

Tefal[®]

OptiGrill 4in1 XL

GC784D30



Kasutusjuhend

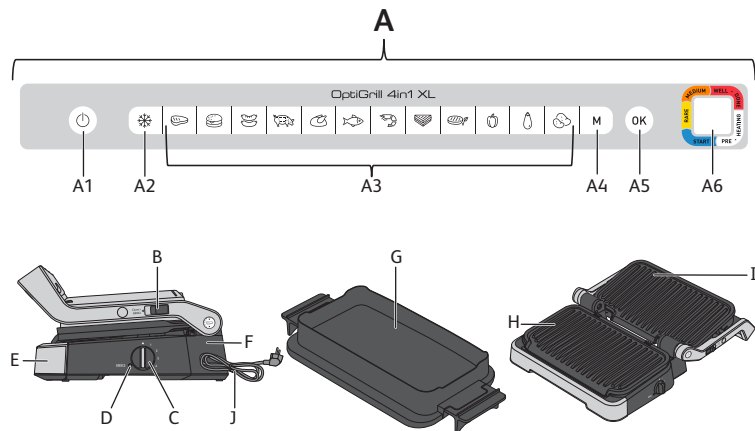
SISUKORD

• Toote kirjeldus	58
• Asendid ja liidesed	59
• Asendi muutmine	60
• Küpsetustaseme indikaator	61
• Enne esimest kasutamist	62
• 1. Grillimisasend	63
a) Automaatprogrammi kasutamine	63
b) Käsirežiimi kasutamine	66
c) Küpsetamisjuhised	77
• 2. Ahjuasend	88
• 3. BBQ-asend	70
• 4. Terve eine asend	71
• Kasutamise lõpetamine	72
• Puhastamine	73
• Tõrkeotsingujuhend	74

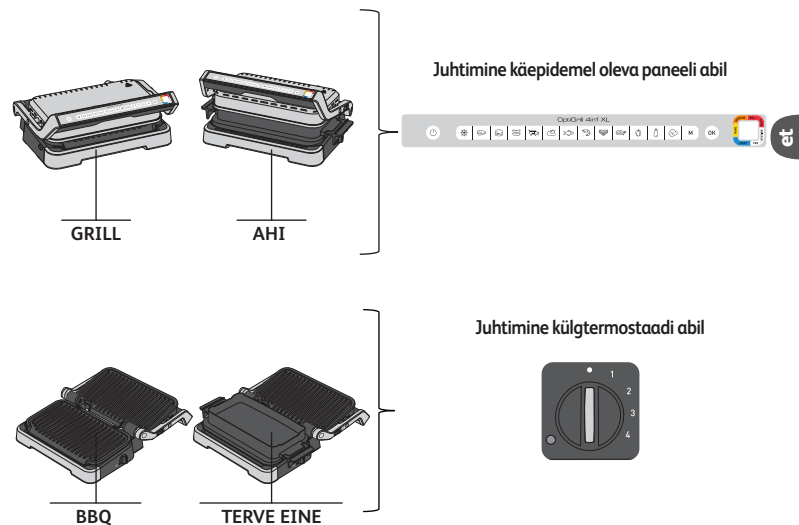
Enne esimest kasutuskorda lugege tähelepanelikult ohutus- ja kasutusjuhendit.

TOOTE KIRJELDUS

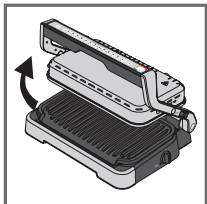
- A. Juhtpaneel
- A1. Toitenupp
- A2. Külmutatud toidu funktsioon
- A3. Automaatsed küpsetusprogrammid
- A4. Nelja temperatuuriga käsirežiim
- A5. Valiku kinnitamine ja eelsoojenduse alustamine
- A6. Küpsetustaseme indikaator
- B. Vabastushoob BBQ- ja terve eine asendi jaoks
- C. Külgtermostaat BBQ- ja terve eine asendi jaoks
- D. Indikaator BBQ- ja terve eine asendi jaoks
- E. Eesmine tilkumisasutus
- F. Tagumine tilkumisasutus
- G. Küpsetusalus
- H. Alumine plaat
- I. Ülemine plaat
- J. Toitejuhe



ASENDID JA LIIDESD



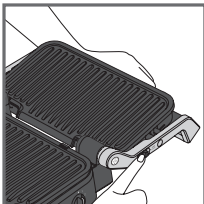
ASENDI MUUTMINE



Ahjuasendi valimine.

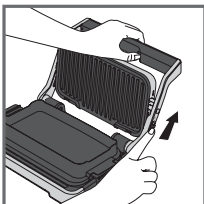
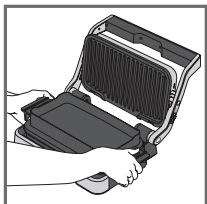
Avage grill, eemaldage alumine grilliplaat ja asendage see küpsetusalusega.

Ettevaatust! Küpsetusalus asetatakse grillile ilma, et see kohale lukustuks.



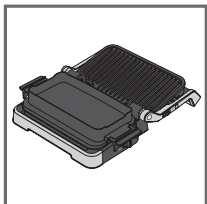
BBQ-asendi valimine.

Grilli avamisel hoidke hooa üleväl ja viige käepide 180° avatud BBQ-asendisse.



Terve eine asendi valimine.

Lükake küpsetusalus alumise plaadi kohta ja siis avage grill eespool kirjeldatud juhiste järgi 180° avatud asendisse.



Ettevaatust! Enne grilli avamist BBQ või terve eine asendis kontrollige, kas küljel olev termostaat on asendis •. Kui termostaat pole asendis •, hakkab grill soojenema ega teavita teid sellest helisignaaliga.

KÜPSETUSTASEME INDIKAATOR

Eelsoojendus



Vilkuv valge tuli: eelsoojendus on pooleli

Püsivalt põlev valge tuli ja helisignaalid: küpsetamiseks valmis

Küpsetamine



Esimene küpsetustase on pooleli

Esimene küpsetustase on saavutatud

Tase „vähiküpsetatud“ on pooleli

Tase „vähiküpsetatud“ on saavutatud

Tase „keskmiselt küpsetatud“ on pooleli

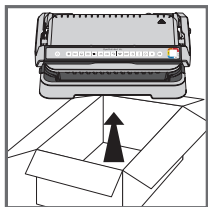
Tase „keskmiselt küpsetatud“ on saavutatud

Tase „jäbriküpsetatud“ on pooleli

Tase „jäbriküpsetatud“ on saavutatud

Iga automaatprogrammi puhul annab OptiGrill teile teada, kui toit on jõudnud soovitud küpsetustasele. Kui küpsetustase on saavutatud, jääb värviline indikaator tuli põlema ja grill teavitab teid helisignaaliga.

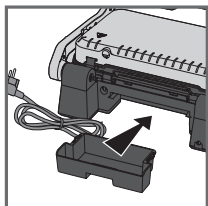
ENNE ESIMEST KASUTAMIST



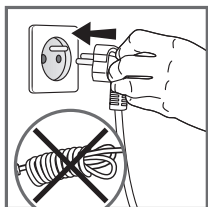
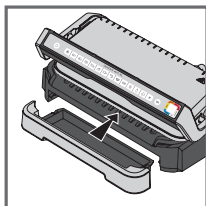
1



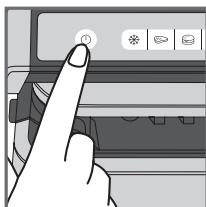
2



3



4



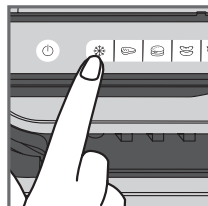
5

1. Eemaldage seadme seest ja ümbert kogu pakkematerjal, kleebsid ja lisatarvikud. Komplektis on lisavärvides ümarad kleebsid. Saate oma soovitud keele kleepida algset värvi rõnga peale.
2. Enne esimest kasutuskorda puhastage plaadid hoolikalt sooja vee ja vähesese nõudepesuvahendiga, loputage ja kuivatage põhjalikult.
3. Asetage eemaldatavad tilkumisalused seadme esi- ja tagaossa.
4. Veenduge, et ülemine ja alumine plaat oleks õigesti tootesse asetatud. Ärge aktiveerige eelsoojendust ilma plaatideta. Ühendage seade vooluvõrku (kaabel peab olema täielikult lahti keritud).
5. Vajutage toitenuppu.
Ettevaatust! Veenduge, et plaatide vahel poleks toitu.

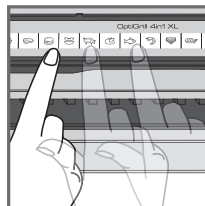
1. GRILLIMISASEND

A) AUTOMAATPROGRAMMI KASUTAMINE

12 automaatprogrammi:
punane liha, burger, vorst, sealih, kana, kala
mereannid, võileib, paprika, Kartul, Baklažaan,
Taimneburger



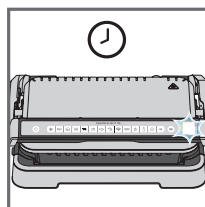
1



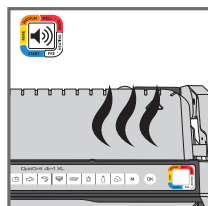
2



3



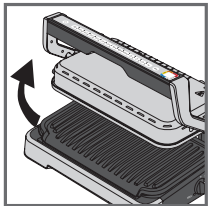
4



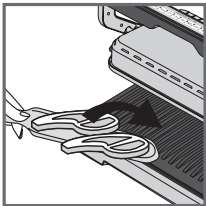
5

1. Kui toid, mida soovite küpsetada, on külmunud, vajutage vastavat nuppu. See funktsioon on saadaval ainult juhul, kui küpsetate automaatprogrammidega, mitte käsirežiimis.
2. Valige sobiv küpsetusprogramm vastavalt valmistatava toidu tüübile.
Nõuanne, eriti liha korral. Automaatprogrammi küpsetustulemused võivad sõltuda küpsetatava toidu päritolust, lõikest ja kvaliteedist. Programmid on seadistatud ja testitud kvaliteetse toidu jaoks.
Samamoodi tuleb küpsetamisel arvestada liha paksusega. Üle 4 cm paksust toiduainet ei tohiks küpsetada. Kui te pole kindel, millist küpsetusprogrammi kasutada, lugege küpsetusjuhendit lk 67.
3. Vajutage nuppu „OK“: seade alustab eelsoojendust ja küpsetustaseme indikaator tuli vilgub valgelt.
NB! Kui olete valinud vale programmi, lülitage seade välja ja korra te toiminguid.
4. Oodake, kuni eelsoojendus on lõpule jõudnud.
5. Kui taseme indikaator tulel valgelt vilkumine lõpeb ja grill annab helisignaali, on eelsoojendamine lõpule jõudnud ning grill on küpsetamiseks valmis.
Märkused. Kui seade jääb pärast eelsoojenduse lõppu suletuks, siis lülitage ohutussüsteem seadme mõne aja pärast välja.

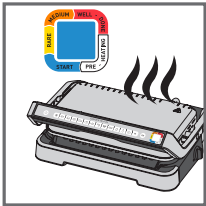
1. GRILLIMISASEND



6



7



8

6. Avage grilli ja asetage toit küpsetusplaadile.
Märkused. Kui seade jääb liiga kauaks avatuks, lülitab ohutussüsteem seadme mõne aja pärast välja.

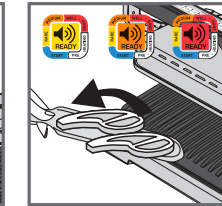
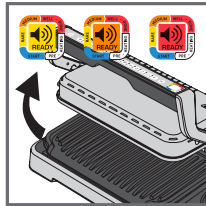
7. Küpsetusüksikl alustamiseks sulgege seade. Küpsetustaseme indikaartuli muutub siniseks, mis näitab et küpsetamine on pooleli (parimate tulemuste saamiseks ärge avage grilli ega liigutage toitu küpsetusprotsessi ajal). Seade reguleerib küpsetusüksiklit (aega ja temperatuuri) automaatselt vastavalt toidu paksusele ja kvaliteedile.

Märkus väga õhukeste toidutükkide kohta. Kui sulgete seadme, vilgub nupp OK ja indikaartuli jääb valgeks, kuni vajutate nuppu OK. Vajutage nuppu OK, et seade tuvastaks toidu ja küpsetusüksikl algaks.

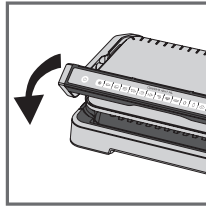
8. Indikaartuli muudab värvi vastavalt küpsetustasemele. Kui küpsetamine on pooleli, hoiatab helisignaali teid iga kord, kui küpsetustase on saavutatud. Kui indikaartuli on helisignaali ajal kollane, on toit väheküpsetatud, kui tuli on helisignaali ajal oranž, siis on toit keskmiselt küpsetatud, ja kui tuli on helisignaali ajal punane, siis on toit läbiküpsetatud.

NB. Kui teile meeldib väga vähe küpsetatud liha, eemaldage liha, kui küpsetustaseme indikaator jõuab püsiva siniseni. Võtke arvesse, et eriti liha puhul on normaalne, et küpsetustulemused sõltuvad toidu tüübist, kvaliteedist ja päritolust.

1. GRILLIMISASEND



9



10

9. Kui teie soovitud küpsetustasemele vastav värv jääb püsivalt põlema ja kostab helisignaali, avage seade ja eemaldage oma toit.

Märkus. Kui soovite küpsetada toitu vastavalt muudele isiklikele maitsetele, avage grill ja eemaldage toit siis, kui see on saavutanud soovitud taseme, ning sulgege grill ja jätkake ülejäänud toidu küpsetamist. Programm jätkab küpsetusüksiklit seni, kuni jõuab lõpptasemeni.

10. Kui küpsetamine on lõpule jõudnud, eemaldage toit ja sulgege seade. Juhtpaneeli valgustus süttib ja määrab end režiimile „Programmi vaik“.

Märkused. Kui programmi valikut pole tehtud, lülitub ohutussüsteem automaatselt välja.

Soojana hoidmise funktsioon

Kui saavutatud on punane tase, on küpsetamine lõpule jõudnud, seade aktiveerib automaatselt soojana hoidmise funktsiooni, indikaartuli on punane ja seade hakkab iga 20 sekundi järel helisignaali andma. Kui toit jäetakse grillile, jätkab see küpsemist seni, kuni küpsetusplaadid on jahtunud. Saate helisignaali inaktiveerida, kui vajutate nuppu OK.
Märkus. Ohutussüsteem lülitab seadme mõne aja pärast automaatselt välja.

Kui soovite küpsetada kohe teist portsu.

Kui esimese toiduportsu küpsetamine on lõpule jõudnud.

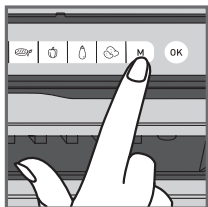
- Veenduge, et seade on suletud ja selles pole toitu.
- Valige sama küpsetusprogramm (see etapp on vajalik isegi siis, kui programm on küpsetamise lõpetanud), mida kasutasite äsja valmistatud toidu jaoks.
- Eelsoojenduse alustamiseks vajutage nuppu „OK“. Eelsoojenduse ajal vilgub värviline taseme indikaartuli valgelt.
- Kui eelsoojendus on lõpule jõudnud, annab seade helisignaali ja indikaartuli jääb valgelt põlema.
- Pärast eelsoojenduse lõppu on seade kasutusvalmis. Avage grill ja pange toit seadmesse.

Oluline!

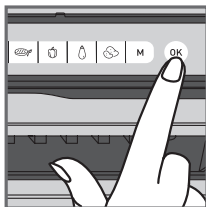
- Võtke arvesse, et eelsoojendus on vajalik enne igat uut portsu. Enne eelsoojendamist veenduge, et seade oleks suletud ja et selles poleks toitu. Enne grilli avamist ja toidu sissepanemist oodake, kuni eelsoojendus on lõppenud.
- Kui uus eelsoojendusüksikl aktiveeritakse kohe pärast eelmise tsükli lõppu, on eelsoojendusaeg lühem.

1. GRILLIMISASEND

B) KÄSIREŽIIMI KASUTAMINE



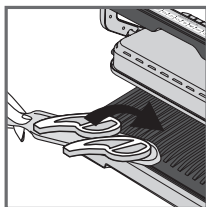
1



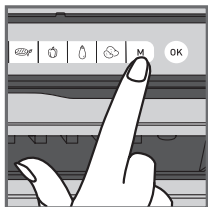
2



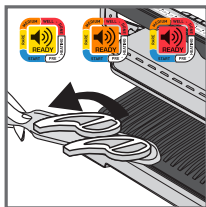
3



4



5



6

1. Valige käsirežiim ja küpsetustemperatuur, klõpsates mitu korda valikut M, kuni värv vastab teie soovitud temperatuurile.

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

2. Vajutage eelsoojenduse alustamiseks nuppu OK Küpsetustaseme indikaator tuli vilgub soovitud värviga: eelsoojendus on pooleli. Oodake, kuni eelsoojendus on lõppenud.
3. Kui soovitud temperatuur on saavutatud, peatub tule vilkumine ja grill annab helisignaali: grill on küpsetamiseks valmis.
4. Asetage toit grillile, küpsetusprotsess algab.
5. Temperatuuri on võimalik küpsetamise ajal reguleerida.
6. Jälgige toidu küpsemist ja eemaldage see, kui arvate, et see on valminud soovitud tasemeni.

1. GRILLIMISASEND

C) KÜPSETAMISJUHISED

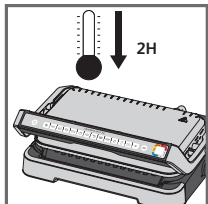
12 AUTOMAATSET KÜPSETUSPROGRAMMI

	KÜPSETUSTASEME INDIKAATOR			
VEISELIHA	Väga vähe küpsetatud (sinine)	Väheküpsetatud	Keskmiselt küpsetatud	Läbiküpsetatud
BURGER	-	Väheküpsetatud	Keskmiselt küpsetatud	Läbiküpsetatud
VORST	-	-	-	Läbiküpsetatud
SEALIHA	-	-	-	Läbiküpsetatud
KANA	-	-	-	Läbiküpsetatud
KALA	-	Keskmiselt küpsetatud	Peaaegu läbiküpsetatud	Läbiküpsetatud
MEREANNID	-	Keskmiselt küpsetatud	Peaaegu läbiküpsetatud	Läbiküpsetatud
VÕILEIB	-	Kergelt küpsetatud	Grillitud	Krõbe
TAIMEBURGER	-	-	-	Grillitud
PAPRIKA	-	-	Kergelt grillitud	Grillitud
BAKLAŽAAN	-	-	-	Grillitud
KARTUL	-	-	-	Grillitud

KÄSIREŽIIM GRILLIMISASENDIS

	180-195°C	220-235°C	265-285°C
SUVIKÕRVITS			
TOMATID			
SPARGEL			
SEENED			
SIBULAD			
BROKOLI			
MINIPORGANDID			
APTEEGITILL			
BATAAT			
ÕUNAVIIILUD			
ANANASS			
VIRSIK			

2. AHJUASEND



1



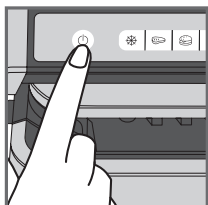
2



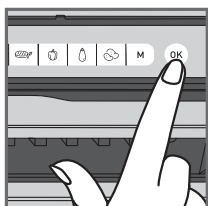
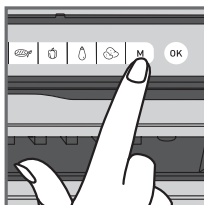
3



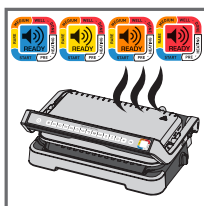
5



4



6



7

1. Juhul kui OptiGrill on juba sisse lülitatud ja soovite kasutada küpsetusalust, siis lahutage grill seinakontaktist ja laske grillil vähemalt 2 tundi jahtuda.

2. Pange koostisosad küpsetusalusele.

3. Avage grill, eemaldage alumine grilliplaat ja asendage see küpsetusalusega.

ETTEVAATUST! Kontrollige, et ülemised grillplaadid oleksid seadmele õigesti paigaldatud.

4. Sulgege grill ja vajutage toitenuppu.

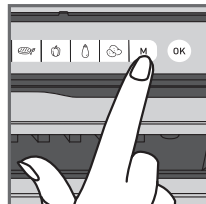
5. Valige käsirežiim ja küpsetustemperatuur, klõpsates mitu korda valikut M, kuni värv vastab teie soovitud temperatuurile.

	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

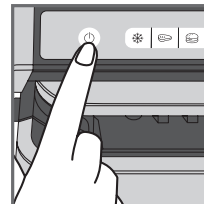
6. Alustage küpsetamist, vajutades nuppu OK.

7. Kui soovitud temperatuur on saavutatud, teeb grill helisignaali ja küpsetusprotsess algab.

2. AHJUASEND



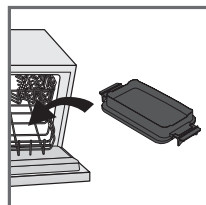
8



9



10



11

8. Temperatuuri on võimalik küpsetusprotsessi ajal reguleerida.

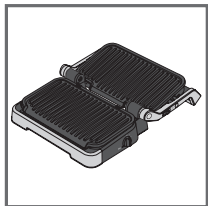
9. Jälgige toidu küpsemist. Kui arvate, et toit on saavutanud soovitud küpsusastme, lõpetage küpsetamine, vajutades toitenuppu. Kõik nupud lülitatakse välja, grill lõpetab kuumutamise/küpsetamise.

10. Avage grill ja eemaldage käepidemete abil küpsetusalus.

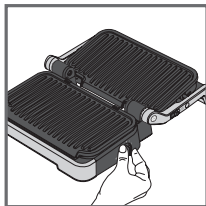
ETTEVAATUST! Kuumad pinnad, soovitatav on kasutada kindaid. Küpsetusalus on kuum. Veenduge, et asetate selle kuumakindlale pinnale.

11. Küpsetusalust võib pesta nõudepesumasinas.

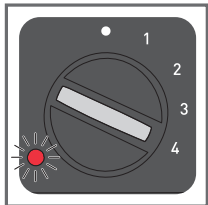
3. BBQ-ASEND



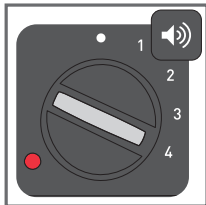
1



2



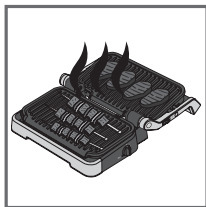
3



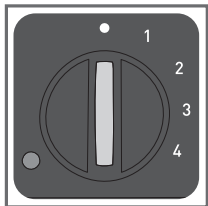
4



5



6



7

1. Avage grill BBQ-asendis. K psetamist reguleeritakse k lgtermostaadiga.
2. Valige soovitud temperatuuriseade. Termostaat m  r b mõlemale plaadile sama k psetustemperatuuri:

• termostaat väljas

1: 80-100 C

2: 130-160 C

3: 170-200 C

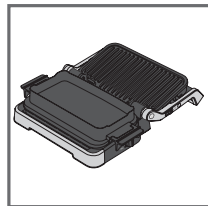
4: 185-225 C

3. K lgmine indikaartuli vilgub eelsoojenduse ajal punaselt.
4. Kui indikaartuli jääb punaselt põlema ja grill annab helisignaali, on grill kasutusvalmis.
5. Asetage toit grillile.
6. Jälgige toidu küpsemist ja eemaldage, kui see on valmis.
7. Lülitage seade välja, seades termostaadi asendisse •.

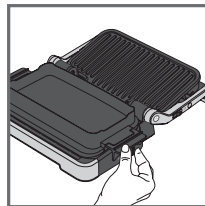
Märkused.

- Temperatuuri saate küpsetamise ajal muuta. Kui seda muudetakse küpsetamise ajal, reguleerib grill temperatuuri vastavalt uuele seadele.
- Kui k psetate toitu ainult ühel plaadil, kasutage ülemist.

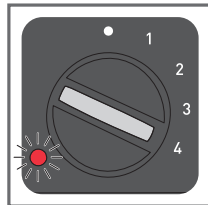
4. TERVE EINE ASEND



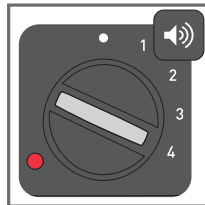
1



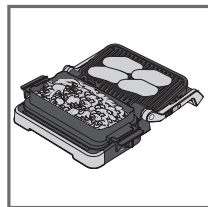
2



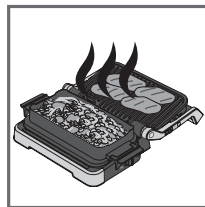
3



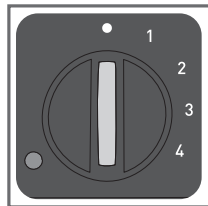
4



5



6



7

1. Pange grill terve eine asendisse. K psetamist reguleeritakse k lgtermostaadiga.
2. Valige soovitud temperatuuriseade. Termostaat reguleerib mõlema plaadi k psetustemperatuuri.

• termostaat väljas

1: 80-100 C

2: 130-160 C

3: 170-200 C

4: 185-225 C

3. K lgmine indikaartuli vilgub eelsoojenduse ajal punaselt.
4. Kui indikaartuli jääb punaselt põlema ja grill annab helisignaali, on grill kasutusvalmis.
5. Lisage toit grillile ja k psetusalusele.
6. Jälgige toidu küpsemist ja eemaldage, kui see on valmis.
7. Lülitage seade välja, seades termostaadi asendisse •.

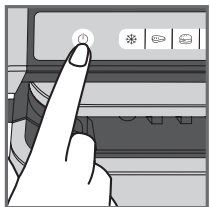
Märkused.

- Temperatuuri saate küpsetamise ajal muuta. Kui seda muudetakse küpsetamise ajal, reguleerib grill temperatuuri vastavalt uuele seadele.

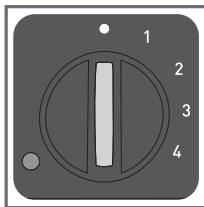
Nõuanded.

Kui teie lisand k pseb kauem kui see, mida grillite, saate küpsetamist alustada ka ahjuasendis. Sel juhul lugege lk 68 ja järgige juhiseid 1–7. Kui toit on saavutanud soovitud küpsusastme, avage grill terve eine asendis. Grill aktiveerib automaatselt k lgtermostaadi. Valige termostaadi abil soovitud temperatuuriseade. Kui grilliplaat on eelsoojenenud, asetage toit selle peale.

KASUTAMISE LÕPETAMINE



1

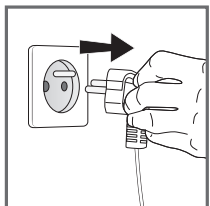


1. Seadme väljalülitamine.

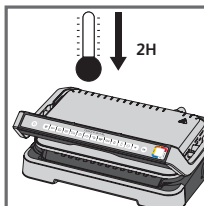
- Vajutage grillimis-/ahjuasendites käepidemel toitenuppu.
- Seadke külgtermostaat BBQ- / terve eine asendites asendisse •.

2. Lahutage seade vooluvõrgust.

- ### 3. Laske sellel vähemalt 2 tundi jahtuda.
- Juhuslike põletuste vältimiseks laske grillil enne puhastamist täielikult jahtuda.

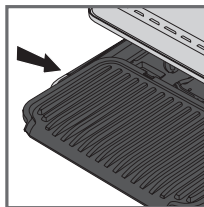


2

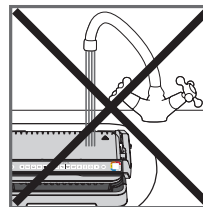


3

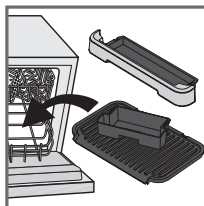
PUHASTAMINE



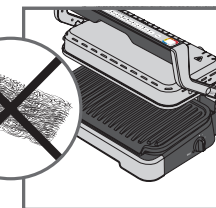
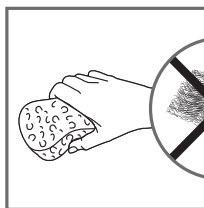
1



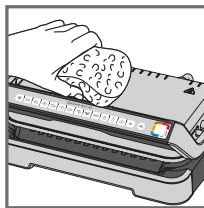
2



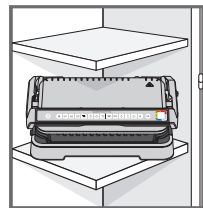
3



4



5



6

- ### 1. Enne puhastamist avage lukustusest ja eemaldage plaadid, tilkumisalused ja küpsetusalus, et vältida küpsetuspinna kahjustamist.

Kallake tilkumisalus tühjaks ja peske seda sooja seebiveega, seejärel kuivatage see paberrätikuga.

- ### 2. Ärge kunagi pange seadme korpus vette või mõnda muusse vedelikku.

- ### 3. Seadet ja selle juhet ei tohi panna nõudepesumasinas. Pärast plaatide eemaldamist ei tohi kütteelemente ega nähtavaid ja ligipääsetavaid osi puhastada. Kui need on väga määrdunud, oodake, kuni seade on täielikult maha jahtunud, ja puhastage need kuiva riidelapiga.

- ### 4. Kui te ei soovi küpsetusplaate, tilkumisaluseid ja küpsetusalust pesta nõudepesumasinas, kasutage puhastamiseks sooja vett ja väikeses koguses nõudepesuvahendit ning loputage jääkide eemaldamiseks põhjalikult. Pühkige need paberrätikuga hoolikalt puhtaks.

Ärge kasutage grilli ühegi osa puhastamiseks metallist küürimisvahendeid, terasvilla või abrasiivseid puhastusvahendeid; kasutage ainult nailonist või mittemetallist puhastusvahendeid.

- ### 5. Grilli kate puhastamiseks pühkige seda sooja niiske svammiga ja kuivatage pehme kuiva lapiga.

- ### 6. Veenduge alati enne hoiustamist, et grill on puhas ja kuiv.

Mis tahes remonditööd peab tegema heakskiidetud hooldusesindaja.

Tõrkeotsingujuhend

Probleem	Põhjus	Lahendus
Nupp  vilgub +  märgutuli põleb sinine + Nupp  vilgub	Seadme sisselülitamine või automaatse küpsetus tsükli alustamine toiduga ilma plaate eelkuumutamata (käsirežiim lülitati automaatselt sisse)	2 võimalust: - Valige nuppu  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.
küpsetus tsükli ajal.	- Seadet on küpsetamise ajal liiga kaua lahti hoitud. - Seade on pärast eelsoojendust või toidu soojashoidmist liiga kaua ootel seisnud.	Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja laske 2–3 minutit seista, alustage protsessi uuesti. Kui te seadet järgmine kord kasutate, avage ja sulgege see kiiresti, et saavutada parimat küpsetustulemust. Kui tõrge tekib uuesti, võtke ühendust Tefali kohaliku klienditeenindusega.
 Märgutuli vilgub lillaks + Nupp  /  /  /  vilgub + katkendlik helisignaal Seade ei anna helisignaali.	- Seadme rike. - Seadet on hoitud või kasutatakse liiga külmas ruumis.	Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja uuesti vooluvõrku ning alustage kohe eelkuumutustsükli. Kui tõrge jääb alles, võtke ühendust klienditeenindusega.
 Märgutuli vilgub lillaks + Nupp  vilgub + pidev helisignaal	Seadme rike.	Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja võtke ühendust klienditeenindusega.
Pärast eelkuumutust panite toidu seadmesse ja sulgesite selle,  kuid märgutuli jääb valge ja küpsetamine ei alga.	- Seadmes oleva toidu paksus on üle 4 cm. - Grilli ei avatud toidu sissepainemisel täielikult. - Seade ei tuvasta sees toitu. Toidu kogus on liiga väike, OK vilgub.	- Toidu paksus ei tohi ületada 4 cm. - Avage grill täielikult ja sulgege see uuesti. - Kinnitage küpsetamise sisselülitamine, vajutades nuppu .
lülitab sisse käsirežiimi +  märgutuli vilgub punaselt. + temperatuurinupp  M ja nupu  valgustus põlevad	Eelkuumusprotsess katkestati.	- Jälgige aeg-ajalt küpsemist (käsirežiimis kasutamise korral). Või - Seisake grill, eemaldage toit, sulgege grill, valige uus küpsetusprogramm, mida soovite kasutada, ja oodake, kuni eelkuumutustsükkel on lõppenud.