode, kardinate või tapeedi lähedal.
- Ärge asetage seadet kuumadele või libedatele pindadele või nende lähedusse; toitejuhe ei tohi kunagi olla seadme kuumade osade läheduses või nendega kokku puutuda, olla soojusallikate lähedal ega puutuda kokku teravate servadega.

- Ärge asetage keedunõusid seadme küpsetuspindadele.
- Ärge lõigake küpsetusplaatidel toitu.
- Ärge kasutage metallist küürimisnuustikuid, abrasiivset traatvilla ega tugevat puhastuspulbrit, kuna see võib kahjustada mittenakkuvat pinda.
- Ärge liigutage seadet selle kasutamise ajal.
- Ärge kandke seadet käepidemest või metalljuhtmetest hoides.
- Ärge kasutage seadet tühjana.
- Ärge pange plaadi ja küpsetatava toidu vahele alumiiniumfooliumit ega muid esemeid.
- Ärge eemaldage küpsetamise ajal rasva kogumise alust. Kui rasva kogumise alus saab küpsetamise ajal täis: laske enne tühjendamist seadmel jahtuda.
- Ärge pange kuumu plaati õrnale pinnale ega vette.
- Katte nakkumisvastaste omaduste säilitamiseks vältige tühja seadme liigset eelkuumutamist.
- Plaatide ei tohi kuumalt käsitseda.
- Ärge küpsetage toitu alumiiniumfooliumis.
- Seadme rikkimise vältimiseks ärge valmistage sellega kunagi flambeeritud toite.
- Ärge asetage plaatide ja kütteelemendi vahele alumiiniumlehti ega muid esemeid.
- Ärge kunagi kuumutage ega küpsetage avatud grilliga.
- Ärge kunagi kuumutage seadet ilma küpsetusplaatideta.

Näpunäited / teave

- Täname, et otsite selle ainult koduseks kasutamiseks ettenähtud seadme.
- Teie ohutuse tagamiseks vastab seade kehtivatele standarditele ja määrustele: madalpinge direktiiv, elektromagnetiline ühilduvus, keskkond, toiduga kokkupuutuvad materjalid.
- Esimest korda kasutades võib esimestel minutitel tunda kerget lõhna ja suitsu.
- Meie ettevõtte tegeleb pidevalt uurimis- ja arendustegevusega ning võib tooteid etteteatamata muuta.
- Ärge tarbige toiduaineid, mis puutuvad kokku logoga tähistatud osadega.
- Kui toit on liiga tihke, peatab turvasüsteem seadme töö.
- Näidikupaneel on õrn: puhastage, pühkige ja kuivatage seda ainult kuiva ja pehme lapiga. Ärge puhastage seda märja käsna, kuna see võib kahjustada seadme funktsioones.

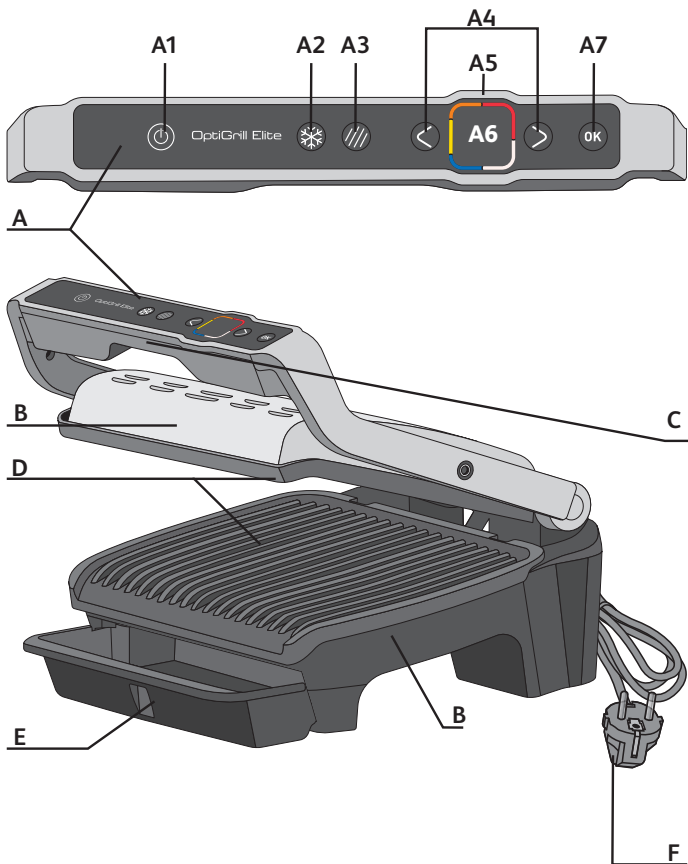
Keskkond



Keskkonnakaitse on kõige olulisem!



Teie seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada või ringlusse võtta. Jätke see kohaliku ühiskondliku jäätmete kogumispunkti.



Kirjeldus

A Juhtpaneel

A1 Sisse/välja nupp

A2 Külmutatud toidu funktsioon

A3 Pruunistamise funktsioon

A4 Seadistus- ja navigeerimisnupud

A5 Eelkuumutamise indikaator ja küpsetusaste

A6 Ekraan

A7 OK nupp

B Seadme korpus

C Käepide

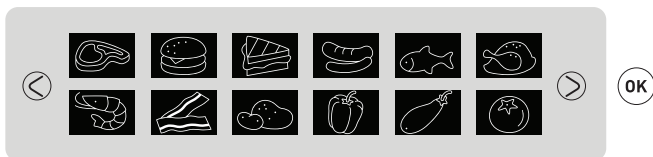
D Küpsetusplaadid

E Tilkumisasus

F Toitejuhe

12 automaatset küpsetusprogrammi

ET



Kaks küpsetamise lisavõimalust automaat-režiimis



Külmutatud toidu funktsioon



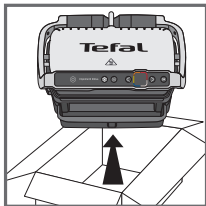
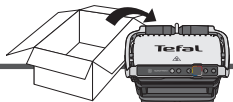
Pruunistamise funktsioon

Märkus: Külmutatud toidu ja pruunistamise funktsioone saab kasutada eraldi ja samaaegselt.

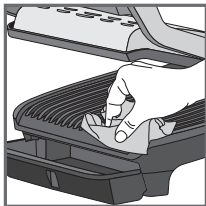
Käsirežiim



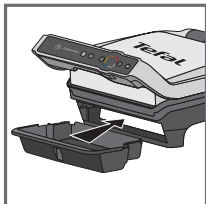
1 Enne esmakordset kasutamist



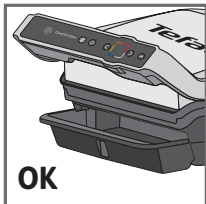
1



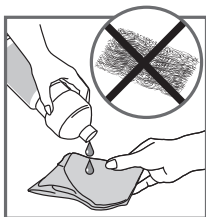
2



3



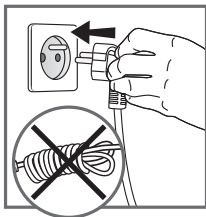
4



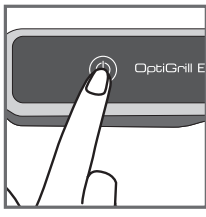
5



6



7



8

1 Eemaldage kõik pakendid, kleeibised ja erinevad tarvikud seadme seest ja väljast.

2 Enne esimest kasutamist puhastage küpsetusplaadid põhjalikult kuuma vee ja nõudepesuveelikuga, loputage hoolikalt ja kuivatage.

3-4 Paigaldage eemaldatav tilkumisalus seadme esiossa.

5 Kui soovite, võite parima tulemuse saavutamiseks ja mitterakkuv pinnatõhususe suurendamiseks pühkida küpsetusplaate toiduõli niisutatud paberrätikuga.

6 Eemaldage liigne õli puhta paberrätikuga.

7 Veenduge, et ülemine ja alumine plaat oleksid seadmesse õigesti paigutatud. Ärge alustage eelkuumutamist ilma plaatideta. Ühendage seade vooluvõrku. (juhe peab olema täielikult lahti harutatud).

8 Vajutage sisse / välja nuppu.

Ettevaatust: veenduge, et plaatide vahel ei oleks toitu.

2 Esimest korda kasutades

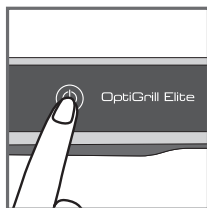
ET

9 Valige nooltega liikudes keel ja vajutage ok.

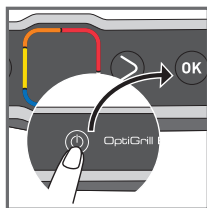


9

3 Sisse/välja nupp



10

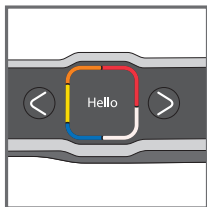


11

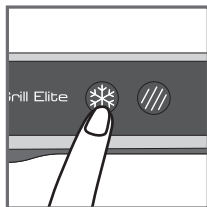
10 Lülita sisse joonis 10.

11 Grilli välja lülitamiseks vajutage korra sisse/välja nupule ja seadme sisse lülitamiseks OK nupule.

4 Külmutatud toidu funktsioon ainult automaatrežiimil



12

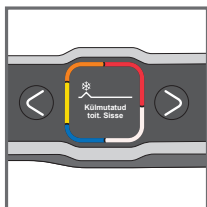


13

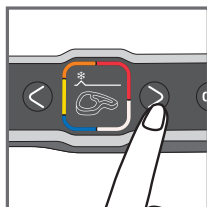
13-15 Külmutatud toidu funktsioon peab olema aktiveeritud enne eelkuumutamist, kui valmistatav toit on külmutatud/sügavkülmutatud.

Kui unustate valiku aktiveerida, lülitage seade välja ja korrake kõiki samme.

See funktsioon on saadaval ainult Automaat-, mitte käsirežiimis.

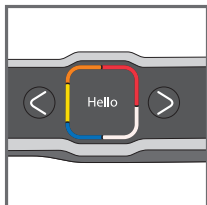


14



15

5 Pruunistamise funktsioon ainult automaatrežiimil



16

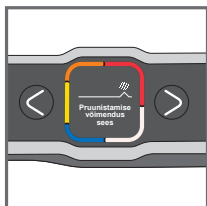


17

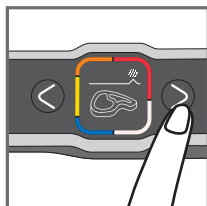
17-19 Pruunistamise funktsioon peab olema aktiveeritud enne eelkuumutamise alustamist, kui soovite valmistatavat toitu oluliselt pruunistada.

Kui unustate valiku aktiveerida, lülitage seade välja ja korrake kõiki samme.

See funktsioon on saadaval ainult Automaat-, mitte käsirežiimis.

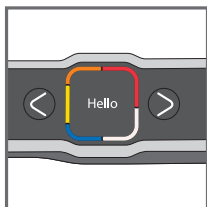


18

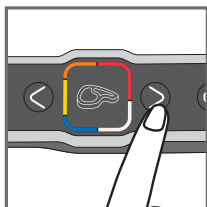


19

6 Küpsetamine automaatrežiimil



20



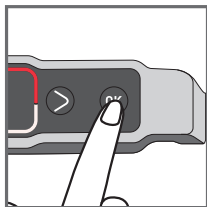
21

- 21 Valige sobiv küpsetamise režiim vastavalt küpsetatava toidu tüübile.

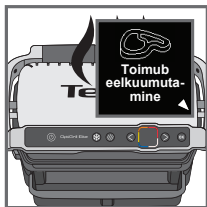
Märkus liha kohta: küpsetamise tulemused eelnevalt määratud programmidega võivad erineda sõltuvalt valmistatava toidu päritolust, lõikamisest ja kvaliteedist; programmid on välja arendatud ja testitud hea kvaliteediga toiduga.

Samuti tuleb küpsetamisel arvestada liha paksusega; toitu, mis on paksem kui 4 cm ei tohi küpsetada.

Kui te pole kindel, millist küpsetusrežiimi kasutada, lugege toiduvalmistamise juhendit lk 89.



22

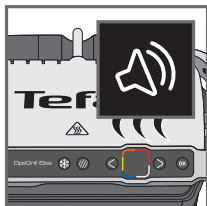


23

- 22 Vajutage **OK** nuppu: seade alustab eelkuumutamist.

Märkus. Kui valite vale programmi, lülitage grill välja ja liikuge tagasi 8. sammu juurde.

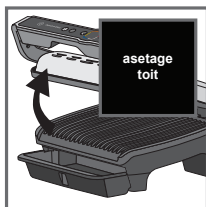
- 23 Oodake 4 kuni 7 minutit.



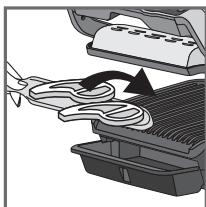
24

- 24 Eelkuumutamise lõppemisest annab märku piiks.

Ettevaatustn: kui seade jääb pärast eelkuumutamise lõppemist liiga kauaks suletuks, lülitab turvasüsteem seadme välja.



25



26



27



28



29



30



31



32

25-26

Kui eelkuumutamine on lõppenud, võite koostisosad grilli asetada. Avage täielikult grilli kaas ja pange toit grillile.

Ettevaatust: kui seade jääb liiga kauaks avatuks, lülitab turvasüsteem seadme välja.

27-29

Seade arvutab küpsetusükli automaatselt (kellaaeg ja temperatuur) vastavalt toidu kogusele ja paksusele. Sulgege seade, et küpsetusükel saaks alata.

Märkus väga õhukeste toitude, näiteks peekoni kohta: Nupp "OK" on sisse lülitatud. Siis vajutage uuesti "OK" veendumaks, et seade tunneb toidu ära ja et küpsetusükel algaks.

Nool liigub küpsetusastme indikaatoril edasi ja kui see jõuab mingi küpsetusastmeni, kuvatakse aste ja kostab piiks.

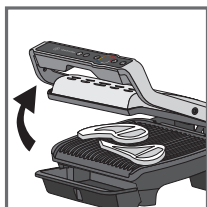
Märkus: küpsetusastmed on eel-programmeeritud iga automaatse režiimi jaoks.

Küpsutamise ajal annab piiks kasutajale alati märku, kui küpsetusaste on saavutatud (nt vähe küpsutatud/ kollane).

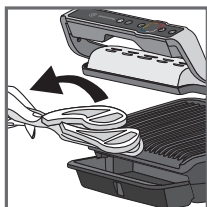
Olenevalt küpsetusastmest muudab indikaator värvi ja küpsetusprotsessi nool liigub ekraanil edasi.

Pange tähele, et eriti liha puhul on tavaline, et küpsutamise tulemused erinevad olenevalt toidu tüübist, kvaliteedist ja päritolust.

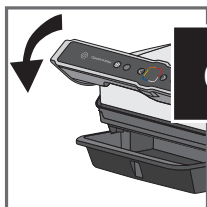
31-32 Te saate igal ajal vaadata, kui palju aega on jäänud erinevate küpsetusastmeneni. Vajutage parempoolsele noolele, kui soovite näha, millal saavutatakse järgmine küpsetusaste. See ei vali küpsetusastmeid. Grill jätkab küpsutamist viimase küpsetusastmeni ja igal astmel kostab piiks.



33



34



35



36

33-34 Kui teie valitud küpsetusaste on saavutatud ja kostab piiks, avage grill ja eemaldage toit.

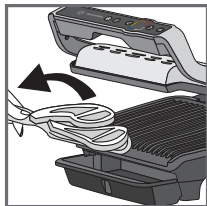
35-36 Sulgege kaas. Ekraan k sib küpsetamise lõpetamiseks teie kinnitust. Kinnitage OK abil, kui kõik toidud on eemaldatud, vastasel juhul jätkake küpsetamist.

Kui soovite küpsetada rohkem toite, vaadake l iku 7 lk 82.

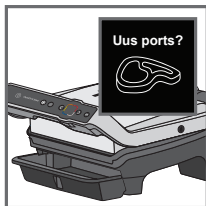
Tähelepanu: kui teatud aja jooksul  h-tegi programmi ei valita, l ulitab turvasüsteem seadme automaatselt välja.

7 Kuidas küpsetada teist portsu

Samasuguse toidu teine ports

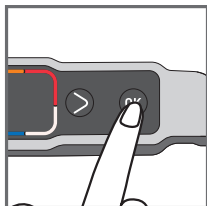


37

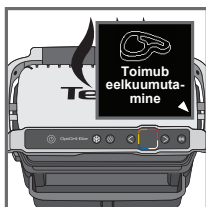


38

37-38 Esimese küpsetamise lõpus ilmub ekraanile „uus ports“. Kui soovite küpsetada samasugust toitu, vajutage OK.



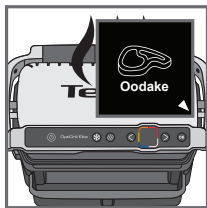
39



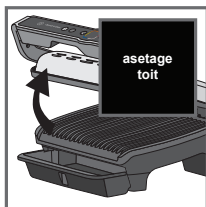
40

39 Seade alustab eelkuumutamist.

40 Oodake, kuni eelkuumutamine on lõppenud.



41



42

41 Asetage toit grillile.

42 Järgige seejärel samme 26 kuni 36.

Uuesti erineva toidu küpsetamine

Kui esimese toidu küpsetamine on lõppenud:

1. Veenduge, et seade on suletud ja selles pole toitu.
2. Valige sobiv küpsetusprogramm või režiim.
3. Eelkuumutamise alustamiseks vajutage nuppu **OK**. Eelkuumutamise ajal kuvatakse ekraanil eelkuumutamise indikaator.
4. Kui eelkuumutamine on lõppenud, kostub piiks ja ekraanil kuvatakse eelkuumutamise teavet.
5. Seade on kasutamiseks valmis, kui eelkuumutamine on lõppenud. Tõstke grillikaas üles ja asetage toit grilli. Seejärel järgige samme 26-36.

Tähtis:

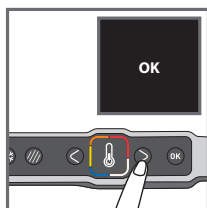
– Eelkuumutamine on küpsetamiseks hädavajalik.

Meeldetuletus: enne eelkuumutamise alustamist veenduge, et seade on suletud ja selles pole toitu.

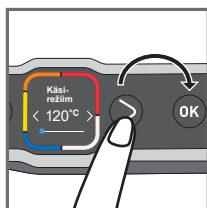
– Enne grilli avamist ja toidu asetamist oodake, kuni eelkuumutamine on lõppenud.

Märkus: Kui uut eelkuumutamistsüklit alustatakse kohe pärast eelmise tsükli lõppu, on eelkuumutamise aeg lühem.

8 Käsirežiimil küpsetamine



43

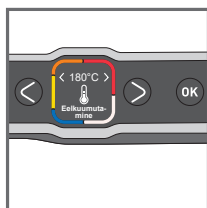


44

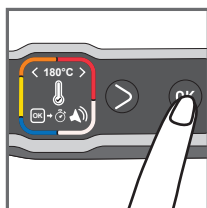
43 Valige käsirežiim ja kinnitamiseks vajutage OK.

44 Valige seadistuspuppude abil soovitud temperatuur. Vaadake käsirežiimil küpsetamise juhendit lk 90.

Valitud temperatuuri kinnitamiseks vajutage OK.



45

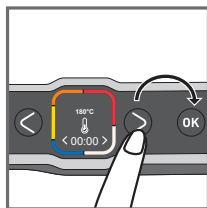


46

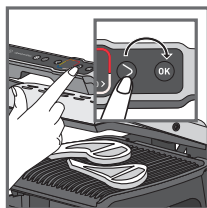
45 Oodake, kuni eelkuumutamine on lõppenud.

46 Kui eelkuumutamine on lõppenud, vajutage taimerit alustamiseks OK.

Märkus: küpsetusaega saab seada ka eelkuumutamise alguses.



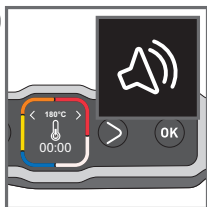
47



48

47 Valige seadistuspuppude abil soovitud küpsetusaeg.

48 Lisage toit ja vajutage küpsetamise alustamiseks OK.



49

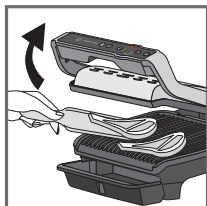


50

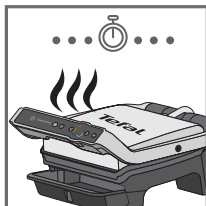
49-50 Küpsetamise aja lõppedes kostab piiks. Eemaldage toit.

Küpsetamise lõpetamiseks vajutage OK ja eemaldage toit.

9 Märkused



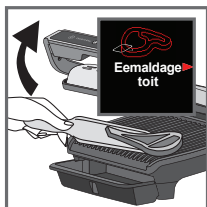
51



52

51-53

Avage grill ja olenevalt isiklikest eelistustest eemaldage toidud, mis on saavutanud soovitud küpsetusastme, siis sulgege grill ja jätkake teiste toitude küpsetamist. Programm jätkab küpsetusükli kuni valitud režiimi viimase küpsetusastmeni.



53



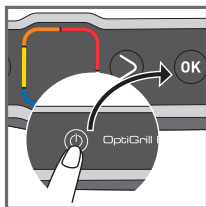
54

54 Märkus: turvasüsteem lülitab seadme peale kindlat aega automaatselt välja.

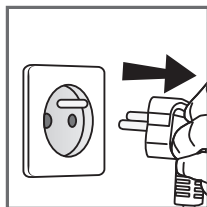
10 Kasutamise lõpetamine



ET



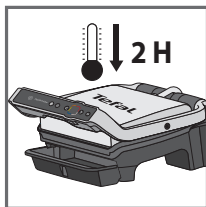
55



56

55 Vajutage sisse/välja nuppu ja kinnitage OK nupu abil.

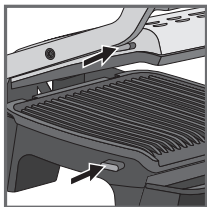
56 Eemaldage seade vooluvõrgust.



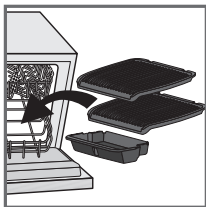
57

57 Laske vähemalt 2 tundi jahtuda.

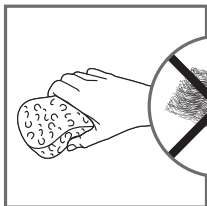
Juhuslike põletuste vältimiseks laske grillil enne puhastamist täielikult jahtuda.



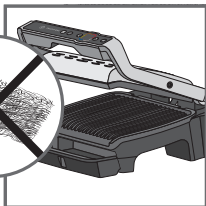
58



59



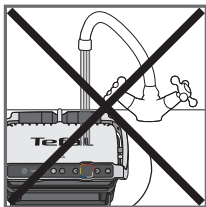
60



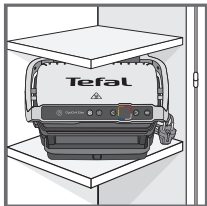
61



62



63



64

58 Plaatide eemaldamiseks vajutage seadme vasakul küljel olevatele nupudele. Enne puhastamist eemaldage kahjustuste vältimiseks küpsetusplaadid.

59 Tilkumisalust ja küpsetusplaate võib nõudepesumasinas pesta. Seadet ja toitejuhet ei tohi kunagi nõudepesumasinasse panna. Kui pesete plaate nõudepesumasinas, pühkige plaate enne uut küpsetamist mittenakkuva katte hooldamiseks ja parima tulemuse saavutamiseks vähese toiduõliga. Pärast plaatide eemaldamist ei tohi kütteelemente kunagi puhastada. Kui need on väga määrdunud, siis oodake, kuni seade on täielikult jahtunud ja puhastage neid kuiva lapiga.

60-61

Kui te ei soovi plaate nõudepesumasinas pesta, siis peske neid kuuma vee ja nõudepesuvedelikuga ja loputage väga hoolikalt. Seejärel kuivatage paberrätikuga.

Ärge kasutage grilli osade või küpsetusplaatide puhastamiseks metallist küürimisnuustikuid, terasvilla ega abrasiivseid puhastusvahendeid, vaid ainult mittenakkuvate pindade jaoks sobivaid nailonist või mittemetallilist puhastuslappe.

Tühjendage tilkumisalust ja peske seda sooja, kergelt seebise veega, seejärel kuivatage hoolikalt paberrätikuga.

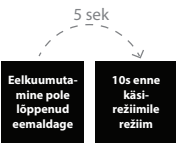
62 Grilli kaane puhastamiseks kasutage sooja veega niisutatud käsna ning kuivatage pehme ja kuiva lapiga. Ekraani puhastamiseks kasutage pehmet ja kuiva lappi.

63 Seadet ei tohi panna vette ega muusse vedelikku.

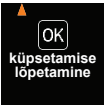
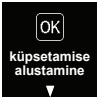
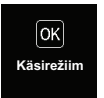
64 Enne grilli ära panemist veenduge, et see oleks puhas, jahtunud ja kuiv. Kõik parandustööd tuleb teha volitatud teeninduskeskuses.

Veaotsingu juhend

OPTIGRILL ELITE VEAOTSINGU JUHEND

Viga	Põhjus	Lahendus
Keele muutmine		Lülitage grill sisse, vajutage SISSE, seejärel kohe Hangunud nuppu (samal ajal kui ekraanil kuvatakse "Tere")
	Eelkuumutamine polnud veel lõppenud. Grill avati ja toit pandi küpsetusplaadile enne eelkuumutamise lõppu.	Toitu on võimalik küpsetada, kuid peate kontrollima toiduvalmistamise kulgu, kuna grill on käsi-režiimis. Temperatuuri saab reguleerida. Või Avage grill, eemaldage toit, sulgege grill korralikult ja oodake eelkuumutamise lõpuni.
Seade ei lülitu välja	Teistkordse vajutuse puudumine või liiga pikk aeg 2 vajutamise vahel.	Vajutage kaks korda Sisse/välja. Või Vajutage üks kord sisse/välja nuppu, seejärel OK nuppu.
Viga 1 kuni 8	Seadet on hoitud või või kasutatud liiga külmas ruumis. Seadme ülekuumenemine.	Eemaldage seade vooluvõrgust ja oodake mõni minut. Ühendage grill uuesti vooluvõrku ja lülitage sisse. Kui viga püsib, võtke ühendust klienditeenindusega.
Viga 9 - 13	Seadme rike.	Eemaldage seade vooluvõrgust ja võtke ühendust klienditeenindusega.
Seade lülitub eelkuumutamise või küpsetamise ajal ise välja.	Seade oli küpsetamise ajal liiga kaua avatud. Seade oli peale eelkuumutamist liiga kaua tegevusetult või eelkuumutamine oli lõppenud.	Seade oli küpsetamise ajal liiga kaua avatud. Seade oli peale eelkuumutamist liiga kaua tegevusetult või eelkuumutamine oli lõppenud.

OPTIGRILL ELITE VEAOTSINGU JUHEND

Viga	Põhjus	Lahendus
 küpsetamise lõpetamine	Küpsetamise kinnitamise nõude lõpp	2 lahendust: Vajutage OK, kui toit on eemaldatud Või Ärge vajutage OK ja jätke toit natuke kauemaks küpsema
 küpsetamise alustamine	Toitu ei leitud, kuna see on liiga õhuke, näiteks peekon	Vajuta OK, küpsetamise lõpetamine
 Käsirežiim	Toit on liiga paks, rohkem kui 4 cm	2 lahendust Vajutage OK, et jätkata küpsetamist käsirežiimil Või Eemaldage toit ja lõigake õhemaks, et edasi küpsetada
Automaatrežiimil ei ole võimalik määrata aega	Ekraanile on jäänud temperatuuri seaded	Vajutage üks kord OK, et liikuda aja seadeti ning siis seadistage noolte abil Vajutage kinnitamiseks OK. 

Automaatsete programmide küpsetusastmed



12 AUTOMAATSET PROGRAMMI					
AUTOMAATSED PROGRAMMID		KÜPSETUSASTME INDIKAAATOR			
MENÜÜD		 Sinine	 Väheküpsetatud	 Keskmiselt küpsetatud	 Läbiküpsetatud
	Veiseliha	Väga vähe küpsetatud (Sinine)	Väheküpsetatud	Keskmiselt küpsetatud	Läbiküpsetatud
	Kanarind*	-	-	-	Läbiküpsetatud
	Vorst	-	-	-	Läbiküpsetatud
	Peekon**	-	-	Keskmiselt küpsetatud	Kröbe
	Loomalihapihv***	-	-	-	Läbiküpsetatud
	Võileib	-	Kergelt küpsetatud	Röstitud	Kröbe
	Kala	-	Keskmiselt küpsetatud	Keskmiselt kuni läbiküpsetatud	Läbiküpsetatud
	Mereannid	-	Keskmiselt küpsetatud	Keskmiselt kuni läbiküpsetatud	Läbiküpsetatud
	Kartul	-	-	-	Pehme
	Paprika	-	-	Kröbe	Pehme
	Baklažaan	-	-	-	Grillitud
	Tomat	-	-	Kröbe	Pehme

* Ainult Suurbritannia jaoks: ärge küpsetage külmutatud kanarinda. Sulatage see alati enne täielikult üles.

** Kuna peekon on õhuke, vajutage pärast kaane sulgemist „OK“ nuppu, et grill toidu ära tunneks ja küpsetusüksel algaks.

*** Ainult Suurbritannia jaoks: toiduohutuse tagamiseks ei soovita Toiduainete standardiamet serveerida väheküpsetatud või keskmiselt küpsetatud pihve. Serveerige ainult läbiküpsetatud burgereid.

KÜPSETUSNÕUANDED MUUDE TOITUDE JAOKS

TOOTED	KÜPSETUS-PROGRAMM	KÜPSETUS-NÕUANNE
Sealiha sisefilee (kondita), seaköht		Läbiküpsetatud*
Bratwurst (eelküpsetatud sealiha vorst)		220°C / 8 min 30 sek
Rindswurst (eelküpsetatud loomaliha vorst)		220°C / 8 min 30 sek
Nürnberger Wurst (eelküpsetatud sealiha vorst)		220°C / 4 min 30 sek

KÄSIREŽIIM

PUUVILJAD VÕI KÖÖGIVILJAD

From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Suvikõrvits (lõigud)
-	-	Spargel (terve)
-	-	Seen
-	Sibul	-
Brokkoli	-	-
Väike porgand	-	-
-	Apteegitill	-
Bataat (lõigud)	-	-
-	Õun (lõigud)	-
-	Banaan	-
-	Virsik (kivita ja viilutatud)	-

OPTIGRILL ELITE VALMISTAMISNÕUANDED

Suurema krõbeduse saavutamiseks soovitame grillitud toit enne külalistele serveerimist grillile tagasi panna.

TOOTED	VALMISTAMISNÕUANDED
KARTUL	• Lõigake pikuti • Parima küpsetamistulemuse saamiseks katke või pintseldage kartuliviilud õliga.
PAPRIKA	• Lõigake pikuti pooleks ja eemaldage seemned
BAKLAŽAAN	• Lõigake pikuti • Parima küpsetamistulemuse saamiseks katke või pintseldage baklažaaniviilud õliga.
TOMAT	• Kasutage ümmargusi tomateid • Kasutage tomateid, mis pole liiga küpsed • Lõigake laiuti pooleks • Parima küpsetamise saamiseks asetage pooleks lõigatud tomati ümar külg grilli alumisele plaadile.
SEALIHA	* Kasutage pruunistamise funktsiooni, kui paksus on rohkem kui 20 mm.