

# Tefal®

## OptiGrill Elite

EN  
RU  
PL  
UK  
CS  
HU  
SK  
HR  
RO  
BG  
BS  
SL  
SR



Instructions for use - Инструкція по експлуатації -  
Instrukcja użytkowania - Інструкція з використання -  
Pokyny k použiti - Használati útmutató - Návod na použitie  
- Upute za uporabu - Instrucțiuni de utilizare - Инструкції  
за употреба - Uputstvo za upotrebu - Navodila za uporabo  
- Uputstvo za upotrebu -

# ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

## ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ З БЕЗПЕКИ

**Інструкції з використання, обслуговування та налаштування приладу: для власної безпеки, будь ласка, уважно прочитайте всі інструкції з використання, в тому числі подані у вигляді графічних зображень.**

Цей прилад призначений тільки для побутового використання всередині приміщення. Він не призначений для використання в наступних умовах і на таке використання гарантія не поширюється:

- кухонні зони для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
- фермерські будинки;
- готелі, мотелі, та інші заклади для тимчасового проживання;
- домашні готелі типу "ночівля і сніданок".


Перед першим використанням видаліть всі пакувальні матеріали, наклейки та аксесуари зсередини та ззовні приладу.

Цей прилад не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, або з недостатніми досвідом чи знаннями щодо використання приладу та його характеристик, за винятком випадків, коли вони знаходяться під наглядом або були проінструктовані стосовно використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку. Діти повинні завжди знаходитись під наглядом, аби переконатися, що вони не грають з приладом.

Цей прилад можуть використовувати діти старші 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями або особи, яким бракує досвіду та знань, якщо вони знаходяться під наглядом або були попередньо проінструктовані щодо безпечного використання приладу і усвідомлюють можливу небезпеку. Дітям забороняється очищувати та обслуговувати прилад, якщо вони молодше 8 років й не перебувають під наглядом.

Зберігайте прилад та його шнур живлення у недоступному місці для дітей молодше 8 років.

Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час його роботи.

 Температура доступних поверхонь може бути дуже високою під час роботи приладу. Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь приладу. Цей прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.

Перед підключенням приладу повністю розмотайте шнур живлення.

Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб запобігти враженню електричним струмом, його повинен замінити виробник або авторизований сервісний центр.

Забороняється використання подовжувача. Якщо ви приймаєте за це відповідальність, використовуйте тільки справний подовжувач, який має штепсель із заземленням і підходить для номінальної потужності приладу. Вживіть усіх необхідних запобіжних заходів, щоб уникнути спотикання об подовжувач.

Завжди підключайте прилад до заземленої розетки.

Переконайтеся, що джерело живлення сумісне з номінальною потужністю та напругою, що вказана на нижній частині приладу.

Для очищення пластин використовуйте губку, гарячу воду і рідину для миття посуду.

Ніколи не занурюйте прилад, його шнур живлення або штепсель у воду або іншу рідину.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не нагрівайте або не розігрівайте прилад без двох пластин всередині гриля.

## Обов'язково

- Уважно прочитайте інструкції, загальні для різних моделей, які відрізняються аксесуарами, що входять до комплекту, і зберігайте їх в доступному місці.
- У разі опіку, негайно промийте його холодною водою та, за необхідності, зверніться до лікаря.
- Перед першим використанням помийте пластини (див. розділ 5), налейте на них трохи олії і протріть м'якою тканиною або паперовим кухонним рушником.
- Розмістіть шнур живлення з подовжувачем або без таким чином, щоб люди могли вільно переміщатися навколо столу, не спотикаючись об нього.
- Пара від продуктів, що готуються, може бути небезпечною для тварин, які мають особливо чутливу дихальну систему, наприклад, птахів. Ми рекомендуємо власникам птахів тримати їх подалі від зони приготування їжі.
- Завжди зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.
- Перед використанням переконайтеся, що пластини чисті з обох сторін.


- Щоб запобігти пошкодженню пластин, використовуйте їх тільки у приладі, для якого вони були розроблені (наприклад, не кладіть їх у духовку, на газові конфорки або електроплиту тощо).
- Переконайтеся, що пластини стійкі, правильно встановлені й правильно закріплені на приладі. Завжди використовуйте пластини, які постачаються з приладом або придбайте їх в авторизованому сервісному центрі.
- Завжди користуйтеся дерев'яною або пластиковою лопаткою, щоб не пошкодити пластини.
- Завжди використовуйте аксесуари, які постачаються з приладом або придбайте їх в авторизованому сервісному центрі. Не використовуйте їх з іншими приладами або для інших цілей.

## За жодних обставин

- Не використовуйте прилад надворі.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, якщо він підключений до розетки або працює.
- Щоб запобігти перегріванню приладу, ніколи не ставте його в кутку або під настінною шафою.
- Ніколи не ставте прилад на крихку поверхню (скляний стіл, скатертина, лаковані меблі) або на м'яку поверхню, наприклад, кухонний рушник.
- Ніколи не ставте прилад під настінною шафою або полицею, а також поруч з легкозаймистими матеріалами, наприклад, жалюзі, штори або гардини.
- Ніколи не ставте прилад на або поруч з гарячими або слизькими поверхнями; шнур живлення не повинен знаходитися або контактувати з гарячими частинами приладу, лежати близько до джерел тепла або спиратися на гострі краї.
- Не ставте кухонний посуд на поверхню пластин для приготування.
- Ніколи не нарізайте продукти безпосередньо на пластинах.
- Не користуйтеся металевими скребками, жорсткими губками або абразивними порошками для чищення, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття пластин.
- Не пересувайте прилад під час його роботи.
- Не переносьте прилад за ручку або металеві дроти.
- Ніколи не запускайте прилад без продуктів всередині.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші предмети між пластинами та продуктами, що готуються.
- Не виймайте піддон для жиру під час приготування їжі. Якщо піддон для жиру заповнився під час приготування їжі, перед тим як його спорожнити, дайте приладу охолонути.
- Не ставте гарячу пластину на крихку поверхню або під воду.
- Щоб зберегти антипригарні властивості покриття пластин, уникайте надмірного попереднього нагрівання порожнього приладу.
- Ніколи не торкайтеся пластин, коли вони гарячі.
- Не готуйте їжу в алюмінієвій фользі.
- Щоб не пошкодити прилад, не готуйте за рецептами, що передбачають використання техніки фламбе.
- Не кладіть алюмінієву фольгу або інші предмети між пластинами й нагрівальним елементом.
- Ніколи не нагрівайте і не готуйте на приладі, якщо він відкритий.
- Ніколи не розігрівайте прилад без пластин.

## Рекомендації / Інформація

- Дякуємо за придбання цього приладу, який призначений тільки для побутового використання.
- Для вашої безпеки цей прилад відповідає чинним стандартам і нормам - Директива про низьковольтне обладнання - Директива про електромагнітну сумісність - Директива про захист довкілля - Директива про матеріали, що контактують з продуктами харчування.
- Під час першого використання прилад може видавати легкий запах і дим перші декілька хвилин.

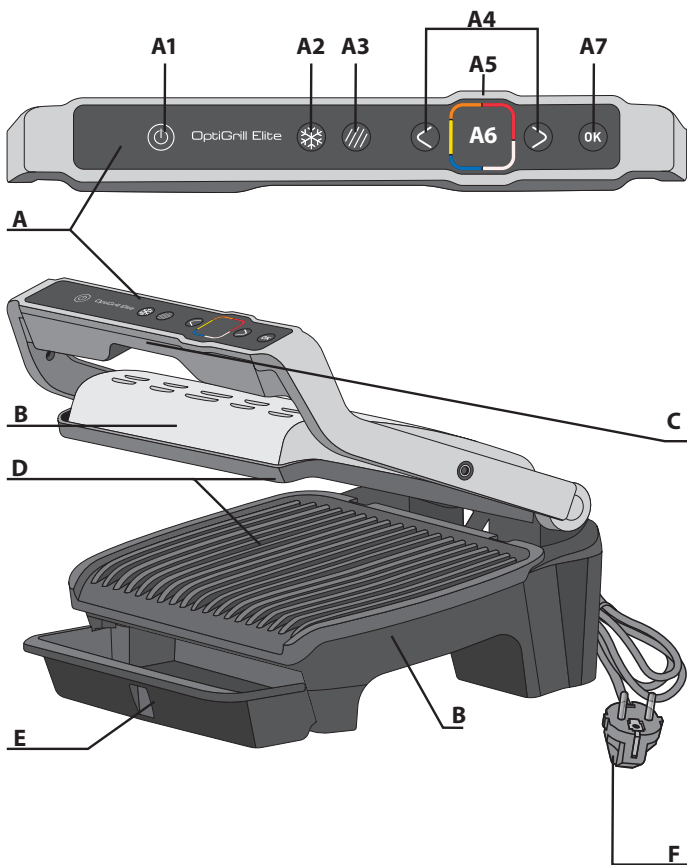
- Наша компанія проводить політику постійних наукових досліджень і розробок і може змінювати прилади без попереднього повідомлення.
- Не вживайте продукти харчування, які контактують з частинами, що відмічені логотипом .
- Якщо інгредієнт надто товстий, система безпеки зупиняє прилад.
- Панель керування крихка: очищуйте, протирайте та просушуйте тільки сухою, м'якою тканиною. Не протирайте її вологою губкою, оскільки це може пошкодити її функції.

## Захист довкілля



### В першу чергу захист довкілля!

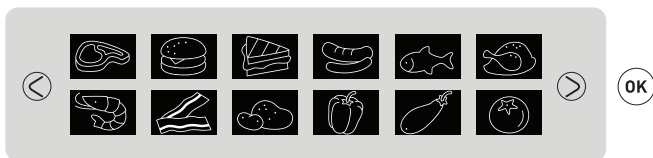
- ① Ваш прилад містить цінні матеріали, які можуть бути відновлені або утилізовані.
- ➡ Залиште його в місцевому пункті збору відходів.



## Опис

- |  |   |                                    |
|--|---|------------------------------------|
| <b>A</b> Панель керування                            | <b>A4</b> Кнопки налаштування та навігації                        | <b>B</b> Корпус                    |
| <b>A1</b> Кнопка On/Off (Увімк./Вимк.)               | <b>A5</b> Індикатор попереднього нагрівання та рівня приготування | <b>C</b> Ручка                     |
| <b>A2</b> Функція приготування заморожених продуктів | <b>A6</b> Екран індикатора  | <b>D</b> Пластини для приготування |
| <b>A3</b> Функція підрум'янювання                    | <b>A7</b> Кнопка «OK»   | <b>E</b> Піддон для жиру           |
|  |   | <b>F</b> Шнур живлення             |

## 12 програм автоматичного приготування



## Два можливі варіанти приготування в автоматичному режимі.

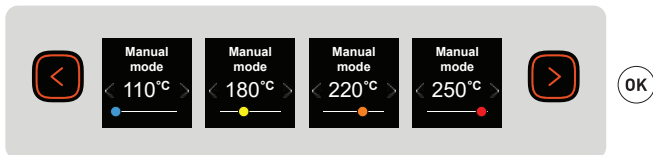


Функція приготування заморожених продуктів

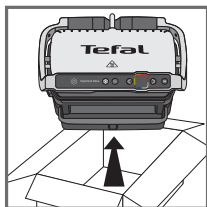
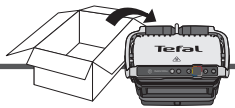


Функція підрум'янювання

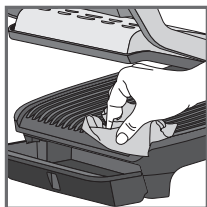
## Ручний режим



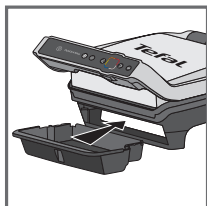
# 1 Підготовка



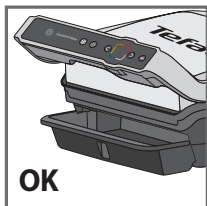
1



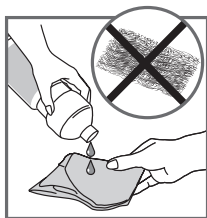
2



3



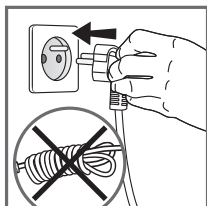
4



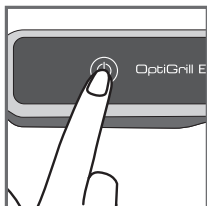
5



6



7



8

1 Зніміть весь пакувальний матеріал, наклейки та різні аксесуари як зсередини, так і ззовні приладу.

2 Перед першим використанням ретельно помийте пластини гарячою водою з невеликою кількістю мийної рідини, потім ополосніть і витріть насухо.

3-4 Встановіть знімний піддон для жиру в передній частині приладу.

5 За бажанням, для досягнення найкращих результатів і підвищення ефективності антипригарного покриття, ви можете протерти пластини для приготування паперовим рушником, просоченим невеликою кількістю олії.

6 Видаліть надлишки олії чистим паперовим рушником.

7 Переконайтеся, що верхня та нижня пластини правильно встановлені в прилад. Не починайте попереднє нагрівання без пластин. Підключіть прилад до джерела живлення (шнур живлення має бути повністю розмотаний).

8 Натисніть кнопку On/Off.

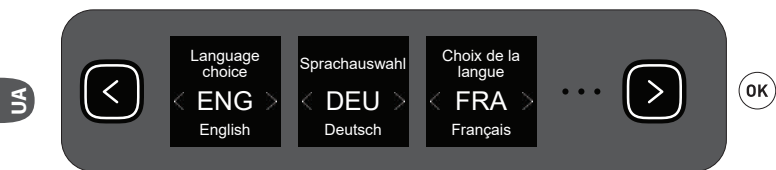
**Увага:** Переконайтеся, що між пластинами немає продуктів.

UA



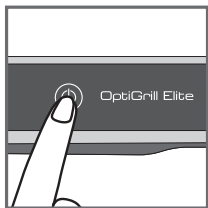
## 2 Перед першим використанням

9 Виберіть мову за допомогою стрілок, потім натисніть «ОК».

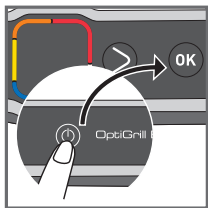


9

## 3 Кнопка On/Off



10

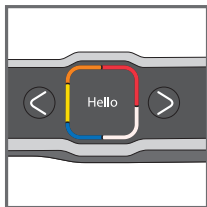


11

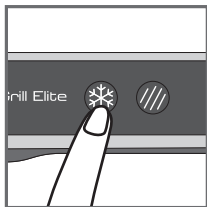
10 Увімкнення

11 Щоб вимкнути гриль, натисніть кнопку On/Off двічі або один раз натисніть кнопку On/Off та один раз кнопку «ОК».

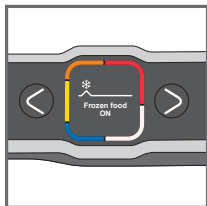
## 4 Функція приготування заморожених продуктів в автоматичному режимі



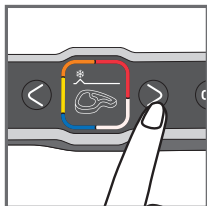
12



13



14



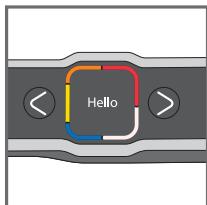
15

**13-15** Функція приготування заморожених продуктів має бути активована до початку попереднього нагрівання при виборі автоматичного режиму, якщо продукти, що готуються, заморожені.

Якщо ви забули активувати цю функцію, вимкніть гриль та повторіть кроки.

Ця функція доступна лише в автоматичному режимі, але не в ручному режимі.

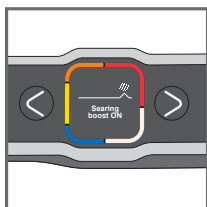
## 5 Функція підрум'янювання в автоматичному режимі



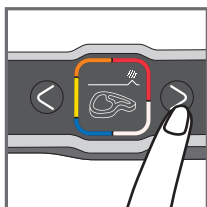
16



17



18



19

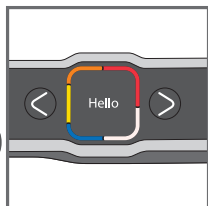
**17-19** Функція підрум'янювання має бути активована до початку попереднього нагрівання при виборі автоматичного режиму, якщо ви бажаєте, щоб продукти, що готуються, були підрум'янені.

Якщо ви забули активувати цю функцію, вимкніть гриль та повторіть кроки.

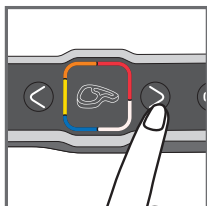
Ця функція доступна лише в автоматичному режимі, але не в ручному режимі.

UA

## 6 Приготування в автоматичному режимі



20



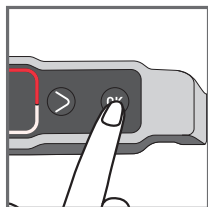
21

- 21 Виберіть режим приготування відповідно до типу продуктів, що готуються.

**Коментар щодо м'яса:** результати приготування страв з використанням автоматичної програми можуть відрізнятися залежно від походження, нарізки, та якості продуктів, що готуються. Програми розроблені та перевірені на продуктах високої якості.

Також потрібно звертати увагу на товщину м'яса; не слід готувати шматки товщиною більше 4 см.

Якщо ви не впевнені в тому, який режим приготування вибрати, зверніться до посібника з приготування, стор. 84.



22

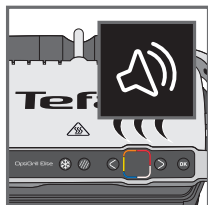


23

- 22 Натисніть кнопку ОК: прилад почне попереднє нагрівання.

**Примітка:** якщо ви вибрали неправильну програму, вимкніть гриль і поверніться до кроку 8.

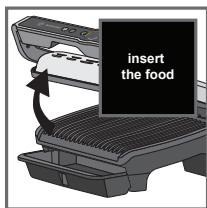
- 23 Зачекайте 4 - 7 хвилин.



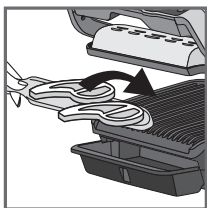
24

- 24 Пролунає звуковий сигнал, який вказує на те, що переднє нагрівання завершено.

**Коментар:** якщо після завершення попереднього нагрівання прилад залишається закритим занадто довго, система безпеки вимкне його.



25



26



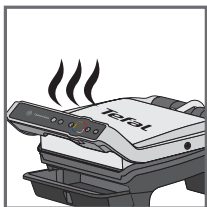
27



28



29



30

## 25-26

Після завершення попереднього нагрівання ви можете покласти продукти. Відкрийте прилад і покладіть їх на гриль.

**Коментар:** якщо прилад залишається відкритим занадто довго, система безпеки автоматично вимкне його.

## 27-29

Прилад автоматично розраховує цикл приготування (час і температуру) відповідно до товщини та кількості продуктів. Закрийте прилад, щоб почати приготування.

### **Зверніть увагу на дуже тонкі продукти, наприклад, бекон:**

Кнопка «OK» натиснута. Потім натисніть кнопку «OK», щоб переконатися, що прилад розпізнає продукти, і починається цикл приготування.

Стрілка рухається по індикатору рівня приготування, а коли вона досягне певного рівня приготування, він відображається і лунає звуковий сигнал.

Примітка: рівні приготування попередньо запрограмовані для кожного автоматичного режиму.

Під час приготування звуковий сигнал буде попереджати користувача щоразу, як досягається певний рівень приготування (наприклад, з кров'ю/жовтий).

Залежно від ступеню приготування індикатор буде міняти колір, а стрілка прогресу приготування буде рухатися по індикатору.

Зверніть увагу на те, що це нормально, коли результати приготування залежать від типу, якості та походження продуктів. Особливо це стосується м'яса.

UA



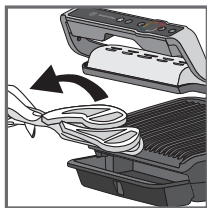
31



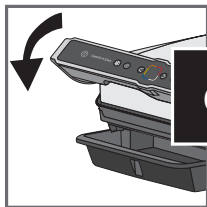
32



33



34



35



36

**31-32:** У будь-який час можна дізнатися, скільки часу залишилося до досягнення різних ступенів приготування. Натисніть праву стрілку, якщо ви хочете побачити, скільки часу залишилося до досягнення наступного рівня приготування. Зверніть увагу на те, що таким чином не можна обрати рівні приготування. Гриль продовжує готувати до останнього рівня приготування, а на кожному новому рівні лунає звуковий сигнал.

**33-34**

Коли досягається бажаний рівень приготування і лунає звуковий сигнал, відкрийте гриль і вийміть страву.

**35-36** Закрийте кришку. На індикаторі з'явиться запит на підтвердження припинення приготування. Натисніть «OK» для підтвердження, якщо всі продукти були вийняті, в іншому випадку залиште їх готуватися далі.

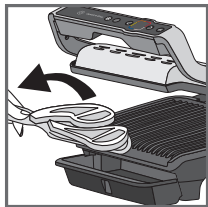
Якщо ви бажаєте приготувати інший продукт, див. розділ 8.

**Коментар:** система безпеки автоматично вимкне прилад, якщо після певного часу не буде вибрано жодної програми.

UA

## 7 Приготування другої порції

Друга порція того ж типу продуктів.

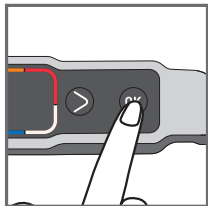


37



38

**37-38** Наприкінці першого приготування з'являється запит «Any refill?» («Наступна порція?»). Якщо ви бажаєте приготувати другу порцію продуктів того ж типу, натисніть «OK».



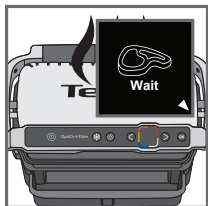
39



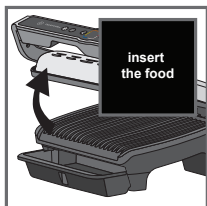
40

**39** Прилад почне попереднє нагрівання.

**40** Дочекайтеся завершення попереднього нагрівання.



41



42

**41** Покладіть продукти на гриль.

**42** Потім дотримуйтеся кроків 27-37.

### Наступне приготування з іншими продуктами

Коли було завершено приготування першої партії страви:

1. Переконайтеся, що прилад закритий, а всередині немає їжі.
2. Виберіть потрібну програму приготування або ручний режим.
3. Натисніть кнопку **OK**, щоб почати попереднє нагрівання. Під час попереднього нагрівання індикатор попереднього нагрівання буде відображатися на екрані індикатора.
4. Після завершення попереднього нагрівання пролунає звуковий сигнал та інформація щодо попереднього нагрівання з'явиться на екрані індикатора.
5. Прилад готовий до використання після завершення попереднього нагрівання. Відкрийте кришку приладу та покладіть їжу всередину гриля. Потім дотримуйтеся кроків 27-37.

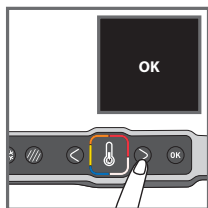
### Важливо:

- попереднє нагрівання необхідне для приготування будь-яких страв.
- Запам'ятайте: перед активацією попереднього нагрівання переконайтеся, що прилад закритий та всередині немає продуктів.
- Перед тим як відкрити гриль і покласти всередину продукти, дочекайтеся завершення попереднього нагрівання.

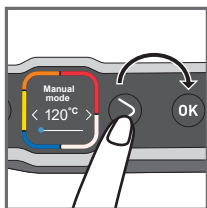
**Примітка:** якщо новий цикл попереднього нагрівання буде активований одразу після завершення попереднього циклу, час попереднього нагрівання буде зменшений.

UA

## 8 Приготування в ручному режимі



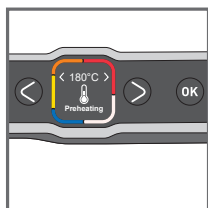
43



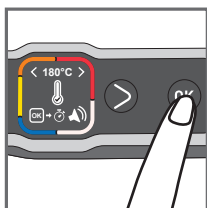
44

43 Виберіть ручний режим і натисніть «OK» для підтвердження.

44 Виберіть потрібну температуру за допомогою кнопок налаштування. Натисніть «OK» для підтвердження вибраної температури.



45

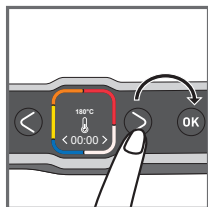


46

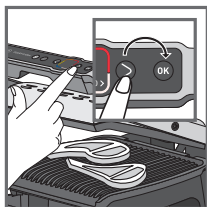
45 Дочекайтеся завершення попереднього нагрівання.

46 Після завершення попереднього нагрівання натисніть «OK», щоб запустити таймер.

**Примітка:** відлік часу приготування також можна встановити від початку попереднього нагрівання.



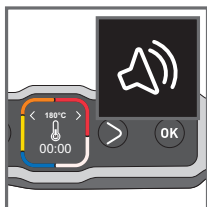
47



48

47 Натискайте кнопки налаштування, щоб вибрати бажаний час приготування.

48 Покладіть продукти та натисніть «OK», щоб почати приготування.



49

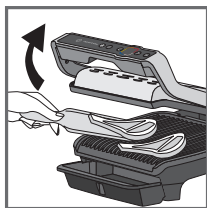


50

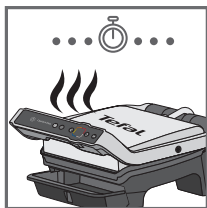
**49-50** Коли час приготування завершиться пролунає звуковий сигнал. Вийміть готову страву.

Натисніть «OK», щоб припинити приготування та вийняти страву.

## 9 Рекомендації щодо приготування



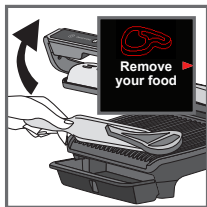
51



52

**51-53**

Залежно від ваших особистих уподобань, відкрийте гриль і вийміть продукти, які досягли бажаного рівня приготування, потім закрийте гриль, щоб продовжити приготування решти продуктів. Програма продовжить цикл приготування до останнього рівня приготування вибраної програми.



53

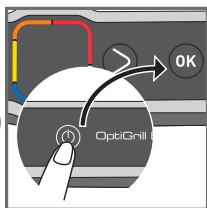


54

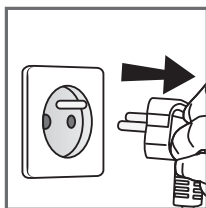
**54 Коментар:** система безпеки автоматично вимкне прилад після закінчення певного періоду часу.



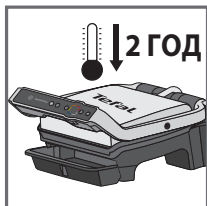
## 10 Завершення використання



55



56



57

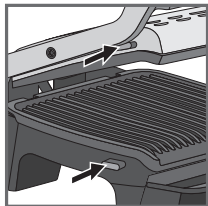
**55** Щоб вимкнути прилад, натисніть кнопку On/Off двічі, або натисніть кнопку On/Off один раз і для підтвердження кнопку «OK».

**56** Відключіть прилад від мережі живлення.

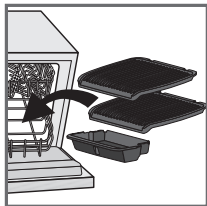
**57** Дайте приладу охолонути протягом 2 годин.

Перед очищенням дайте приладу повністю охолонути, щоб уникнути випадкових опіків.

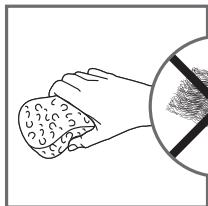
## 11 Очищення



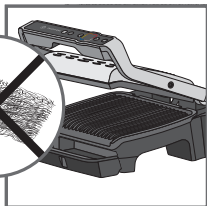
58



59



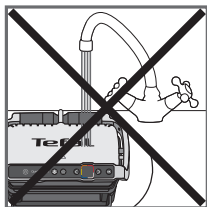
60



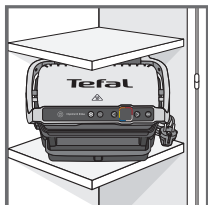
61



62



63



64

**58** Перед очищенням розблокуйте та зніміть пластини, щоб уникнути пошкодження робочої поверхні.

**59** Піддон для жиру та пластини можна мити в посудомийній машині. Забороняється мити прилад і його шнур живлення в посудомийній машині. Забороняється очищувати нагрівальні елементи (резистори) після виймання пластин. Якщо вони сильно забруднені, почекайте, доки прилад повністю охолоне, та очистіть їх сухою ганчіркою.

**60-61**

Якщо ви не хочете мити пластини в посудомийній машині, помийте їх під теплою водою з невеликою кількістю мийної рідини, потім ретельно промийте, щоб змити залишки. Ретельно протріть їх паперовим рушником.

Не користуйтеся металевими сребками, жорсткими губками або абразивними засобами, щоб очистити будь-яку частину приладу. Користуйтеся тільки нейлоновими або неметалевими губками.

Вийміть піддон для жиру та помийте його в теплій мильній воді, а потім ретельно протріть паперовим рушником.

**62** Щоб очистити кришку гриля, протріть її змоченою в теплій воді губкою та витріть сухою, м'якою ганчіркою. Для очищення панелі керування використовуйте тільки м'яку, суху тканину.

**63** Забороняється занурювати прилад у воду або будь-яку іншу рідину.

**64** Перед зберіганням завжди перевіряйте, щоб гриль був чистим, холодним і сухим.

Всі ремонтні роботи має виконувати авторизований сервісний центр.

UA

# Усунення несправностей

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ДЛЯ ГРИЛЯ ELITE
















Проблема	Причина	Рішення
Зміна мови		Увімкніть гриль, натисніть ON, а потім відразу на кнопку Frozen (у той час, як на індикаторі буде відображатися «Hello»).
 <p>5sec</p> <p>Preheating not finished, remove your food</p> <p>10s before-changeover to manual mode</p>	Попереднє нагрівання тривало менше часу, ніж потрібно. Гриль відкривали та клали продукти на пластину до завершення попереднього нагрівання.	Можна готувати продукти, але ви повинні перевірити, на якому етапі знаходиться цикл приготування, оскільки гриль знаходиться в ручному режимі. Температуру можна регулювати. Або Відкрийте гриль, вийміть продукти, закрийте гриль належним чином і дочекайтеся завершення попереднього нагрівання.
Прилад не вимикається.	Пропуск другого натискання або занадто довгий час між двома натисканнями кнопки.	Натисніть кнопку On/Off двічі. Або Натисніть кнопку On/Off один раз, потім натисніть «OK».
Err 1 - Err 8	Прилад перебуває або використовується в кімнаті, де занадто холодно. Прилад перегрівається.	Вийміть штепсель з розетки та почекайте кілька хвилин. Вставте штепсель в розетку та увімкніть його. Якщо проблема не зникає, зверніться в авторизований сервісний центр.
Err 9 - Err 13	Відмова приладу.	Відключіть прилад від мережі живлення та зверніться до авторизованого сервісного центру.

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ДЛЯ ГРИЛЯ ELITE

Проблема	Причина	Рішення
<p>Прилад вимикається самостійно під час циклу попереднього нагрівання або приготування.</p>	<p>Під час приготування прилад занадто довго був відкритим. Після завершення попереднього нагрівання прилад не працював занадто довго.</p>	<p>Вийміть штепсель з розетки та почекайте кілька хвилин. Потім вставте штепсель в розетку знову та увімкніть його.</p>
	<p>Запит на підтвердження завершення приготування.</p>	<p>2 рішення: Натисніть «OK», якщо всі продукти були вийняті з приладу. Або Не натискайте «OK» і залиште продукти готуватися трохи довше.</p>
	<p>Продукти не розпізнаються, оскільки вони занадто тонкі.</p>	<p>Натисніть «OK», щоб почати приготування.</p>
	<p>Продукти занадто товсті.</p>	<p>2 рішення: Натисніть «OK», щоб продовжити приготування в ручному режимі. Або Вийміть продукти, щоб зменшити товщину шматків для продовження приготування в автоматичному режимі.</p>
<p>Неможливо встановити час в ручному режимі.</p>	<p>Індикатор завис на налаштуванні температури.</p>	<p>Натисніть «OK» один раз, щоб перейти до встановлення часу, а потім встановіть час за допомогою стрілок. Натисніть «OK» для підтвердження.</p> 

# Рівні приготування для кожної автоматичної програми

## 12 АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ

АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ		ІНДИКАТОР РІВНЯ ПРИГОТУВАННЯ			
МЕНЮ					
	Яловичина	Сирий	3 кров'ю	Середнє просмаження	Повне просмаження
	Курка	-	-	-	Повне просмаження
	Ковбаски	-	-	-	Повне просмаження
	Бекон	-	-	Середнє просмаження	Хрусткий
	Бургер	-	3 кров'ю	Середнє просмаження	Повне просмаження
	Паніні	-	Злегка підсмажений	Підрум'янений	Хрусткий
	Риба	-	Середнє просмаження	Від середнього до повного просмаження	Повне просмаження
	Морепродукти	-	Середнє просмаження	Від середнього до повного просмаження	Повне просмаження
	Картопля	-	-	-	М'яка
	Перець	-	-	Хрусткий	М'який
	Баклажан	-	-	-	Смажений
	Томат	-	-	Хрусткий	М'який

## ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

ПРОДУКТИ	ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ	ПОРАДА ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ
Свиняча вирізка (без кісток), свиняча грудинка		Повне просмаження*
Сарделька (попередньо оброблена свинина)		220°C / 8 хв. 30
Яловича сарделька (попередньо оброблена яловичина)		220°C / 8 хв. 30
Нюрнберзька ковбаска (попередньо оброблена свинина)		220°C / 4 хв. 30

## СПЕЦІАЛЬНИЙ РУЧНИЙ РЕЖИМ

### ФРУКТИ ТА ОВОЧІ

From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Кабачок (скибочки)
-	-	Спаржа
-	-	Гриби
-	Сира цибуля	-
Броколі	-	-
Бєбі- морква	-	-
-	Фенхель	-
Батат (скибочки)	-	-
-	Яблуко (скибочки)	-
-	Банан	-
-	Персик	-

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Для сильнішого підрум'янення краще повернути продукт на гриль перед подачею на стіл.

ПРОДУКТИ	РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ
КАРТОПЛЯ	<ul style="list-style-type: none"><li>• Розрізати уздовж</li><li>• Додати олії для кращого приготування</li></ul>
ПЕРЕЦЬ	<ul style="list-style-type: none"><li>• Розрізати уздовж і навпіл.</li></ul>
БАКЛАЖАН	<ul style="list-style-type: none"><li>• Розрізати уздовж</li><li>• Додати олії для кращого приготування</li></ul>
ТОМАТ	<ul style="list-style-type: none"><li>• Використовувати круглі томати</li><li>• Використовувати не надто стиглі томати</li><li>• Розрізати по ширині на дві частини</li><li>• Для оптимального приготування покладіть половину томата круглою стороною на нижню пластину гриля.</li></ul>
СВИНИНА	* Використовуйте функцію підрум'янення, якщо товщина більше 20 мм.

EN	2-22
RU	23-43
PL	44-64
UK	65-86
CS	87-107
HU	108-128
SK	129-149
HR	150-170
RO	171-192
BG	193-213
BS	214-234
SL	235-255
SR	256-276