

# Tefal®

## OPTIGRILL

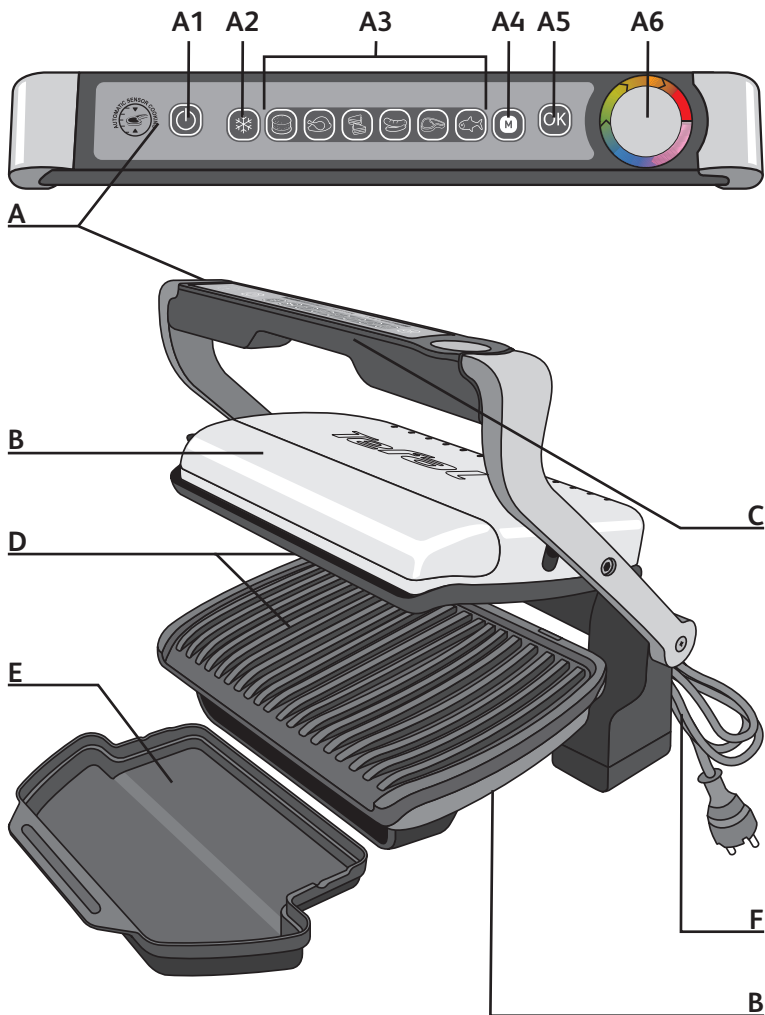
### GC712D

ET



- Kasutusjuhend -

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)



## OHUTUSOOVITUSED

### TÄHTSAD ETTEVAATUSABINÕUD

- **Toote kasutamise, hooldamise ja paigaldamise suunised: teie enda ohutuse huvides lugege kasutusjuhendi kõik osad läbi ja tutvuga ka asjaomaste piltidega.**
- Seade on mõeldud ainult majapidamises kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks järgnevalt loetletud keskkondades ning järgneva puhul ei kehti ka garantii :
  - poodide personali köökides, kontorites ja teistes töökeskkondades;
  - taluhoonetes;
  - klientide poolt hotellides, motellides ja muudes elamu tüüpi keskkondades;
  - kodumajutustes.
- Võtke ära kõik võimalikud seadme peal või sees olevad pakkematerjali osad, kleebised ja lisatarvikud.
- Seadet ei tohi kasutada isikud (s.h. lapsed), kelle füüsilised ja vaimsed võimed ning meeled on piiratud või siis isikud, kes seda ei oska või ei tea, kuidas seade toimib, välja arvatud juhul, kui nende turvalisuse eest vastutav isik kas nende järele valvab või on neile eelnevalt seadme tööpõhimõtteid ja kasutamist selgitanud. Ka tuleb valvata selle järele, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Seadet tohivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed, piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikud ning seadme kasutamise kogemuse ja teadmisteta isikud, kui nad teevad seda järelevalve all või kui neid on seadme ohutu kasutamise osas juhendatud ja nad mõistavad sellega seotud ohte. Seadet ei tohi puhastada ega hooldada alla 8 aastased lapsed, kui see ei toimu järelevalve all. Hoidke seadet ja selle kaablit alla 8-aastastele lastele kättesaamatult.
- Ärge jätke seadet kunagi järelvalveta.

- ⚠️ Seadme korpus võib selle töötamise ajal kuumeneda. Ärge puudutage seadme kuumenevaid osi.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või muu seadmest eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemiga.
- Enne seadme sisselülitamist juhe täielikult lahti harutada.
- Kui toitejuhe on katki, tuleb ohuolukordade ärahoidmiseks lasta see tootjal, tema müügijärgsel teenindusel või vastavat kvalifikatsiooni omaval isikul välja vahetada.
- Pikendusjuhtme kasutamisel peab sellel olema vähemalt sama ristlõike pindala ja maandatud pistikupesa; võtke tarvitusele kõik ettevaatusabinõud, vältimaks seda, et keegi juhtme otsa komistab.
- Kasutage ainult maandusega pistikut.
- Kontrollige, et seadme all oleval infoetiketil äratoodud võimsus ja toitepinge sobivad kasutatava võrgupingega.
- Kõrvaldamiseks puhastamiseks kasuta sooja vett ja nõudepesusvampi ning -vahendit.
- Seadet ei tohi vette kasta. Ärge kastke seadet ja selle toitejuhet mitte kunagi vette.


## Mida tuleb teha

- Lugege tähelepanelikult läbi ja hoidke käepärast juhendis sisalduv info, mis käib seadme erinevate lisatarvikutega varustatud variantide kohta.
- Põletuse korral hoidke põletada saanud kohta külma vee alla ja pöörduge vajadusel arsti poole.
- Enne esimest kasutamist peske plaat või plaadid puhtaks (vt jaotist 5), valage plaadile või plaatidele tilk õli ja pühkige need siis pehme lapiga üle.
- Jälgige toitejuhet ja võimalikku pikendusjuhet ning võtke tarvitusele kõik ettevaatusabinõud, et juhtmed ei häiriks inimeste liikumist laua ümber ja et keegi nende otsa ei komistaks.
- Kõrvaldamiseks eralduvad aurud võivad teatud erakordselt tundliku hingamisaparaadiga lemmikloomadele (mitmesugused linnud) ohtlikud olla. Soovitatav on linde mitte köögis hoida.
- Seadme hoiukoht peab olema lastele kättesaamatu.
- Kontrollige enne plaatide kasutamist, et nende mõlemad pooled oleksid korralikult puhtad.
- Plaatide katkimineku vältimiseks kasutage neid ainult selle seadmega, mille jaoks need ette on nähtud (näiteks ärge pange neid ahju, gaasileegile või elektripliidile).
- Kontrollige, et plaadid oleksid kindlalt paigal ja korralikult seadme külge kinni vajutatud. Kasutage ainult seadmega komplektis olevaid või volitatud teeninduskeskusest ostetud plaate.
- Et vältida kõrgtemperatuurilise pinnakatte vigastamist, kasutage ainult plastist või puust labidat.
- Kasutage ainult seadmega tarnitud või volitatud teeninduskeskusest ostetud osi ja lisatarvikuid. Ärge kasutage osi ega tarvikuid teiste seadmetega ega muuks otstarbeks.

# Mida ei tohi teha

- Ära kasuta seadet välistingimustes.
- Ärge jätke seadet vooluvõrku, kui te seda ei kasuta.
- Seadme ülekuumenemise vältimiseks ärge pange seda nurka ega vastu seinale.
- Seadet ei tohi panna purunemisohtlikule või kuumakartlikule pinnale (nt. klaaslaud, laudlina, lakitud mööbel vms.). Ärge pange grilli pehmele alusele (nt. vakstule).
- Ärge pange seadet kunagi seinale kinnitatud kappide või riulite alla või tuleohtlike materjalide (rulood, kardinad, drapeeringud) vahetusse lähedusse.
- Ärge asetage seadet libedate ega kuumade pindade peale ega lähedusse ning ärge laske juhtmel kunagi rippuda üle kuumusallikate (nt. elektri- või gaasipliidi).
- Ärge pange köögiriistu seadme küpsetuspinnale.
- Ärge lõigake toitu otse plaatide peal.
- Ärge kasutage metallist nuustikut ega küürimispastat, kuna need võivad küpsetuspinda (külgevõtmatu pinnakatet) vigastada.
- Seadet ei tohi selle töötamise ajal ümber tõsta.
- Ärge kandke seadet käepidemest või metallklambritest hoides.
- Ärge laske seadet kunagi tühjalt sees olla.
- Keelatud on panna toitu küpsetusplaadile peale fooliumil või mistahes muul alusel.
- Ärge võtke rasvakogumissahtlit küpsetamise ajal välja. Kui rasvakogumissahtel küpsetamise käigus täis saab, laske seadmel enne selle tühjendamist jahtuda.
- Ärge pange kuuma plaati vee alla või kergestipurunevale alusele.
- Et plaatide katematerjali külgehakkamisvastased omadused säilitada, ärge kuumutage seadet liiga kaua.
- Keelatud on kuumade plaatide käsitsemine.
- Ärge küpsetage grillis fooliumisse keeratud toitu.
- Et vältida toote kahjustamist, ärge kasutage sellel kunagi flambeerimist.
- Ärge asetage plaatide ja kütteelemendi vahele alumiiniumlehte ega muid esemeid.
- Ärge soojendage ega valmistage toitu, kui grill on avatud.
- Ärge soojendage seadet, kui seadmes ei ole küpsetusplaate.

## Nõuanded/info

- Täname teid, et olete otsustanud meie ainult koduseks kasutuseks ettenähtud seadme kasuks!
- Et garanteerida teie turvalisus, vastab seade kohaldatavatele normatiividele ja seadustele (madalpingeseadmete direktiiv, elektromagnetiline ühilduvus, toiduga kokku puutuda lubatud materjalid, keskkonnakaitse...).
- Esmakordsel kasutamisel võib seadmest algul eralduda kergelt kõrbelõhna ja veidi suitsu.
- Me jätame enesele õiguse muuta tarbija huvides mistahes hetkel oma toodete ehitust või detaile.
- Vedelaid või tahked toiduaineid, mis on kokku puutunud mõne seadme osaga, millel on logo , ei tohi toiduks tarvitada.
- Kui toiduaine viil on liiga paks, lõpetab ohutussüsteem seadme töötamise.

## Keskkond



### Aitame hoida looduskeskkonda!

- ① Teie seadme juures on kasutatud väga mitmeid ümbertöötlemist või kogumist võimaldavaid materjale.
- ➔ Viige seade kogumispunkti või selle puudumisel volitatud teeninduskeskusesse, et oleks võimalik selle ümbertöötlemine.

# Kirjeldus

A Juhtpaneel

A1 Sisse-/väljalülitamise nupp

A2 Külmutatud toidu režiim

A3 Küpsetusprogrammid

A4 Käsi grill

A5 OK nupp

A6 Küpsetaseme näidik

B Korpus

C Käepide

D Küpsetusplaadid

E Küpsetusvedeliku kogumisalus

F Toitejuhe

## Küpsetaseme näidiku (LED) värvide tähised

### Eelsoojendamine



VILKUV LILLA  
Eelsoojendamine.



PÕLEV LILLA  
Eelsoojendamise  
lõpetamine. Toidu  
ootamine.

### Küpsetamist alustatakse



SININE  
Küpsetamise  
alustamine.



ROHELINE  
Küpsetaseme „pooltoores“.  
Küpsetamisel kuuleb kasutaja küpsetaseme  
„pooltoores“ (kollane) saavutamisel piisku.

### Küpsetamine – sõomisvalmis



KOLLANE  
Küpsetaseme „pool-  
toores“.



ORANŽ  
Küpsetaseme  
„poolküps“.



PUNANE  
Küpsetaseme  
„läbiküpsenud“.

### Soojashoidmine (umbes 30')



VILKUV PUNANE  
Küpsetaseme  
„läbiküpsenud“  
saavutatud.



PÕLEV VALGE  
Valitud „käsifunktsiooni“ või vale käsitse-  
mise kohta lugege osa „Veotsing“.



VILKUV VALGE  
Vt „Veotsing“ (helistage klienditee-  
nindusse ...)

## Küpsetusprogrammidest



Hamburgerid



Panini



Käsirežiim: traditsioo-  
niline käsifunktsioo-  
niga grill



Linnuliha



Kala

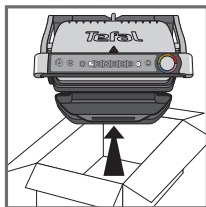
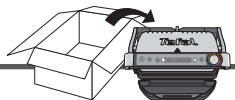


Punane liha



Sealiha/vorstikesed/lambaliha

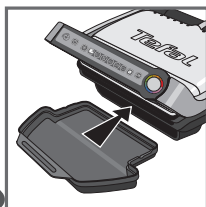
# 1 Seadistamine



1



2



3



OK

4

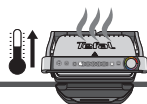
1 Eemaldage seadme seest ja pealt kõik pakkematerjalid, kleebised ja tarvikud.

Küpsusastme näidikul olevat värvilist kleebist saab vastavalt keelele muuta. Saate kleebise asemele panna teise pakendis oleva kleebise.

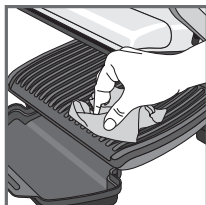
2 Enne esmakordset kasutamist puhastage plaate sooja vee ja vähese puhastusvahendiga; loputage ja kuivatage korralikult.

3-4 Asetage eemaldatav küpsetusmahla kogumisalus seadme esiosasse.

# 2 Eelsoojendamine



5

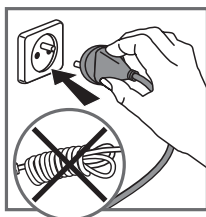


6

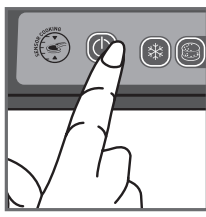
5 Parimate tulemuste saavutamiseks ja mittenakkuva pinna tagamiseks pühkige küpsetusplaate vähese õliga immutatud paberrätikuga.

6 Eemaldage liigne õli puhta paberrätikuga.

7 Ühendage seade vooluvõrku. (veenduge, et juhe on kogupikkuses lahti keritud). Sulgege grill.

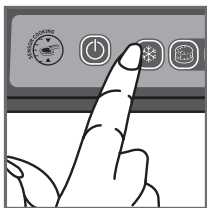


7

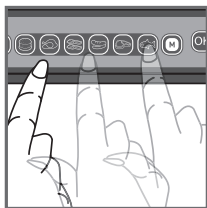


8

8 Vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu.



9



10

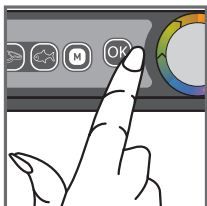
9 Kui valmistatav toiduaine on külmunud, vajutage külmutatud toiduaine nuppu. Kui toiduaine ei ole külmunud, jätkake kohe sammuga 10.

10 Valige sobiv küpsetusrežiim vastavalt valmistatavale toidule.

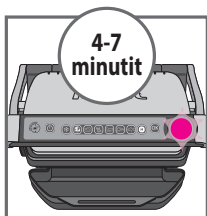
## 6 küpsetusprogrammid ja käsirežiim

	Valige see küpsetusprogramm, kui soovite valmistada hamburgereid.		Valige see küpsetusprogramm, kui soovite valmistada punast liha.
	Valige see küpsetusprogramm, kui soovite valmistada linnuliha.		Valige see küpsetusprogramm, kui soovite valmistada kalaliha (nt lõhesteik).
	Valige see küpsetusprogramm, kui soovite valmistada paninisid.		
	Valige see küpsetusprogramm, kui soovite valmistada sealiha, vorstikesi või lambaliha.		Käsirežiimi valimisel põleb valge märgutuli püsivalt. Sel juhul peate küpsemisaega käsitsi juhtima.

Kui toiduainet ei ole eelpool nimetatud ja teil tekib toidu valmistamiseks küpsetusrežiimi valimisel kahtlusi, lugege osa „Küpsetusprogrammita toiduainete küpsetustabel“ lk 184.



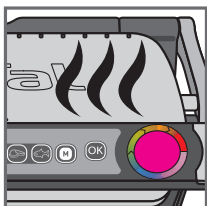
11



12

11 Nupu OK vajutamisel: seade hakkab eelsoojenema ja vilgub küpsusastme lilla märgutuli.  
NB: kui olete valinud vale programmi, jätkake sammuga 8.

12 Oodake 4-7 minutit.



13

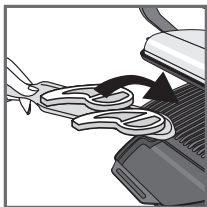
13 Kostub helisignaal, küpsusastme märgutuli lõpetab vilkumise ning eelsoojendamise režiimi lõpetamisel põleb lilla tuli püsivalt. Kommentaarid Kui seadet eelsoojendamise lõppedes ei avata, lülitab ohutussüsteem seadme välja.



### 3 Küpsetamine



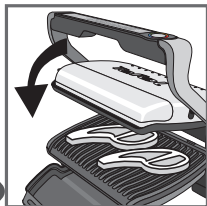
14



15

**14-15** Pärast eelsoojendamist on seade kasutusvalmis. Haarake käepideme keskosast, avage grill ainult korra ja asetage toiduained küpsetusplaadile.

Kommentaariid. Kui seade on liiga kaua avatud, lülitab ohutussüsteem seadme automaatselt välja.



16

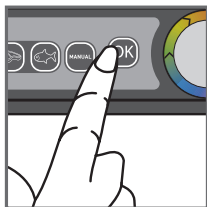


17

**16-17** Seade reguleerib küpsetustsüklit (aeg ja temperatuur) automaatselt vastavalt toiduaine paksusele ja kogusele.

Küpsetustsükli alustamiseks tuleb seade sulgeda. Küpsusastme märgutuli muutub siniseks ja seejärel roheliseks ning osutab küpsetamisele (parimate tulemuste saavutamiseks ärge avage seadet ega eemaldage toiduaineid küpsetamise ajal). Kui küpsetamine on pooleli, kostub iga küpsetusetapi puhul piiks, mis hoiatab kasutajat küpsusastme (nt pooltoores, kollane) **saavutamisest**.

Kui toiduaine tükk ei ole väga õhuke: sulgege seade, nupp OK vilgub ja põleb püsiv lilla märgutuli; vajutage OK ja veenduge, et seade tuvastab toiduaine ja küpsetustsükkel aktiveeritakse.



**18** Märgutule värv muutub vastavalt küpsusastmele. Kui märgutuli põleb kollaselt ja kostub piiks, on teie toit pooltoores; kui märgutuli põleb oranžilt ja kostub piiks, on teie toit poolküps ja kui märgutuli põleb punaselt, on teie toit läbiküpsunud.

NB: kui eelistate pooltoorest liha, eemaldage liha, kui küpsusastme märgutuli hakkab roheliselt põlema.

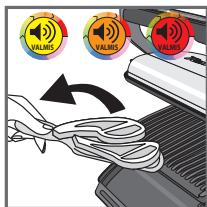


18

Pöörame tähelepanu sellele, et eelkõige liha puhul võivad tulemused lihatootest, selle kvaliteedist ja päritolust tulenevalt erineda.



19



20

19-20 Kui küpsusastme märgutule värvus vastab teie soovitud küpsusastmele, avage seade ja eemaldage toit.



21

21 Sulgege seade. Juhtpaneel süttib põlema ja seadistab end ise programmivaliku režiimi.

Kommentaar. Kui programmi ei valita, lülitab ohutussüsteem seadme automaatselt välja.

### Suurema koguse küpsetamine

Kui soovite küpsetada teise portsjoni toitu, tuleb seade uuesti eelsoojendada (vaadake jaotise 2 „Eelsoojendamine“ punkti 9) isegi juhul, kui küpsetate sama toiduainet.

### Kuidas teist portsjonit küpsetada?

Pärast esimese portsjoni küpsetamise lõpetamist toimige järgmiselt.

1. Veenduge, et seade on suletud ja seadmes ei ole toitu.
2. Valige sobiv küpsetusrežiim/-programm (seda tuleb teha isegi juhul, kui otsustate valida sama küpsetusrežiimi/-programmi, mida kasutasite eelmise portsjoni küpsetamiseks).
3. Vajutage nuppu OK: seadmel aktiveeritakse eelsoojendamine. Eelsoojendamisele viitab lillalt vilkuv küpsusastme märgutuli.
4. Eelsoojendamine lõpetatakse, kui kostub helisignaali ja küpsusastme märgutuli ei vilgu enam lillalt.
5. Pärast eelsoojendamist on seade kasutusvalmis. Avage grill ja asetage toiduained grillile.

### NB!

-**Pöörake tähelepanu sellele, et iga portsjoni valmistamise eel tuleb grilli eelsoojendada.** Eelsoojendamise funktsiooni õigeks toimimiseks veenduge, et grill on alati suletud ning grillis ei ole toitu.

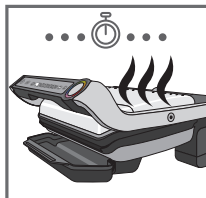
-Enne grilli avamist ja toidu grillile asetamist oodake, kuni eelsoojendamine on lõpetatud.

NB! Kui uus eelsoojendamise etapp viiakse läbi kohe pärast eelmise lõppu, on eelsoojenemise aeg lühem.

ET



22



23



24



25

### 22-23-24

Küpsetage toitu vastavalt isiklikule eelistusele (v.a alla 4 mm paksused toiduaine tükid/viilud, mille küpsetustsükli aktiveerimiseks tuleb vajutada nuppu OK).

Kui soovite küpsetada erineva küpsusastmega toitu, avage pärast toidu grillile asetamist grilli kaas, eemaldage soovitud küpsusastme saavutanud toiduained ning sulgege grilli kaas ja jätkake ülejäänud toiduainete küpsetamist. Programm jätkab küpsetamist kuni küpsusastme „läbiküpsenud“ saavutamiseni.

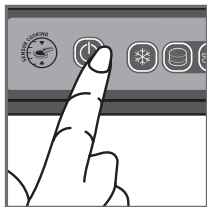
### 25 Soojashoidmise funktsioon

Pärast küpsetamise lõpetamist hoiab seade toitu soojas; märgutuli hakkab punaselt vilkuma, iga 20 sekundi järel kostub piiks. Kui toit jääb grillile, jätkub toidu küpsetamine seni, kuni küpsetusplaadid maha jahtuvad; küpsetamine jätkub ka toidu soojashoidmise funktsiooni kasutamise ajal. Saate helisignaali välja lülitada, vajutades nuppu OK.

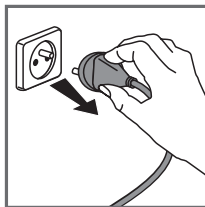
Kommentaari. Pärast teatud aja möödumist lülitab ohutussüsteem seadme automaatselt välja.

ET

## 5 Puhastamine ja hooldamine



26



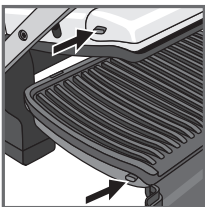
27

26 Vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu.

27 Ühendage grill seinapistikust lahti.



28

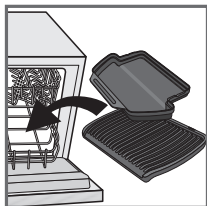


29

28 Laske suletud kaanega grillil jahtuda vähemalt 2 tundi.

Võimalike põletushaavade tekkimise vältimiseks laske grillil enne puhastamist korralikult maha jahtuda.

29 Küpsetuspinna kahjustamise vältimiseks tuleb plaadid enne puhastamist lahti keerata ja eemaldada.



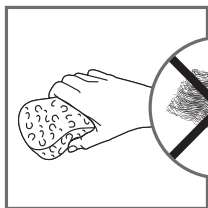
30

30 Küpsetusmahla kogumisalus ja küpsetusplaadid on nõudepesumasinakindlad.

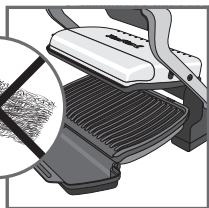
Seadet ja selle juhet ei tohi nõudepesumasinasse panna.

Kütteelemente, nähtavaid ja juurdepääsetavaid osi ei tohi pärast plaatide eemaldamist puhastada. Kui need on väga määrdunud, oodake, kuni seade on täiesti maha jahtunud ja puhastage osi kuiva lapiga.

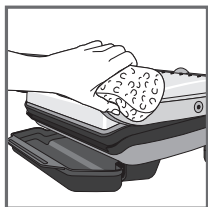
ET



31



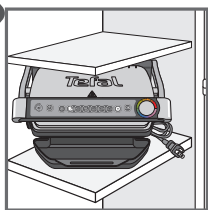
32



33



34



35

**31-32** Kui te ei kasuta nõudepesumasinat, kasutage küpsetusplaatide puhastamiseks sooja vett ja väikest kogust puhastusvahendit; seejärel loputage plaate võimalike jääkide eemaldamiseks korralikult. Kuivatage korralikult paberrätiku või kuiva pehme lapiga.

Ärge kasutage ühegi grilli osa puhastamiseks metallist küürimiskäsna, terasvilla ega abrasiivseid puhastusvahendeid; kasutage ainult nailonist ja mittemetallist käsnasid.

Tühjendage küpsetusmahla kogumisalus ja peske seda sooja väähese puhastusvahendiga vees; seejärel kuivatage hoolikalt paberrätiku või kuiva pehme lapiga.








**33** Grilli välispinna puhastamiseks kasutage sooja vette kastetud käsna; kuivatage pehme kuiva lapiga.

**34** Ärge kastke grilli korpus vee ega muu vedeliku sisse.

**35** Veenduge, et grill on enne hoitudamist alati puhas ja kuiv.

**36** Parandustöid peavad tegema volitatud hooldustöötajad.

# Veaotsingu juhend

Probleem	Põhjus	Lahendus
Küpsetamistsükli alustamisel lülitub seade ümber käsitsirežiimile.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Küpsetustsükli alustamine ilma eelsoojendamiseta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 võimalikku valikut:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- laske toidul küpseda küpsetusprotsessi jälgides (valge märgutuli = käsirežiim);</li> <li>- seisake seade, eemaldage toiduained, sulgege seade nõuetekohaselt, programmeerige seade uuesti ja oodake, kuni eelsoojendamine on lõpetatud.</li> </ul> </li> </ul>
Küpsetamistsükli alustamisel lülitub seade ümber käsitsirežiimile.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seadme rike.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Võtke ühendust Tefali kohaliku klienditeenindusega.</li> </ul>
Seade seiskub eelsoojendamise või küpsetustsükli ajal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seade on eelsoojendamise või küpsetamise ajal olnud liialt pikalt avatud.</li> <li>Seade on pärast soojenemist või toidu soojas hoidmist olnud liiga pikalt tegevuseta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ühendage seade vooluvõrgust 2-3 minutiks lahti, alustage toimingut uuesti. Järgmisel korral seadet kasutades tuleb parimate küpsetustulemuste saavutamiseks seade korraks avada ja sulgeda. Probleemi jätkuval esinemisel võtke ühendust kohaliku Tefali klienditeenindusega.</li> </ul>
Pärast toidu küpsetusplaatidele asetamist hakkab märgutuli  vilkuma.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toidu olemasolu ei tuvastata. Liiga õhuke lihaviil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kinnitage küpsetamise algus, vajutades nuppu .</li> </ul>
 Vilkvuvalge märgutuli + nupp  vilgub või nupp  vilgub.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seadme rike.</li> <li>Seadet hoitudakse või kasutatakse liiga külmas ruumis.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ühendage seade lahti ja seejärel ühendage uuesti ning taasaktiveerige kohe eelsoojendamise tsükkel. Probleemi jätkuval esinemisel võtke ühendust klienditeenindusega.</li> </ul>
Seadmest ei kostu enam piiksu.		
Panin toiduained grillile ja sulgesin kaane, kuid küpsetamist ei alustatud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toiduaine tüki/viilu paksus on üle 4 cm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toiduaine tüki/viilu paksus võib olla kuni 4 cm.</li> </ul>
Panin toiduained grillile kuid ikka põleb LILLA märgutuli  .	<ul style="list-style-type: none"> <li>Te ei avanud toiduainete grillile panemiseks kaant täielikult.</li> <li>Toidu olemasolu ei tuvastata. Liiga õhuke lihaviil. Vilgub „OK“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avage kaas täielikult ja seejärel sulgege.</li> <li>Kinnitage küpsetamise algus, vajutades nuppu .</li> </ul>
Seade lülitab end ise käsirežiimis töötamisele välja.	Küpsemisaeg ületas 30 minutit.	Vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu ja taaskäivitage käsirežiim.

Näpunäide (eelkõige liha küpsetamise puhul): toiduainete päritolu, lõigatud tükki ja kvaliteeti arvestades on eelseadistatud programmide küpsetustulemused erinevad; programmide seadistamisel ja katsetamisel on kasutatud kvaliteetseid toiduaineid.

Samuti tuleb küpsetamisel arvestada lihatüki paksust; küpsetatava tüki paksus võib olla kuni 4 cm.

# Programmitabel

Konkreetne programm	Küpsetusastet tähistava märgutule värv		
<b>Punane liha</b>	Pooltoores	Poolküps	Läbiküpsenud
<b>Hamburger</b>	Pooltoores	Poolküps	Läbiküpsenud
<b>Panini</b>	Kergelt küpsetatud	Läbiküpsenud	Kröbe
<b>Kala</b>		Poolküps	Läbiküpsenud
<b>Linnuliha</b>			Läbiküpsenud
<b>Sealiha/vorstikesed/lambaliha</b>			Läbiküpsenud

Näpunäide: kui soovite valmistada pooltoorest liha, kasutage küpsusastet

## Küpsetustabel küpsetusprogrammiga toiduainetele

ET Toiduaine	Küpsetusprogramm	Küpsetuste		
<b>Leib</b>	Leivaviilud, grillivõileivad			
	Hamburger: (pärast liha eelküpsutamist)			
<b>Liha ja linnuliha</b>	Seafilee (kondita), läbikasvanud sealiha			
	Lambaliha (kondita)			
	Külmunud kanagagsad			
	Läbikasvanud sealiha			
	Singiviil praadimiseks			
	Maitsestatud kanarind			
	Pardirind			
<b>Kala</b>	Terve forell			
	Kooritud krevetid			
	Kuningkrevetid (koorega või kooreta)			
	Tuunikala steik			
<b>Käsirežiim</b>	Grillitud köögiviljad ... (terved ja ühtlase suurusega)		Fikseeritud temperatuur	

Külmunud toidu puhul vajutage enne programmi valimist

