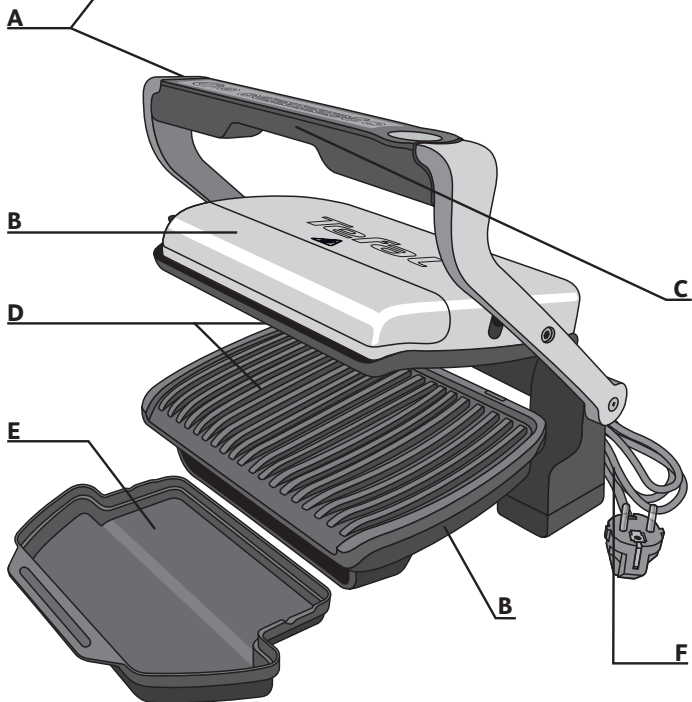
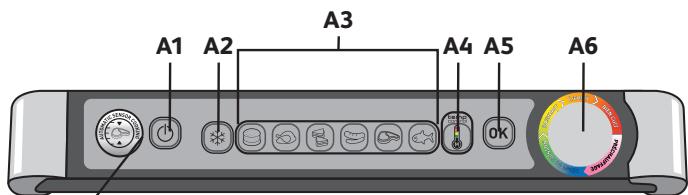


Tefal[®]

OptiGrill⁺



Lauagrill
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 kasutuskohtades – ja nendel juhtudel garantii ei kehti:

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

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

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

Seadet tohivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised või kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on vähenenud, tingimusel, et neile on õpetatud seadme ohutut kasutamist ja nad mõistavad seadme kasutamisega 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 pistikupesassa.

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

Grillplaatide puhastamiseks kasutage käsna, kuuma vett ja nõudepesuvahendit.

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

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

Tehke järgmist


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

Ärge tehke järgmist

- Ärge kasutage seadet välistingimustes.
- Ärge kunagi jätke vooluvõrku ühendatud või töötavat seadet järelevalveta.
- Seadme ülekuumenemise vältimiseks ärge paigutage seda nurka või seinakapi alla.

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

Nõuanded/teave

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

Keskkond



Esmatähtis on keskkonnakaitse!

- Seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada või ümber töödelda.
- Viige see kohalikku jäätmekogumispunkti.

Kirjeldus

A Juhtpaneel

A1 Toitenupp

A2 Külmutatud toidu režiim

A3 Küpsetusprogrammid

A4 Käsirežiimi 4 temperatuuriseadet; vt juhiseid käsirežiimi kohta lühijuhendis

A5 **OK**-nupp

A6 Küpsetusastme märgutuli

C Käepide

D Küpsetusplaadid

E Rasvakogumisnõu

F Toitejuhe

Küpsetusastme värvilised märgutuled

eelkuumutus



VILGUB LILLALT
Oodake.



PÕLEB LILLALT
Eelkuumutuse lõpp. Küpsetamise algus.
Võite toidu sisse panna.



SININE

küpsetamise algus



ROHELINE
Küpsetamise ajal annab seade helisignaali, mis teatab kasutajale, et peagi saavutatakse küpsusaste „toores“ (kollane).

küpsetamine – söömiseks valmis



KOLLANE

Küpsetusaste „toores“. Küpsetusaste „keskmiselt küps“.



ORANŽ



PUNANE

Küpsetusaste „lähikäpsenud“.
Küpsetamise lõpp.

soojashoid ligikaudu 30 min



VILGUB PUNASELT

Küpsetusastmel „lähikäpsenud“ küpsetamise lõpp.



PÕLEB ROHELISELT

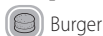
Käsirežiim on valitud või automaatselt sisse lülitatud, vt tõrkeotsingujuhendit lk 183.



VILGUB VALGELT

Seadme tõrge.
Vt tõrkeotsingujuhendit.
Võtke ühendust klienditeenindusega.

Küpsetusprogrammide juhend



Burger



Panini / võileib



Käsirežiim: traditsiooniline grillimine käsitsi, hõlmab 4 erinevat temperatuuriseadet (110 °C kuni 275 °C)



Linnuliha



Kala

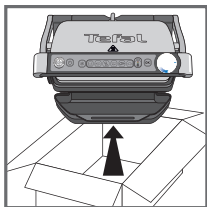


Punane liha



Sealiha/vorstid/
lambaliha

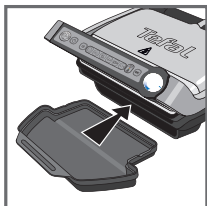
1 Ettevalmistused



1



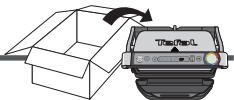
2



3



4

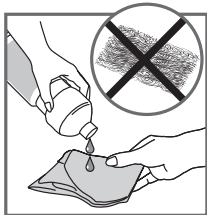


- 1 Eemaldage seadme ümber ja seest kogu pakkematerjal, kleepsud ja tarvikud. Küpsetusastme näidul olevat värvilist klepsu saab vahetada olenevalt keelest. Te võite selle asendada ühega pakendis olevatest.
- 2 Enne esmakasutust puhastage plaadid põhjalikult sooja vee ja väheses nõudepesuvahendiga, loputage ja kuivatage korralikult.

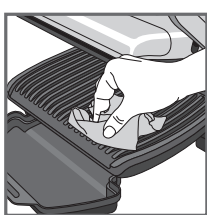
3-4

Seadke eemaldatav rasvakogumisnõu seadme ette.

2 Eelkuumutus



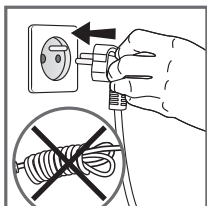
5



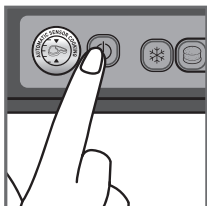
6



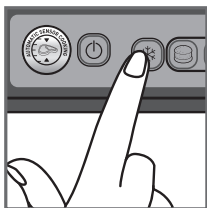
- 5 Parima tulemuse saavutamiseks võite küpsetusplaate pühkida väheses toiduõlisse kastetud paberkäterätiga, mis soodustab toiduainete kättesaamist külgevõtmatult pinnalt.
- 6 Eemaldage liigne õli puhta paberkäterätikuga.
- 7 Veenduge, et ülemine ja alumine plaat on õigesti seadmesse paigutatud. Ärge käivitage eelkuumutust ilma plaatideta. Ühendage seade vooluvõrku. (Pange tähele, et toitejuhe peale olema täielikult lahti tõmmatud.)
- 8 Vajutage lülitit. Ettevaatust: veenduge, et plaatide vahel ei ole toitu.



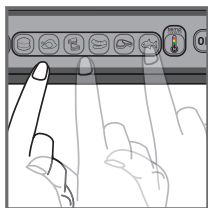
7



8



9



10

9 Kui toitu, mida soovite küpsetada, on külmutatud, vajutage vastavat nuppu.

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

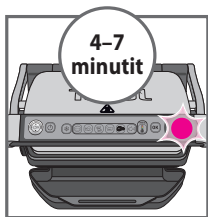
Nõuanne, eriti liha kohta: eelseatud programmidega küpsetamise tulemused võivad varieeruda olenevalt valmistatava toidu päritolust, lõigatud kujust ja kvaliteedist, programmid on seadistatud ja kontrollitud hea kvaliteediga toitu kasutades.

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

Kui te ei ole kindel, millist küpsetusrežiimi kasutada, vaadake palun küpsetusjuhiseid lk 184.



11

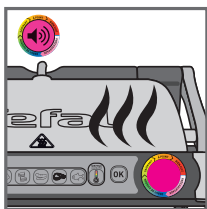


12

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.

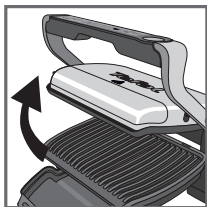


13

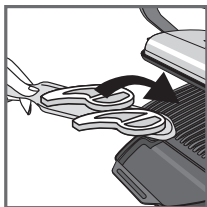
13 Kostab helisignaali ja küpsusastme märgutuli lõpetab lillalt vilkumise, eelkuumutusrežiim on lõppenud.

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

3 Küpsetamine



14



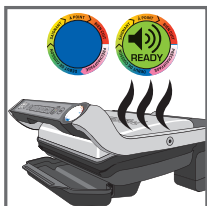
15



16



17



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

Küpsetusüklit 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 küpsetusüklit algab.

Küpsusastme märgutuli muutub siniseks ja seejärel roheliseks, näidates, et küpsetamine on käimas (parima tulemuse saavutamiseks ärge avage küpsetusprotsessi ajal seadet ega liigutage toitu).

Küpsetamise käigus teavitab märgusignaal kasutajat iga kord, kui konkreetne küpsusaste on saavutatud (nt toores/kollane).

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

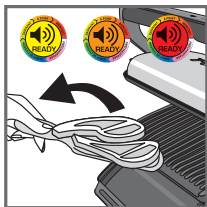
N.B.: kui teile meeldib väga toores liha, võtke liha välja, kui küpsusastme märgutuli roheliseks muutub.

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.

Järjestikune küpsetamine

Kui soovite valmistada suuremat kogust, seadke uuesti seadme temperatuur (vt peatükki 2 „Eelkuumutus“ alates punktist 9), ka siis, kui küpsetate sama liiki toitu või sama programmiga.

Suurte toidukoguste valmistamine

Kui esimene portsjon toitu on valmis küpsenud:

1. Veenduge, et seade on suletud ja selle sisse ei ole jäänud toitu.
2. Valige õige küpsetusrežiim või -programm (see etapp on vajalik ka siis, kui küpsetusrežiim on sama, mis selle toidu jaoks, mille valmistamise just lõpetasite).
3. Eelkuumutuse alustamiseks vajutage nuppu **OK**. Eelkuumutuse ajal vilgub küpsusastme märgutuli lillalt.
4. Kui eelkuumutus on lõppenud, annab seade helisignaali ja küpsusastme märgutuli lõpetab lillalt vilkumise.
5. Kui eelkuumutus on lõppenud, on seade kasutamiseks valmis. Avage grilli kaas ja asetage toit seadmesse.

Tähtis:

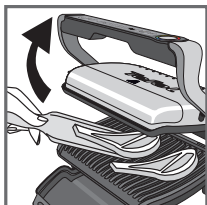
– Pange tähele, et eelkuumutus on nõutav enne iga uue toiduportsjoni valmistamist.

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

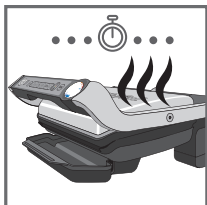
– Seejärel oodake enne grilli avamist ja toidu seadmesse panemist, kuni eelkuumutus on lõppenud.

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

4 Märkused



22



23



24



25

22-23-24

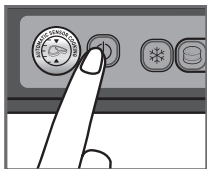
Kui soovite küpsetada toitu eri eelistustega sööjatele, avage grill ja võtke toit ära, kui see on saavutanud soovitud küpsusastme, seejärel sulgege grill ja jätkake ülejäänud toidu küpsetamist. Programm jätkab küpsetustsükli, kuni saavutatakse aste „lābikūpsenud“.

25 Soojashoiufunktsioon

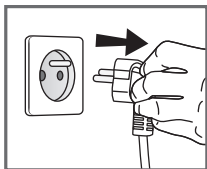
Kui on saavutatud küpsusaste „lābikūpsenud“, on küpsetamine lõppenud ja seade lūlitab automaatselt sisse soojashoiufunktsiooni, mārɡutuli muutub punaseks ja seade annab iga 20 sekundi mōōdudes helisignaali. Kui toit jāetakse grillile, jātkub kūpsimine plaatide jahtumise ajal. Helisignaali saate vālja lūlitada, vajutades nuppu **OK**.

Mārkus: ohutussūsteem lūlitab seadme teatud aja mōōdudes automaatselt vālja.

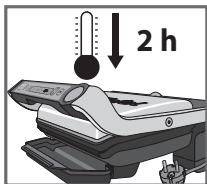
5 Puhastamine ja hooldus



26



27



28

26 Seadme väljalülitamiseks vajutage toitenuppu.

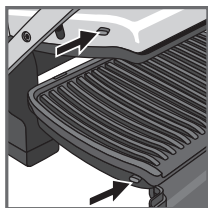
27 Eemaldage seadme toitejuhtme pistik pistikupesast.

28 Laske seadmel vähemal 2 tundi jahtuda.

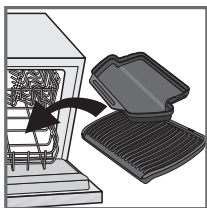
Põletuste vältimiseks laske grillil enne puhastamist täielikult jahtuda.

ET

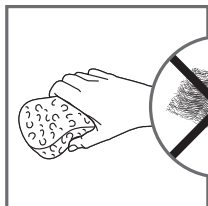
6 Puhastamine



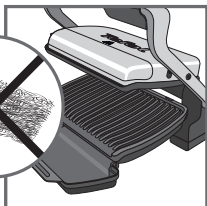
29



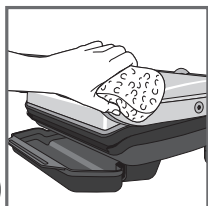
30



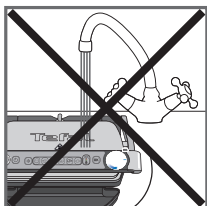
31



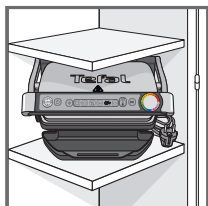
32



33



34



35

29 Enne puhastamist avage plaatide lukustus ja eemaldage plaadid, et vältida küpsetuspindade kahjustamist.

30 Seadet ja selle toitejuhet ei tohi pesta nõudepesumasinas. Küttekihi, 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.

31–32

Kui te ei soovi küpsetusplaate nõudepesumasinas pesta, kasutage puhastamiseks kuuma vett ja vähest nõudepesuvahendit, seejärel loputage jääkide eemaldamiseks põhjalikult. Kuivatage need hoolikalt paberkäterätiga.

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

















Tühjendage rasvakogumiskohta ja peske see lahjas seebilahuses, seejärel kuivatage põhjalikult paberkäterätiga.

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 parandustööd tuleb lasta teha tunnustatud hoolduskeskuse töötajal.

Törkeotsingjuhend

Probleem	Põhjus	Lahendus
<p>Nupp  vilgub</p> <p>+  märgutuli põleb roheliselt</p> <p>+ nupp  vilgub</p>	<ul style="list-style-type: none"> Seadme sisselülitamine või automaatse küpsetustsükli 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 eelkuumutus on lõppenud.
<p>Seade seiskub eelkuumutus- või küpsetustsükli 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> <p>Seade ei anna helisignaali.</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 eelkuumustustsükli. Kui tõrge jääb alles, võtke ühendust klienditeenindusega.
<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. <p>Seade ei tuvasta sees toitu. Toidu kogus on liiga väike, OK vilgub.</p>	<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>+ temperatuurinupp  ja nupp  valgustus põlevad</p>	<ul style="list-style-type: none"> Eelkuumutusprotsess 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 eelkuumustustsükkel 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			Läbiküpsenud
Sealiha / vorstid / lambaliha			Läbiküpsenud

Nõuanded: kui soovite oma liha väga toorelt (veriselt), võite kasutada astet

Küpsetusjuhised (koos käsirežiimiga)

Toiduaine		Küpsetusprogramm	Küpsusaste		
Leib, sai	Leivaviilud, röstvõileivad				
	Burger: (pärast liha eelküpsutamist)				
Liha ja linnuliha	Seaflee (kondita), seakülg				
	Lambaliha (kondita)				
	Külmutatud kananagitsad ❄️				
	Seakülg				
	Singiviil küpsutamiseks				
	Marineeritud kanarind				
	Pardirind				
Kala	Terve forell				
	Kooritud krevetid				
	Hiidkrevetid (koorimata ja kooritud)				
	Tuunikalasteik				
Käsirežiim Vaadake käsirežiimi lühijuhendit	Grillitud puu- ja köögivilid (tuleb lõigata samadesse mõõtmetesse ja paksusesse)		4 erinevat temperatuuriseadet		

Külmutatud toidu korral vajutage enne programmi valimist ❄️.