OptiGrill Elite

Tefal

OptiGrill Elite

Tefal

Hello

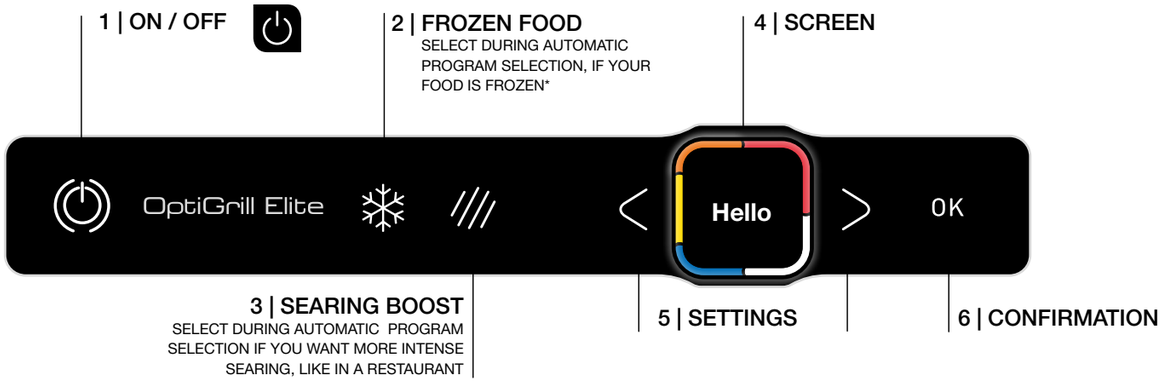
OptiGrill Elite

WELCOME TO THE WORLD OF
OPTIGRILL ELITE.
GRILL TO EVERYONE'S TASTE
LIKE A TOTAL PRO!

RU - ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР **OPTIGRILL ELITE**. ГОТОВЬТЕ НА ГРИЛЕ РАЗНООБРАЗНЫЕ БЛЮДА **КАК ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОВАР!** -
UK - ПОЧНІТЬ ЗНАЙОМСТВО З НЕЙМОВІРНИМ ГРИЛЕМ **OPTIGRILL ELITE.** ГОТУЙТЕ СТРАВИ НА БУДЬ-ЯКИЙ СМАК, ЯК СПРАВЖНІЙ ШЕФ-КУХАР! -
PL - WITAMY W ŚWIECIE **OPTIGRILL ELITE.** GRILUJ ZGODNIE Z GUSTEM KAŻDEGO JAK **SUPER PROFESJONALISTA!**-
CZ - VÍTEJTE VE SVĚTĚ **OPTIGRILL ELITE**.UGRILUJTE KAŽDÉMU, CO MÁ RÁD, **JAKO NAPROSTÝ PROFÍK!** -
HU - ÜDVÖZÖLJÜK AZ **OPTIGRILL ELITE** VILÁGÁBAN. GRILLEZZEN AZ ÍZLÉSÉNEK MEGFELELŐEN, **MINT EGY PROFI!** -
SK - VITAJTE VO SVETE ELITE OPTIGRILL. GRILUJTE PODĽA CHUTI KAŽDÉHO **AKO ÚPLNÝ PROFESIONÁL!** -
RO - BINE AȚI VENIT ÎN LUMEA **OPTIGRILL ELITE**. GĂTIȚI PE GUSTUL TUTUROR **CA UN ADEVĂRAT PROFESIONIST**! -
BG - ДОБРЕ ДОШЛИ В СВЕТА НА **OPTIGRILL ELITE.** ГОТВЕТЕ ЗА ВСЕКИ ВКУС КАТО **ИСТИНСКИ ПРОФЕСИОНАЛИСТ! -**
BS - DOBRODOŠLI U SVIJET **OPTIGRILL ELITE.** ROŠTILJAJTE PREMA ŽELJAMA **KAO PRAVI PROFESIONALAC! -**
HR - DOBRODOŠLI U **OPTIGRILL ELITE** SVIJET. ROŠTILJAJTE PO SVAČIJEM UKUSU **KAO PRAVI PROFESIONALAC! -**
SL - DOBRODOŠLI V SVETU ŽARA **OPTIGRILL ELITE.** PECITE NA ŽARU **KOT PRAVI STROKOVNJAK! -**
SR - DOBRODOŠLI U SVET **OPTIGRILL ELITE**. ROŠTILJAJTE PO ŽELJAMA **KAO PRAVI PROFESIONALAC!**

WITH YOUR INTUITIVE COOKING ASSISTANT

RU - БЛАГОДАРЯ ИНТУИТИВНОМУ ПОМОЩНИКУ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ
UK - РАЗОМ ІЗ ІНТУЇТИВНОЮ СИСТЕМОЮ ДОПОМОГИ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
PL -ZE SWOIM INTUICYJNYM ASYSTENTEM DO GOTOWANIA



RU

1 | Вкл/Выкл

2 | Замороженные Продукты
выберите данную функцию с автоматической программой, если продукты вы используете замороженные продукты*

3 | Зажаристая корочка
выберите данную функцию с автоматической программой, если вы хотите получить более румяную корочку, как в ресторане

4 | Экран

5 | Настройки

6 | Подтверждение

UK

1 | Ввімк./Вимк.

2 | Заморожені Продукти
виберіть цю функцію разом з автоматичною програмою, якщо ви готуєте заморожені продукти*

3 | Підрум'янення
виберіть цю функцію разом з автоматичною програмою, якщо бажаєте отримати рум'янішу скоринку, як у ресторані

4 | Екран

5 | Налаштування

6 | Підтвердження

PL

1 | On / Off

2 | Tryb do mrożonek
wybierz podczas automatycznego programu, jeśli Twoje produkty są mrożone*

3 | Tryb intensywnego podsmażania
wybierz podczas automatycznego programu, jeśli chcesz, by Twoje danie było mocniej podsmażone

4 | Wyświetlacz

5 | Ustawienia

6 | Zatwierdzenie

*EN - For all automatic programs, OptiGrill takes into account that your food is frozen when you select the frozen food function - **RU** - При выборе данной функции с любой автоматической программой OptiGrill будет учитывать, что используются замороженные продукты - **UK** - При виборі даної функції з будь-автоматичною програмою OptiGrill буде враховувати, що використовуються заморожені продукти - **PL** - Gdy wybierzesz tryb do mrożonek, Optigrill uwzględni to we wszystkich programach automatycznych

... EXPLORE ITS 12 AUTOMATIC COOKING PROGRAMS

RU - ... 12 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - UK - ... СПРОБУЙТЕ 12 АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ - PL - ... POZNAJ 12 AUTOMATYCZNYCH PROGRAMÓW GRILLOWANIA

OPTIGRILL ELITE GUARANTEES PERFECT COOKING WITH ITS PROGRAMS, AND INFORMS YOU WHEN EACH COOKING LEVEL IS REACHED (SEE COOKING TABLE P. 12)

Beef Стейки Яловичина Wołowina	Steak burger Бургер-стейки Стейк-бургер Hamburger	Panini Панини Паніні Panini
Sausage Колбаски Ковбаски Kiełbasa	Fish Рыба Риба Ryba	Chicken breast Куриная грудка Куряча грудка Pierś z kurczaka
Bacon Бекон Бекон Bekon	Seafood Морепродукты Морепродукти Owoce morza	Potato Картофель Картопля Ziemniak
Aubergine (Eggplant) Баклажаны Баклажан Bakłażan	Tomato Помидоры Томати Pomidor	Pepper Перец Перець Papryka

RU - Программы optigrill elite гарантируют идеальный результат приготовления. Устройство будет сообщать вам о достижении каждого из уровней прожарки (см. Таблицу по приготовлению на стр. 13) - **UK** - Програми Optigrill Elite гарантують ідеальний результат приготування. Прилад буде повідомляти вам про досягнення кожного з рівнів приготування (див.Таблицю приготування на стор. 14) - **PL** - Dzięki swoim programom Optigrill Elite gwarantuje zawsze perfekcyjne rezultaty i poinformuje cię, gdy żądany poziom grillowania zostanie osiągnięty (zob. Tabela gotowania str. 15)

IF YOU WANT TO GRILL ANY OTHER KIND OF FOOD, YOU CAN USE MANUAL MODE

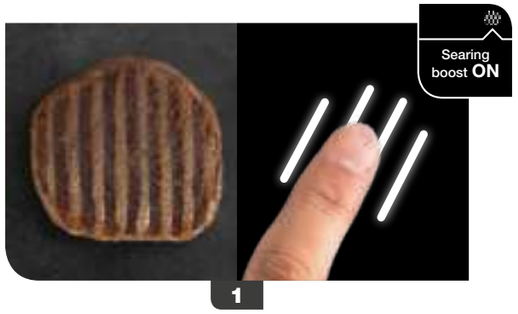
RU - ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ПРИГОТОВИТЬ ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ, МОЖНО ВОСПОЛЬЗОВАТЬСЯ РУЧНЫМ РЕЖИМОМ
UK - ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ІНШИХ ПРОДУКТІВ ВИКОРИСТОВУЙТЕ РУЧНИЙ РЕЖИМ
PL - JEŻELI CHCESZ GRILLOWAĆ INNY RODZAJ PRODUKTÓW, MOŻESZ UŻYĆ TRYBU RĘCZNEGO

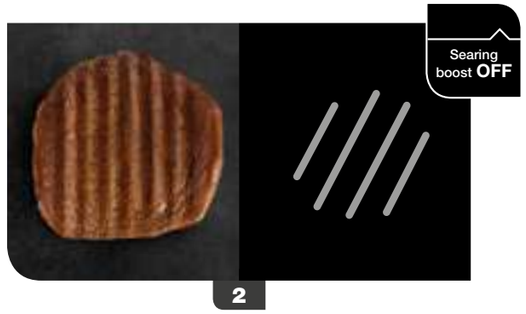
CHOOSE YOUR OPTIONS, & FOR THE 12 AUTOMATIC PROGRAMS ONLY

RU - ВЫБЕРИТЕ НУЖНЫЙ ВАРИАНТ, ФУНКЦИИ И ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ТОЛЬКО С 12 АВТОМАТИЧЕСКИМИ ПРОГРАММАМИ
UK - ВИБЕРІТЬ ПОТРІБНИЙ ВАРІАНТ ФУНКЦІЇ, & ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ ТЫЛЬКИ РАЗОМ З 12 АВТОМАТИЧНИМИ ПРОГРАМАМИ
PL - WYBIERZ SWOJE OPCJE, I DOSTĘPNE TYLKO DLA 12 PROGRAMÓW AUTOMATYCZNYCH

SEARING BOOST FUNCTION:
SELECT IF YOU WANT YOUR MEAT TO BE MORE SEARED

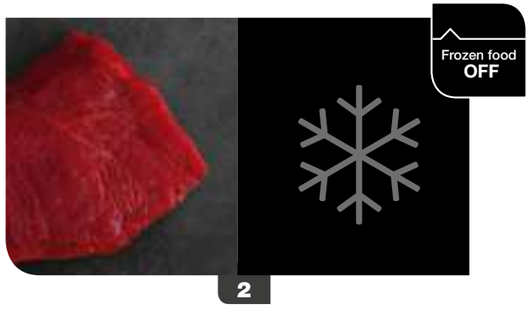
RU - ФУНКЦИЯ ЗАЖАРИСТОЙ КОРОЧКИ: Выберите эту функцию, если вы хотите сильнее подрумянить мясо **- UK - ФУНКЦІЯ "ПІДРУМ'ЯНЕННЯ":** Виберіть цю функцію, якщо бажаєте сильніше підрум'янити м'ясо. **- PL - TRYB INTENSYWNEGO PODSMAŻANIA:** Wybierz, jeżeli chcesz, by mięso było bardziej wysmażone





FROZEN FOOD FUNCTION: SELECT IF YOUR INGREDIENT IS FROZEN*

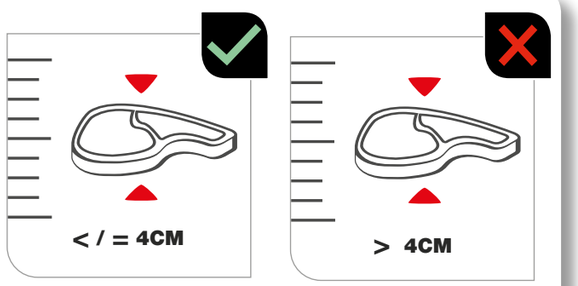
RU - ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ: Выберите эту функцию, если используются замороженные продукты*
UK - ФУНКЦІЯ «ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ»: Виберіть цю функцію, якщо ви готуєте заморожені продукти* **- PL - TRYB DO MROŻONEK:** Wybierz jeżeli twoje produkty są mrożone*

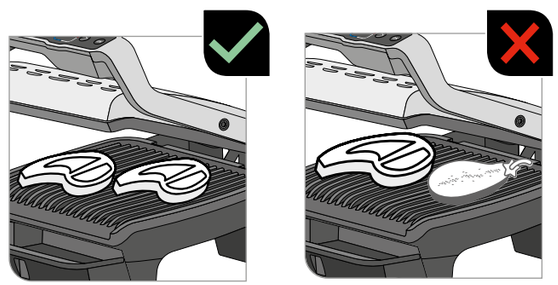


***EN** - For all automatic programs, OptiGrill takes into account that your food is frozen when you select the frozen food function. This function can only be selected before the end of pre-heating - **RU** - при выборе данной функции с любой автоматической программой OptiGrill будет учитывать, что используются замороженные продукты. Эти функции можно выбрать только до момента окончания прогрева. - **UK** - При виборі даної функції з будь-автоматичною програмою OptiGrill буде враховувати, що використовуються заморожені продукти. Ці функції можна вибрати лише до закінчення попереднього нагрівання. - **PL** - Gdy wybierzesz tryb do mrożonek, Optigrill uwzględni to we wszystkich programach automatycznych. Funkcje tą możesz wybrać tylko przed zakończeniem wstępnego podgrzewania

REMEMBER TO FOLLOW THE INSTRUCTIONS FOR USE

RU - СЛЕДУЙТЕ ИНСТРУКЦИЯМ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ. - UK - ДОТРИМУЙТЕСЬ ІНСТРУКЦІЙ З ВИКОРИСТАННЯ
PL - UŻYWAĆ URZĄDZENIE ZGODNIE Z PODANYMI INSTRUKCJAMI





DURING PREHEATING, DO NOT PLACE FOOD ON THE GRILL OR IT WILL AUTOMATICALLY SWITCH TO MANUAL MODE.

RU - ВО ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА НЕ КЛАДИТЕ ПРОДУКТЫ НА ГРИЛЬ — В ИНОМ СЛУЧАЕ УСТРОЙСТВО ПЕРЕЙДЕТ В РУЧНОЙ РЕЖИМ.

UK - ПІД ЧАС ПОПЕРЕДНЬОГО НАГРІВАННЯ НЕ КЛАДІТЬ НА ГРИЛЬ ПРОДУКТИ, ІНАКШЕ ПРИЛАД АВТОМАТИЧНО ПЕРЕЙДЕ ПЕРЕВЕДЕНО В РУЧНИЙ РЕЖИМ.

PL - PODCZAS PODGRZEWANIA NIE WKŁADAJ PRODUKTÓW NA GRILLU, W PRZECIWNYM RAZIE PRZEJDZIE AUTOMATYCZNIE DO TRYBU RĘCZNEGO.

OptiGrill Elite
INTELLIGENT GRILL

DISCOVER OPTIGRILL ELITE AT
УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ ОБ OPTIGRILL ELITE НА САЙТЕ
ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ ПРО OPTIGRILL ELITE ДИВ. НА САЙТІ
POZNAJ OPTIGRILL ELITE NA STRONIE

www.tefal.com

BEFORE FIRST USE

RU - ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
UK - ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ - PL - PRZED PIERWSZYM ZASTOSOWANIEM

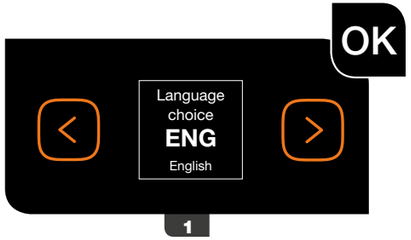
1

2

3

SELECT YOUR LANGUAGE DURING THE FIRST USE

RU - ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК ВО ВРЕМЯ ПЕРВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ - UK - ВИБЕРІТЬ МОВУ ПІД ЧАС ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ
PL - WYBIERZ JĘZYK PODCZAS PIERWSZEGO ZASTOSOWANIA



1

2

IF YOU HAVE TO CHANGE THE LANGUAGE

RU - ЕСЛИ НЕОБХОДИМО ИЗМЕНИТЬ ЯЗЫК - UK - ЯКЩО ПОТРІБНО ЗМІНИТИ МОВУ
PL - JEŻELI CHCESZ ZMIENIĆ JĘZYK

1

2

3

COOKING WITH THE AUTOMATIC PROGRAM FOR THE FIRST TIME

RU - ПЕРВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОГРАММЕ - UK - ПЕРШЕ ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ АВТОМАТИЧНОЇ ПРОГРАМИ - PL - GOTOWANIE Z AUTOMATYCZNYM PROGRAMEM PO RAZ PIERWSZY

I want to grill beef steaks for 3 guests who want it cooked different ways (rare, medium and well-done)

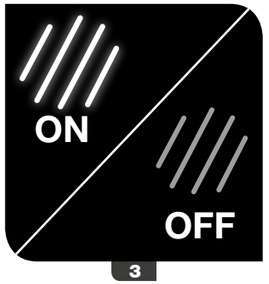
RU - Я хочу приготовить 3 говяжьих стейка для 3 гостей, которые хотят получить разную степень прожарки (с кровью, средняя прожарка и полная прожарка)

UK - Я хочу приготувати 3 яловичі стейки з різними ступенями просмаження (з кров'ю, середнє просмаження і добре просмаження) для 3 гостей.

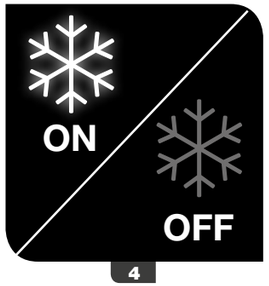
PL - Chcę grillować 3 wołowe steki dla moich 3 gości, którzy chcą różne poziomy smażenia (lekko, średnio i dobrze usmażony)

1

2



3



4

5

6

7

8

RU Выполняется разогрев - **UK** Триває попереднє нарівання **PL** W trakcie wstępnego nagrzewania

9

RU Подождите - **UK** Зачекайте - **PL** Czekaj

WAIT UNTIL THE END OF PREHEATING BEFORE YOU ADD THE FOOD.

RU - Перед закладкой продуктов дождитесь окончания разогрева.

UK - Перш ніж викладати продукти, дочекайтеся завершення попереднього нагрівання.

PL - Optigrill poinformuje Cię, gdy grillowanie będzie zakończone

10

11

RU Положите продукты - **UK** Покладіть у гриль продукти - **PL** Włóż produkty

12

13

14

15

OPTIGRILL LETS YOU KNOW WHEN COOKING IS FINISHED

RU - OPTIGRILL СООБЩИТ ВАМ ОБ ОКОНЧАНИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - UK - OPTIGRILL ПОВІДОМИТЬ, ВАМ ПРО ЗАВЕРШЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ - PL - OPTIGRILL POINFORMUJE CIĘ, GDY GRILLOWANIE BĘDZIE ZAKOŃCZONE

OPTIGRILL DISPLAYS THE TIME REMAINING BEFORE YOUR COOKING PREFERENCE IS REACHED, TO THE NEAREST SECOND

(SEE COOKING TABLE PAGE 12)

RU - Optigrill отображает время, оставшееся до заданного вами результата приготовления, с точностью до секунды (см. Таблицу по приготовлению на стр. 13)

UK - Optigrill відображає точний час (до секунди), що залишився до досягнення відповідного ступеня просмаження. (див. Таблицю приготування на стор. 14)

PL - Optigrill wyświetla czas pozostały do osiągnięcia wybranego poziomu grillowania co do sekundy (zob. Tabeka gotowania strona 15)

YOU HAVE THE OPTION OF DISPLAYING, THE COOKING TIME LEFT FOR EACH OF DIFFERENT COOKING LEVELS, USING THE < & > KEYS

RU - с помощью кнопок < и > можно выбрать вариант отображения времени приготовления, оставшегося для каждого из степеней прожарки

UK - за допомогою кнопок < і > ви в будь-який час можете перевірити час до досягнення різних ступенів просмаження.

PL - możesz wybrać opcję wyświetlania pozostałego czasu grillowania każdego z poziomów grillowania za pomocą przycisków < I >

EN - You must manually remove the food when it reaches your desired cooking level. Note that this is not a cooking level selection. OptiGrill continues to cook until the final cooking level is reached and informs you at each stage.

RU - При достижении требуемого уровня приготовления необходимо вручную снять продукты. Обратите внимание, что это не является выбором уровня приготовления. OptiGrill будет готовить до момента достижения последнего уровня приготовления и будет извещать вас о достижении каждого уровня.

UK - Коли інгредієнт досягне бажаного ступеня просмаження, його необхідно вийняти вручну. Зверніть увагу: мова йде не про вибір ступеня просмажування. OptiGrill продовжує процес приготування до досягнення останнього ступеня просмаження, але повідомляє вам про кожний проміжний ступінь.

PL - Musisz ręcznie wyjąć produkty, gdy osiągną żądany poziom grillowania. Zwróć uwagę, że nie jest to wybór poziomu grillowania. OptiGrill kontynuuje smażenie aż do osiągnięcia końcowego poziomu grillowania i wtedy Cię o tym informuje.

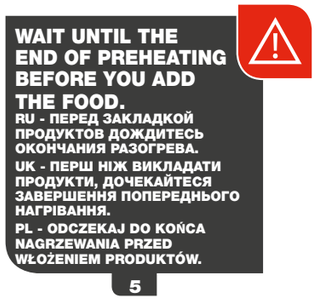
I want to cook a second batch of food straight after.

RU - Я хочу приготовить вторую партию блюд сразу после первой. - **UK** - Одразу після першого приготування я хочу приготувати другу партію страви.
PL - Chcę usmażyć drugą porcję zaraz po pierwszej.

RU Хотите приготовить еще?
UK Приготувати нову порцію? - **PL** Dodatkowa porcja?

RU Выполняется разогрев
UK Триває попереднє нагрівання - **PL** W trakcie wstępnego nagrzewania

RU Подождите
UK Зачекайте - **PL** Czekaj



RU Положите продукты
UK Покладіть у гриль продукти - **PL** Włóż produkty

And start cooking again...

RU - Начинается новый цикл приготовления...
UK - Розпочинається новий цикл приготування...
PL - I rozpoczyna się nowe grillowanie...

COOKING WITH THE MANUAL MODE FOR THE FIRST TIME

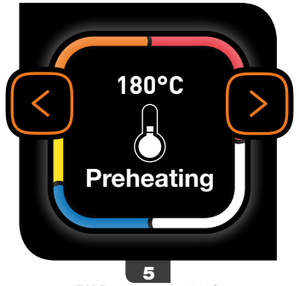
RU - ПЕРВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ - UK - ПЕРШЕ ПРИГОТУВАННЯ В РУЧНОМУ РЕЖИМІ - PL - GRILLOWANIE W TRYBIE RĘCZNYM PO RAZ PIERWSZY

I want to manage cooking the food myself

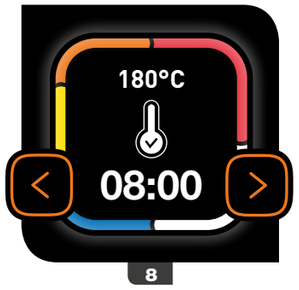
RU - Я хочу самостоятельно управлять параметрами приготовления - **UK** - Я хочу самостійно керувати процесом приготування.
PL - Chcę samodzielnie decydować o parametrach grillowania

RU Ручной режим
UK Ручний режим - **PL** Tryb ręczny

RU Ручной режим 180°C
UK Ручний режим 180°C - **PL** Tryb ręczny 180°C



RU Разогрев до 180°C
UK 180°C Попереднє нагрівання
PL Nagrzewanie wstępne 180°C



EN - COOKING GUIDE

12 AUTOMATIC COOKING PROGRAMS

PROGRAM	COOKING LEVEL INDICATOR			
MENU	▼	◀	▲	▶
BEEF	Very rare (Blue)	Rare	Medium	Well-done
CHICKEN BREAST*	-	-	-	Well-done
SAUSAGE	-	-	-	Well-done
BACON	-	-	Medium	Crispy
STEAK BURGER**	-	Rare	Medium	Well-done
PANINI	-	Lightly cooked	Grilled	Crispy
FISH	-	Medium	Medium well	Well-done
SEAFOOD	-	Medium	Medium well	Well-done
POTATO	-	-	-	Soft
PEPPER	-	-	Lightly grilled	Grilled
AUBERGINE	-	-	-	Grilled
TOMATO	-	-	Lightly grilled	Grilled

* For the UK only: do not cook chicken breast from frozen. Always thaw completely first.
** For the UK only: We advise to cook burgers to well done for food safety reasons. If you choose to serve rare or medium burgers, there is a risk of bacteria present.

COOKING ADVICE

PRODUCTS	COOKING PROGRAM	COOKING LEVEL
Pork fillet (boneless) Pork belly		*** Well-done
Bratwurst (pork pre-cooked)		220°C / 8 min 30
Rindswurst (beef pre-cooked)		220°C / 8 min 30
Nürnberger Wurst (pork pre-cooked)		220°C / 4 min 30

MANUAL MODE

VEGETABLE OR FRUIT		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Zucchini / courgette (slices)
-	-	Asparagus
-	-	Mushroom
-	Onion	-
Broccoli	-	-
Baby carrot	-	-
-	Fennel	-
Sweet potato (slices)	-	-
-	Apple (slices)	-
-	Pineapple	-
-	Peach	-

PREPARATION ADVICE

FOR BEST RESULTS, TURN THE FOOD AT THE END OF COOKING.

PRODUCTS	ADVICE
POTATO	• Slice lengthways • Coat or brush the slices with oil, for best results
PEPPER	• Cut in half lengthways and remove seeds
AUBERGINE	• Cut into slices lengthways • Coat or brush the slices with oil, for best results
TOMATO	• Use round shape tomatoes • Use firm tomatoes which are not too ripe • Cut in half widthways • For optimal cooking, place the curved side of the halved tomato on the bottom grill plate
PORK	• *** Use searing boost if thickness is above 20 mm.

RU - COOKING GUIDE

12 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

ПРОГРАММА	ИНДИКАТОР УРОВНЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ			
МЕНЮ	▼	◀	▲	▶
ГОВЯДИНА	Прогретая (сырая)	С кровью	Средняя прожарка	Полная прожарка
КУРИНАЯ ГРУДКА*	-	-	-	Полная прожарка
КОЛБАСКИ	-	-	-	Полная прожарка
БЕКОН	-	-	Средняя прожарка	Хрустящий
СТЕЙКИ**	-	С кровью	Средняя прожарка	Полная прожарка
ПАНИНИ	-	Слегка обжаренный	Средняя обжарка	Хрустящий
РЫБА	-	Средняя прожарка	Почти полная прожарка	Полная прожарка
МОРЕПРОДУКТЫ	-	Средняя прожарка	Почти полная прожарка	Полная прожарка
КАРТОФЕЛЬ	-	-	-	Мягкий
ПЕРЕЦ	-	-	Слегка поджаренный	Поджаренный с корочкой
БАКЛАЖАНЫ	-	-	-	Поджаренный с корочкой
ПОМИДОРЫ	-	-	Слегка поджаренный	Поджаренный с корочкой

* Только для Великобритании: не готовьте замороженные куриные грудки. Сначала полностью разморозьте продукты. ** Только для Великобритании: по причинам безопасности продуктов рекомендуем готовить бургеры до полной степени прожарки. Если вы предпочитаете подавать бургеры с кровью или средней прожарки, помните о риске заражения бактериями.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

ПРОДУКТЫ	ПРОГРАММА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ ПРОЖАРКИ
Свиное филе (без костей), свиная грудинка		*** Полная прожарка
Колбаски братвурст (готовая к употреблению свинина)		220°C / 8 мин. 30 с
Колбаски риндсвурст (готовая к употреблению говядина)		220°C / 8 мин. 30 с
Нюрнбергские колбаски (готовая к употреблению свинина)		220°C / 4 мин. 30 с

РУЧНОЙ РЕЖИМ

ОВОЩИ ИЛИ ФРУКТЫ		
От 180°C до 195°C	От 220°C до 235°C	От 225°C до 270°C
-	-	Цукини / кабачки (кусочки)
-	-	Спаржа
-	-	Грибы
-	Лук	-
Брокколи	-	-
Мини-морковь	-	-
-	Фенхель	-
Сладкий картофель (кусочки)	-	-
-	Яблоки (кусочками)	-
-	Ананасы	-
-	Персики	-

СОВЕТЫ ПО ПОДГОТОВКЕ

ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ БОЛЕЕ ВЫРАЖЕННОГО ЭФФЕКТА ГРИЛЯ МОЖНО ПЕРЕВЕРНУТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ В КОНЦЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ.

ПРОДУКТЫ	СОВЕТЫ
КАРТОФЕЛЬ	• Нарезайте вдоль • Для наилучшего результата сбрызните или смажьте кусочки маслом
ПЕРЕЦ	• Разрежьте пополам вдоль и удалите семечки
БАКЛАЖАНЫ	• Нарежьте вдоль • Для наилучшего результата сбрызните или смажьте кусочки маслом
ПОМИДОРЫ	• Используйте круглые помидоры • Используйте плотные непереспелые помидоры • Разрежьте пополам поперек • Для оптимальных результатов приготовления уложите половинки помидоров выпуклыми сторонами на нижнюю пластину
СВИНИНА	• *** если толщина ингредиентов превышает 20 мм, используйте функцию подрумянивания.

UK - РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

12 АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

ПРОГРАМА	ІНДИКАТОР СТУПЕНЯ ПРОСМАЖЕННЯ			
МЕНЮ	▼	◀	▲	▶
ЯЛОВИЧИНА	Сирий	З кров'ю	Середнє просмаження	Добре просмаження
КУРЯЧА ГРУДКА*	-	-	-	Добре просмаження
КОВБАСКА	-	-	-	Добре просмаження
БЕКОН	-	-	Середнє просмаження	Хрусткий
СТЕЙК-БУРГЕР**	-	З кров'ю	Середнє просмаження	Добре просмаження
ПАНІНІ	-	Підігріте	Підсмажене	Хрустка скоринка
РИБА	-	Середнє просмаження	Добре просмаження	Повне просмаження
МОРЕПРОДУКТИ	-	Середнє просмаження	Добре просмаження	Повне просмаження
КАРТОПЛЯ	-	-	-	М'яка
ПЕРЕЦЬ	-	-	Легке обсмаження	Повне обсмаження
БАКЛАЖАН	-	-	-	Повне обсмаження
ТОМАТИ	-	-	Легке обсмаження	Повне обсмаження

* Тільки для Великої Британії: не готуйте заморожену курячу грудку. Спочатку повністю її розморозьте.
** Тільки для Великої Британії: з міркувань безпеки рекомендуємо добре просмажувати бургери. У непросмажених або середньо просмажених бургерах можуть бути шкідливі бактерії.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

ПРОДУКТИ	ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ	СТУПІНЬ ПРОСМАЖЕННЯ
Свиняче філе (без кістки) Свиняча грудинка		*** Добре просмаження
Братвурст (свинячі ковбаски)		220 °C / 8 хв 30 с
Ріндвурст (яловичі ковбаски)		220 °C / 8 хв 30 с
Нюрнберзькі свинячі ковбаски		220 °C / 4 хв 30 с

РУЧНИЙ РЕЖИМ

ОВОЧІ АБО ФРУКТИ		
Від 180 до 195 °C	Від 220 до 235 °C	Від 225 до 270 °C
-	-	Цукіні / кабачок (скибочки)
-	-	Спаржа
-	-	Гриби
-	Цибуля	-
Броколі	-	-
Бебі-морква	-	-
-	Фенхель	-
Батат (скибочки)	-	-
-	Яблуко (скибочки)	-
-	Ананас	-
-	Персик	-

ПОРАДИ З ПІДГОТОВКИ

ДЛЯ НАЙКРАЩОГО РЕЗУЛЬТАТУ ПРИГОТУВАННЯ, ПЕРЕВЕРНІТЬ ПРОДУКТ НАПРИКІНЦІ ПРИГОТУВАННЯ ПЕРЕД ЙОГО ПОДАЧЕЮ НА СТІЛ.

ПРОДУКТИ	ПОРАДА
КАРТОПЛЯ	• Наріжте на скибочки вздовж. • Для кращого результату змастіть скибочки олією.
ПЕРЕЦЬ	• Розріжте перець навпіл уздовж, видаліть насіння.
БАКЛАЖАН	• Наріжте на скибочки вздовж. • Для кращого результату змастіть скибочки олією.
ТОМАТИ	• Використовуйте помідори круглої форми. • Використовуйте щільні, не надто стиглі помідори. • Розріжте навпіл упоперек. • Для найкращого результату покладіть половинки помідора зовнішнім боком на нижню пластину гриля.
СВИНИНА	• *** Якщо товщина шматка перевищує 20 мм, використовуйте функцію "Підрум'янення".

PL - PRZEWODNIK PO GRILLOWANIU

12 AUTOMATYCZNYCH PROGRAMÓW

PROGRAM	WSKAŹNIK POZIOMU WYSMAŻENIA			
MENU	▼	◀	▲	▶
WOŁOWINA	Bardzo lekko (krwisty)	Lekko	Średnio	Mocno
PIERŚ Z KURCZAKA*	-	-	-	Mocno
SAUSAGE	-	-	-	Mocno
BEKON	-	-	Średnio	Chrupiący
HAMBUR-GER**	-	Lekko	Średnio	Mocno
PANINI	-	Lekko przypieczony	Grillowany	Chrupiący
RYBA	-	Średnio	Średnio mocno	Mocno
OWOCE MORZA	-	Średnio	Średnio mocno	Mocno
ZIEMNIAK	-	-	-	Lekko
PAPRYKA	-	-	Lekko grillowany	Grillowany
BAKŁAŻAN	-	-	-	Grillowany
POMIDOR	-	-	Lekko grillowany	Grillowany

* Tylko dla WB: nie piec mrożonych piersi z kurczaka. Najpierw całkowicie rozmrozić. ** Tylko dla WB: Zalecamy mocno piec hamburgery dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Jeśli wybierzesz podanie lekko lub średnio upieczonych hamburgerów, występuje ryzyko obecności bakterii.

PORADY DOTYCZĄCE GRILLOWANIA

PRODUKTY	PROGRAM SMAŻENIA	POZIOM WYSMAŻENIA
Polędwiczka wieprzowa (bez kości), boczek wieprzowy		*** Mocno
Kiełbasa (podgotowana wieprzowina)		220°C / 8 min 30
Kiełbasa (podgotowana wołowina)		220°C / 8 min 30
Kiełbasa Norymberska (podgotowana wieprzowina)		220°C / 4 min 30

TRYB RĘCZNY

WARZYWA LUB OWOCE		
Od 180°C do 195°C	Od 220°C do 235°C	Od 225°C do 270°C
-	-	Cukinia (w plastrach)
-	-	Szparagi
-	-	Grzyby
-	Cebula	-
Brokuły	-	-
Mała marchew	-	-
-	Koper włoski	-
Słodkie ziemniaki (plastry)	-	-
-	Jabłko (w plastrach)	-
-	Ananas	-
-	Brzoskwinia	-

PORADY DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA

DLA PERFEKCYJNYCH REZULTATÓW MOŻESZ OBRÓCIĆ PRODUKTY NA KONIEC GRILLOWANIA

PRODUKTY	RADA
ZIEMNIAK	• Plastry • Pokryj lub posmaruj plastry olejem, by uzyskać lepsze rezultaty
PAPRYKA	• Przetnij wzdłuż na połowę i wyjmij ziarna
BAKŁAŻAN	• Przetnij w plastry wzdłuż na połowę • Pokryj lub posmaruj plastry olejem, by uzyskać lepsze rezultaty
POMIDOR	• Użyj okrągłych pomidorów • Użyj twardych pomidorów, które nie są zbyt dojrzałe • Przekrój na połowę • Dla optymalnego grillowania włóż zaokrągloną stronę przekrojonego pomidora na spodzie płyty grillującej
WIEPRZOWINA	• *** Użyj intensywnego grillowania, jeśli grubość przekracza 20 mm.

POMŮŽE VÁM INTUITIVNÍ KUCHAŘSKÝ ASISTENT

HU - AZ INTUITÍV SÜTÉSI ASSZISZTENSSEL - SK - S VAŠÍM INTUITÍVNYM ASISTENTOM VARENIA
RO -CU ASISTENT BUCĂTAR INTUITIV

HU

1 | Be/Ki

2 | Fagyasztott Étel
Az automatikus program kiválasztásánál opció, ha az étel fagyott*

3 | Intenzív Sütés
Az automatikus program kiválasztásánál opció, ha intenzívebb sütést szeretne, mint egy étteremben

4 | Kijelző

5 | Beállítások

6 | Igazolás

SK

1 | Zap / Vyp

2 | Mrazené Potraviny
Vyberte počas výberu automatického programu, ak je jedlo zmrazené*

3 | Silnejšie Opekanie
Vyberte počas výberu automatického programu, ak chcete intenzívnejšie opečenie, presne ako v reštaurácii

4 | Obrazovka

5 | Nastavenia

6 | Potvrdenie

RO

1 | On/Off (Pornit/Oprit)

2 | Alimente Congelate
A se activa în timpul selectării unui program automat dacă alimentele sunt congelate*

3 | Călire Intensivă
A se activa în timpul selectării unui program automat dacă doriți o călire mai intensă, ca într-un restaurant

4 | Ecran

5 | Setări

6 | Confirmare

*CZ - Zvolíte-li režim mražených potravin, OptiGrill zohlední použití mražených potravin u všech automatických programů - **HU** - Az OptiGrill minden automatikus programnál figyelembe veszi, hogy az étel fagyasztott, amikor a fagyasztott étel funkciót választja - **SK** - Pri všetkých automatických programoch OptiGrill zohľadňuje, že jedlo je zmrazené, keď vyberiete funkciu mrazených potravín - **RO** - pentru toate programele automate, OptiGrill ia în considerară faptul că alimentele dumnevoastră sunt congelate când selectați funcția de alimente congelate

... PROZKOUMEJTE VŠECH 12 AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ K PŘÍPRAVĚ POKRMŮ

HU - ... FEDEZZE FEL A 12 AUTOMATIKUS SÜTÉSI PROGRAMOT - SK - ... OBJAVTE JEHO 12 AUTOMATICKÝCH PROGRAMOV VARENIA - RO - ... EXPLORAȚI CELE 12 PROGRAME AUTOMATE DE GĂTIT

OPTIGRILL ELITE ZARUČUJE DOKONALOU PŘÍPRAVU POKRMŮ POMOCÍ VESTAVĚNÝCH PROGRAMŮ A INFORMUJE VÁS, JAKMILE DOSÁHNE POŽADOVANÉ ÚROVNĚ PROPEČENÍ (VIZ TABULKA PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ NA S. 26)

Hovězí maso	Steak burger	Panini
Marha	Steak burger	Panini
Hovädzie mäso	Steak burger	Panini
Vită	Burger	Panini
Klobásy	Ryby	Kuřecí prsa
Kolbász	Hal	Csirkemell
Klobása	Ryby	Kuracie prsia
Cârnați	Pește	Piept de pui
Slanina	Plody moře	Brambory
Szalonna	Tenger gyümölcsei	Burgonya
Slanina	Morské plody	Zemiaky
Şuncă	Fructe de mare	Cartofi
Lilek	Rajčata	Paprika
Padlizsán	Paradicsom	Paprika
Baklažán	Paradajka	Paprika
Vânătă	Supă de roșii	Ardei

HU - Az optigrill elite tökéletes sütést garantál a programjaival, és értesíti önt, amikor eléri a sütési szintet (lásd a sütési táblázat 27. Oldalát) - **SK** - Optigrill elite zaručuje dokonalé varenie s programami a informuje vás, keď sa dosiahne príslušná úroveň varenia (pozrite si tabuľku varenia na str. 28) - **RO** - Optigrill elite garantează o gătire perfectă cu ajutorul programelor sale, și vă informează când fiecare nivel de gătire a fost obținut (consultați ghidul de gătire de la pagina 29)

CHCETE-LI GRILOVAT JINÉ POTRAVINY, MŮŽETE POUŽÍT MANUÁLNÍ REŽIM

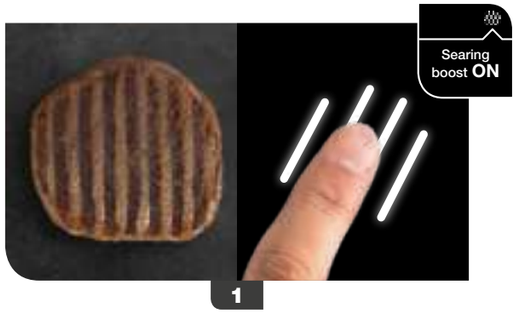
HU - HA MÁSFÉLE ÉTELT SZERETNE GRILLEZNI, AKKOR HASZNÁLHATJA A KÉZI MÓDOT
SK - AK CHCETE GRILOVAŤ AKÝKOĽVEK INÝ DRUH JEDLA, MÔŽETE POUŽIŤ MANUÁLNY REŽIM
RO - DACĂ DORIȚI SĂ GĂTIȚI ORICE ALT TIP DE ALIMENT, PUTEȚI UTILIZA MODUL MANUAL

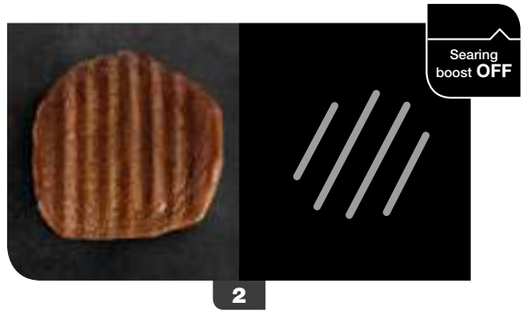
ZVOLTE POŽADOVANÉ NASTAVENÍ, /// A ❄ POUZE PRO 12 AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ

HU - VÁLASSZA KI AZ OPCIÓKAT, /// ÉS ❄ CSAK A 12 AUTOMATIKUS PROGRAMHOZ
SK - VYBERTE SI MOŽNOSTI, /// A ❄ LEN PRE 12 AUTOMATICKÝCH PROGRAMOV
RO - SELECTAȚI-VĂ OPȚIUNILE, /// & ❄ NUMAI PENTRU CELE 12 PROGRAME AUTOMATE

FUNKCE PRUDKÉHO VÝKONU:
VYBERTE, POKUD CHCETE MASO OPÉCI PRUDČEJI

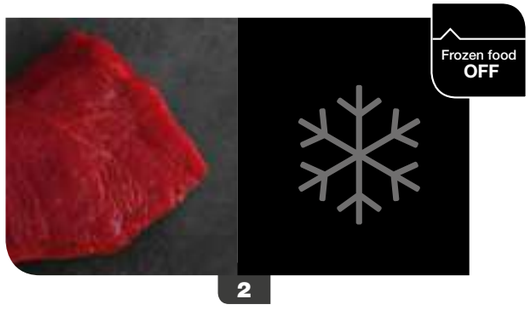
HU - INTENZÍV SÜTÉS FUNKCIÓ: Válassza ki, ha szeretné jobban átsütni a húst. **- SK - FUNKCIA SILNEJŠIEHO OPEKANIA:** Vyberte, ak chcete, aby bolo mäso viac opečené **- RO - FUNCȚIE DE CĂLIRE INTENSIVĂ:** Selectați dacă doriți să obțineți o carne mai pătrunsă





FUNKCE MRAŽENÉ POTRAVINY: VYBERTE, POKUD CHCETE POUŽÍT MRAŽENÉ SUROVINY*

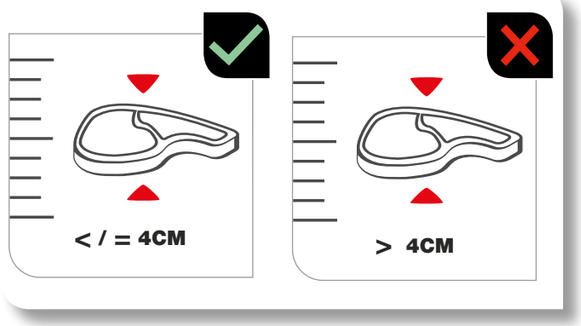
HU - FAGYASZTOTT ÉTEL FUNKCIÓ: Akkor válassza ki, ha a hozzávaló fagyasztott* **- SK - FUNKCIA MRAZENÉ POTRAVINY:** Vyberte, ak je vaša ingrediencia zmrazená* **- RO - FUNCȚIA DE ALIMENTE CONGELATE:** Selectați dacă ingredientul dumneavoastră este congelat*

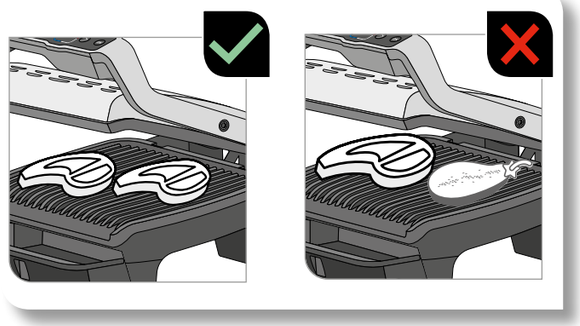


***CZ** - Zvolíte-li režim mražených potravin, OptiGrill zohlední použití mražených potravin u všech automatických programů. Tyto funkce lze zvolit pouze před dokončením předehřátí - **HU** - Az OptiGrill minden automatikus programnál figyelembe veszi, hogy az étel fagyasztott, amikor a fagyasztott étel funkciót választja. Ezek a funkciók csak az előmelegítés vége előtt választhatók ki. - **SK** - Pri všetkých automatických programoch OptiGrill zohľadňuje, že jedlo je zmrazené, keď vyberiete funkciu mrazených potravín. Tieto funkcie je možné zvoliť len pred koncom predohrevu - **RO** - pentru toate programele automate, OptiGrill ia în considerară faptul că alimentele dumnevoastră sunt congelate când selectați funcția de alimente congelate, Aceste funcții nu pot fi selectate înainte de terminarea preîncălzirii

POSTUPUJTE VŽDY PODLE NÁVODU K POUŽITÍ

HU - KÖVESSE A HASZNÁLATI UTASÍTÁSOKAT - SK - NEZABUDNITE DODRŽIAVAŤ NÁVOD NA OBSLUHU - RO - NU UITAȚI SĂ RESPECTAȚI INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE





BĚHEM PŘEDEHŘÍVÁNÍ NEPOKLÁDEJTE NA GRIL POTRAVINY, JINAK SE PŘEPNE DO MANUÁLNÍHO REŽIMU.

HU - AZ ELŐMELEGÍTÉS ALATT NE HELYEZZEN ÉTELT A GRILLSÜTŐBE, KÜLÖNBEN AUTOMATIKUSAN KÉZI MÓDRA VÁLT.

SK - NEUMIESTŇUJTE POTRAVINY NA GRIL POČAS PREDHRIEVANIA, INAK SA AUTOMATICKY PREPNE DO MANUÁLNEHO REŽIMU.

RO - ÎN TIMPUL PREÎNCĂLZIRII, NU AMPLASAȚI ALIMENTE PE GRĂTAR PENTRU CĂ ACESTA SE VA COMUTA AUTOMAT PE MODUL MANUAL.

OptiGrill Elite
INTELLIGENT GRILL

OBJEVTE OPTIGRILL ELITE NA STRÁNKÁCH
FEDEZZE FEL AZ OPTIGRILL ELITE-ET HU
OBJAVTE OPTIGRILL ELITE NA
DESCOPERIȚI OPTIGRILL ELITE PE

www.tefal.com

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

HU - TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT
SK - PRED PRVÝM POUŽITÍM - RO - ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI

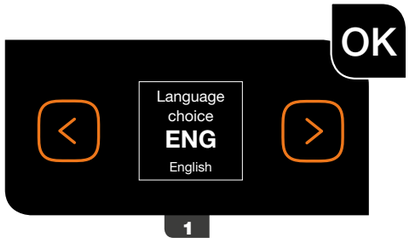
1

2

3

PŘI PRVNÍM POUŽITÍ VYBERTE JAZYK

HU - AZ ELSŐ HASZNÁLAT ALATT VÁLASSZA KI A NYELVET - SK - VYBERTE VÁŠ JAZYK POČAS PRVÉHO POUŽITIA - RO - SELECTAȚI LIMBA ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI



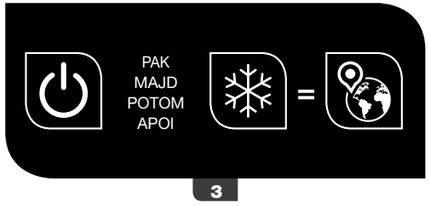
1

POKUD POTŘEBUJETE ZMĚNIT JAZYK

HU - HA ÁT KELL VÁLTANI A NYELVET - SK - AK CHCETE ZMENIŤ JAZYK - RO - DACĂ TREBUIE SĂ MODIFICAȚI LIMBA

1

2



3

PRVNÍ PŘÍPRAVA POKRMŮ POMOCÍ AUTOMATICKÉHO PROGRAMU

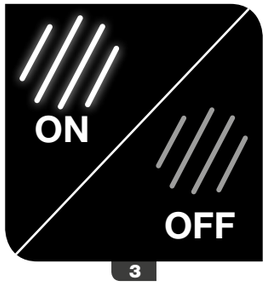
HU - ELSŐ ALKALOMMAL SÜTÉS AZ AUTOMATIKUS PROGRAMMAL - SK - PRVÉ VARENIE S AUTOMATICKÝM PROGRAMOM
RO - GĂTIREA PENTRU PRIMA DATĂ CU AJUTORUL PROGRAMULUI AUTOMAT

Chci ugrilovat 3 hovězí steaky pro 3 hosty, kteří si přejí různé stupně propečení (rare, medium a well-done)

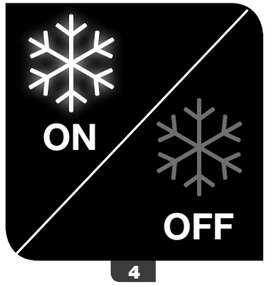
HU - 3 marhasültet szeretnék grillezni 3 vendégnek, akik különbözőképpen szeretik (véres, közepesen sült és átsült)
SK - Chcem grilovať 3 hovädzie steaky pre 3 osoby, ktoré ich chcú mať pripravené rôznymi spôsobmi (krvavý, stredne prepečený a dobre prepečený)
RO - Doresc să prepar 3 fripturi de vită pentru 3 oaspeți care o doresc în moduri diferite (puțin făcută, mediu și bine făcută)

1

2



3



4

5

6

7

8

HU Előmelegítés folyamatban -
SK Prebieha predohrev -
RO Preîncălzire în curs

9

HU Várjon -
SK Počkajte -
RO Așteptați

POTRAVINY POKLÁDEJTE AŽ PO DOKONČENÍ PŘEDEHŘÁTÍ.

HU - Várja meg az előmelegítés végét, mielőtt beleteszi az ételt.

SK - Pred pridaním jedla počkajte do konca predhrievania.

RO - Așteptați până la terminarea preîncălzirii înainte de a pune alimentele.

10

11

HU Helyezze be az ételt -
SK Pridajte vaše jedlo -
RO Introduceți alimentele

12

13

14

15

OPTIGRILL VÁM SÁM OZNÁMÍ, AŽ BUDE PŘÍPRAVA POKRMU DOKONČENA

HU - AZ OPTIGRILL TUDATJA ÖNNEL, AMIKOR A SÜTÉS BEFEJEZŐDÖTT - SK - OPTIGRILL VÁM OZNÁMI, KEĎ SA VARENIE DOKONČÍ RO - OPTIGRILL VĂ INFORMEAZĂ CÂND SE TERMINĂ GĂTITUL

OPTIGRILL ZOBRAZÍ ČAS ZBÝVAJÍCÍ DO DOSAŽENÍ ZVOLENÉHO STUPNĚ PROPEČENÍ S PŘESNOSTÍ NA SEKUNDY

(VIZ TABULKA PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ NA STRANĚ 26)

HU - Az optigrill másodpercre pontosan kijelzi minden sütési szinthez a fennmaradó időt (lásd a sütési táblázat 27. Oldalát)
SK - optigrill zobrazuje zostávajúci čas na sekundu presne pred dosiahnutím vašej predvoľby varenia (Pozrite si tabuľku varenia na strane 28)
RO - Optigrill afișează timpul rămas înainte de obținerea preferințelor dumeavoastră culinare, cu precizie de secunde
(Consultați ghidul de gătire de la pagina 29)

POMOCÍ TLAČÍTEK < A > MŮŽETE PŘEPÍNAT ZOBRAZENÍ ZBÝVAJÍCÍHO ČASU PRO JEDNOTLIVÉ STUPNĚ PROPEČENÍ

HU - A < és > gombokkal kiválaszthatja, hogy melyik sütési szinten mennyi idő van még hátra

SK - Máte možnosť zobrazovať čas varenia pre každú z príslušných úrovní varenia pomocou tlačidiel < a >

RO - Aveți opțiunea de a afișa timpul de gătire rămas pentru fiecare nivel de gătire, cu ajutorul tastelor < & >

CZ - Po dosažení požadované úrovně propečení musíte ručně odebrat potraviny z grilu. Upozorňujeme, že zde se neprovádí volba stupně propečení. OptiGrill pokračuje v grilování až do dosažení konečné úrovně propečení, přičemž ohlásí dosažení každého stupně.

HU - Csak akkor szabad kivenni az ételt, ha elérte a kívánt sütési szintet. Megjegyzés: ilyenkor nem lehet sütési szintet kiválasztani. Az OptiGrill addig folytatja a sütést, amíg el nem éri a végső sütési szintet, és minden szint végén értesíti Önt.

SK - Keď sa dosiahne príslušná úroveň varenia, musíte ručne vybrať jedlo. Nezabudnite, že nejde o výber úrovne varenia. OptiGrill pokračuje vo varení až do dosiahnutia konečnej úrovne varenia a informuje vás v každej etape.

RO - Trebuie să îndepărtați alimentul când atinge nivelul de gătire dorit. Rețineți că aceasta nu reprezintă o selectare a modului de gătire. OptiGrill continuă să gătească până când ultimul nivel de gătire este obținut și va emite un semnal sonor în momentul respectiv.

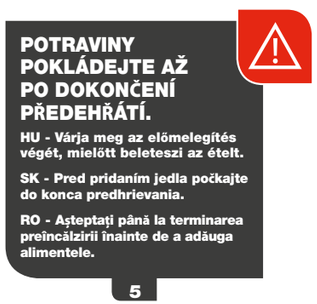
Ihned poté chci připravit druhou dávku pokrmu.

HU - Szeretnék következő adag ételt sütni rögtön az első után. - **SK** - Chcem variť ďalšiu porciu jedla hneď po prvej.
RO - Doresc să mai gătesc o tură de alimente imediat după.

HU Süt másik adagot? - **SK** Nové varenie?
RO Reumplere?

HU Elömelegítés folyamatban - **SK** Prebieha predohrev - **RO** Preîncălzire în curs

HU Várjon - **SK** Počkajte - **RO** Așteptați



HU Helyezze be az ételt - **SK** Pridajte vaše jedlo
RO Introduceți alimentele

A nová příprava začíná...

HU - És elkezdődik az új sütés...
SK - A začína sa nové varenie...
RO - Și o nouă tură de gătit începe...

PRVNÍ PŘÍPRAVA POKRMŮ POMOCÍ MANUÁLNÍHO REŽIMU

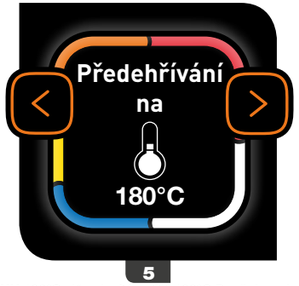
HU - ELSŐ ALKALOMMAL SÜTÉS A KÉZI PROGRAMMAL - SK - PRVÉ VARENIE V MANUÁLNOM REŽIME
RO - UTILIZAREA MODULUI MANUAL DE GĂTIT PENTRU PRIMA DATĂ

Chci mít přípravu pokrmu pod kontrolou

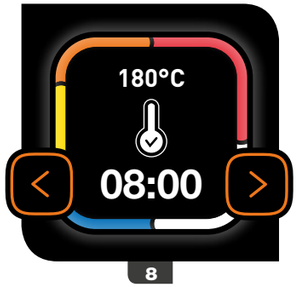
HU - Én magam szeretném irányítani a sütést - **SK** - Chcem si sám nastaviť varenie jedla - **RO** - Doresc să mă ocup eu de gătit

HU Kézi mód - **SK** Manuálny režim
RO Modul manual

HU Kézi mód 180°C - **SK** Manuálny režim 180°C - **RO** Temperatura de 180°C



HU 180°C elömelegítés - **SK** 180°C Predhrievanie
RO 180°Preîncălzire



CZ - NÁVOD K PŘÍPRAVĚ POKRMŮ

12 AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ K PŘÍPRAVĚ POKRMŮ

PROGRAM	UKAZATEL STUPNĚ PROPEČENÍ			
NABÍDKA	▼	◀	▲	▶
HOVĚZÍ MASO	Very rare (Blue)	Rare	Medium	Well-done
KUŘECÍ PRSA*	-	-	-	Well-done
KLOBÁSY	-	-	-	Well-done
BACON	-	-	Medium	Dokřupava
STEAK BURGER**	-	Rare	Medium	Well-done
PANINI	-	Lehce propečené	Grilované	Dokřupava
RYBY	-	Medium	Medium well	Well-done
PLODY MOŘE	-	Medium	Medium well	Well-done
BRAMBORY	-	-	-	Doměkka
PAPRIKA	-	-	Lehce grilované	Grilované
LILEK	-	-	-	Grilované
RAJČATA	-	-	Lehce grilované	Grilované

* Pouze pro Spojené království: negrilujte mražená kuřecí prsa. Vždy je nejprve rozmrazte. ** Pouze pro Spojené království: Z bezpečnostních důvodů doporučujeme připravovat burgery vždy na stupeň well done. Rozhodnete-li se podávat burgery v úpravě rare nebo medium, může pokrm obsahovat bakterie.

POKYNY K PŘÍPRAVĚ POKRMŮ

POTRAVINY	PROGRAM PŘÍPRAVY	STUPEŇ PROPEČENÍ
Vepřové plátky (bez kosti) Vepřový bůček		*** Well-done
Bratwurst (tepelně upravené vepřové maso)	M	220°C / 8 min 30
Rindswurst (tepelně, upravené hovězí maso)	M	220°C / 8 min 30
Nürnberger Wurst (tepelně, upravené vepřové maso)	M	220°C / 4 min 30

MANUÁLNÍ REŽIM

ZELENINA NEBO OVOCE		
OD 180 °C DO 195 °C	OD 220 °C DO 235 °C	OD 225 °C DO 270 °C
-	-	Cukety (plátky)
-	-	Chřest
-	-	Houby
-	Cibule	-
Brokolice	-	-
Baby karotka	-	-
-	Fenykl	-
Batáty (plátky)	-	-
-	Jablka (plátky)	-
-	Ananas	-
-	Broskve	-

POKYNY K PŘÍPRAVĚ

PRO LEPŠÍ ZÁŽITEK Z GRILOVÁNÍ MŮŽETE POTRAVINY NA KONCI PŘÍPRAVY PŘI PODÁVÁNÍ HOSTŮM OTOČIT.

POTRAVINY	POKYNY
BRAMBORY	• Plátky nakrájejte podélně • Lepších výsledků dosáhnete zalitím nebo potřením plátků olejem
PAPRIKA	• Podélně rozkrojte na poloviny a odstraňte semínka
LILEK	• Podélně nakrájejte na plátky • Lepších výsledků dosáhnete zalitím nebo potřením plátků olejem
RAJČATA	• Použijte kulatá rajčata • Použijte pevná rajčata, která nejsou příliš zralá • Příčně rozkrojte na poloviny • Pro nejlepší výsledky vložte polovinu rajčete zaoblenou stranou na dolní plotnu grilu
VEPŘOVÉ MASO	• *** Pro plátky silnější než 20 mm použijte funkci prudkého výkonu.

HU - SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

12 AUTOMATIKUS SÜTÉSI PROGRAMOK

PROGRAM	SÜTÉSSZINT JELZŐLÁMPA			
ÉTELEK	▼	◀	▲	▶
MARHA	Nagyon nyers (kék)	Véres	Közepes	Átsült
CSIRKE-MELLFILÉ*	-	-	-	Átsült
KOLBÁSZ	-	-	-	Átsült
SZALONNA	-	-	Közepes	Ropogós
STEAK BURGER*	-	Véres	Közepes	Átsült
PANINI	-	Enyhén sült	Grillezett	Ropogós
HAL	-	Közepes	Közepesen átsült	Átsült
TENGER GYÜMÖLCSEI	-	Közepes	Közepesen átsült	Átsült
BURGONYA	-	-	-	Puha
PAPRIKA	-	-	Kissé grillezett	Grillezett
PADLIZSÁN	-	-	-	Grillezett
PARADICSOM	-	-	Kissé grillezett	Grillezett

* Csak Angliára vonatkozik: ne süssön fagyasztott csirkemellet. Először mindig teljesen olvassza fel. ** Csak Angliára vonatkozik: Javasoljuk, hogy ételbiztonsági szempontból a hamburger húst jól süsse át. Ha a hamburger húst véresen vagy közepesen sütve tálalja, akkor fennáll a veszély, hogy baktériumok vannak benne.

SÜTÉSI TANÁCSOK

TERMÉKEK	SÜTÉSI PROGRAM	SÜTÉSI SZINT
Szűzpecsenye (csont nélkül), sertés oldalas		*** Átsült
Kolbász (sertés, előfőzött)	M	220 °C/8 perc 30
Marha kolbász (marha, előfőzött)	M	220 °C/8 perc 30
Nürnbergi kolbász (sertés, előfőzött)	M	220 °C/4 perc 30

KÉZI ÜZEMMÓD

ZÖLDSÉG VAGY GYÜMÖLCS		
180 °C ÉS 195 °C KÖZÖTT	220 °C ÉS 235 °C KÖZÖTT	225 °C ÉS 270 °C KÖZÖTT
-	-	Cukkini (szeletelt)
-	-	Spárga
-	-	Gomba
-	Hagyma	-
Brokkoli	-	-
Bébi sárgarépa	-	-
-	Édeskömény	-
Édesburgonya (szeletelt)	-	-
-	Alma (szeletelt)	-
-	Ananász	-
-	Barack	-

ELŐKÉSZÍTÉSI TANÁCSOK

A JOBB GRILLEZÉSI ÉLMÉNY ÉRDEKÉBEN A SÜTÉS VÉGÉN MEGFORDÍTHATJA A HOZZÁVALÓT, ÉS ÍGY TÁLALHATJA A VENDÉGEKNEK.

TERMÉKEK	JAVASLAT
BURGONYA	• Hosszában szeletelje • A legjobb eredmény érdekében vonja be, vagy kenje be a szeleteket olajjal
PAPRIKA	• Hosszában vágja félbe, és távolítsa el a magokat
PADLIZSÁN	• Hosszában szeletelje • A legjobb eredmény érdekében vonja be, vagy kenje be a szeleteket olajjal
PARADICSOM	• Kerek formájú paradicsomot használjon • Olyan paradicsomot használjon, amely nincs teljesen megérve • Széltében vágja ketté • Az optimális sütés érdekében helyezze a félbevágott paradicsom kerek oldalát a grillsütő aljára
SERTÉS	• *** Akkor használja az intenzív sütést, ha 20 mm-nél vastagabb.

SK - POKYNY NA PRÍPRAVU POKRMOV

12 AUTOMATICKÝCH PROGRAMOV VARENIA

PROGRAM	KONTROLKA ÚROVNE VARENIA			
PONUKA	▼	◀	▲	▶
HOVÄDZIE MÄSO	Veľmi krvavé (modré)	Krvavé	Stredne prepečené	Dobre prepečené
KURACIE PRSIA*	-	-	-	Dobre prepečené
KLOBÁSA	-	-	-	Dobre prepečené
SLANINA	-	-	Stredne prepečené	Chrumkavé
STEAK BURGER**	-	Krvavé	Stredne prepečené	Dobre prepečené
PANINI	-	Zľahka opečené	Grilované	Chrumkavé
RYBY	-	Stredne prepečené	Stredne prepečené	Dobre prepečené
MORSKÉ PLODY	-	Stredne prepečené	Stredne prepečené	Dobre prepečené
ZEMIAKY	-	-	-	Mäkké
PAPRIKA	-	-	Ľahko grilované	Grilované
BAKLAŽÁNY	-	-	-	Grilované
PARADAJKY	-	-	Ľahko grilované	Grilované

* Len pre Spojené kráľovstvo: nevarte zmrazené kuracie prsia. Vždy najprv úplne rozmrazte. ** Len pro Spojené kráľovstvo: Odporúčame dobre prepiecť hamburgery z dôvodov bezpečnosti potravín. Ak sa rozhodnete podávať krvavé alebo stredne prepečené hamburgery, existuje riziko prítomnosti baktérií.

RADY PRE VARENIE

VÝROBKY	PROGRAM VARENIA	ÚROVEŇ VARENIA
Bravčová panenka (vykostená), bôčik		*** Dobre prepečené
Klobása (predvarené bravčové mäso)	M	220°C / 8 min 30
Klobása (predvarené hovädzie mäso)	M	220°C / 8 min 30
Norimberská klobása (predvarené bravčové mäso)	M	220°C / 4 min 30

MANUÁLNY REŽIM

ZELENINA ALEBO OVOCIE		
Od 180 °C do 195 °C	Od 220 °C do 235 °C	Od 225 °C do 270 °C
-	-	Cuketa (plátky)
-	-	Špargľa
-	-	Huby
-	Cibuľa	-
Brokolica	-	-
Baby karotka	-	-
-	Fenikel	-
Sladké zemiaky (plátky)	-	-
-	Jablko (plátky)	-
-	Ananás	-
-	Broskyňa	-

RADY PRE PRÍPRAVU

PRE LEPŠÍ POCIT Z GRILOVANIA MÔŽETE OBRÁTIŤ INGREDIENCIE NA KONCI VARENIA NA SERVÍROVANIE PRE VAŠICH HOSTÍ.

VÝROBKY	RADA
ZEMIAKY	• Rezané pozdĺžne • Plátky potrite olejom, aby ste dosiahli najlepšie výsledky
PAPRIKA	• Nakrájajte pozdĺžne na polovice a odstráňte semená
BAKLAŽÁNY	• Nakrájajte na pozdĺžne rezy • Plátky potrite olejom, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky
PARADAJKY	• Používajte guľaté paradajky • Používajte pevné paradajky, ktoré nie sú ešte prezreté • Rozrežte na polovicu • Pre optimálne varenie umiestnite zakrivenú stranu rozkrojenej paradajky na spodnú grilovaciu platňu
BRAVČOVINA	• *** Ak je hrúbka väčšia ako 20 mm, použite silnejšie opekanie.

RO - GHID DE GĂTIT

12 PROGRAME AUTOMATE DE GĂTIT

PROGRAM	INDICATOR AL NIVELULUI DE GĂTIT			
MENIU	▼	◀	▲	▶
VITĂ	Foarte puțin făcută (Albastru)	Puțin făcută	Mediu	Foarte bine făcută
PIEPT DE PUI*	-	-	-	Foarte bine făcut
CÂRNAȚI	-	-	-	Foarte bine făcuți
ȘUNCĂ	-	-	Mediu	Crocantă
BURGER**	-	Puțin făcută	Mediu	Foarte bine făcut
PANINI	-	Puțin făcută	Prăjit	Crocant
PEȘTE	-	Mediu	Gătit bine	Foarte bine făcut
FRUCTE DE MARE	-	Mediu	Gătite bine	Foarte bine făcute
CARTOFI	-	-	-	Moi
ARDEI	-	-	Ușor prăjit	Prăjit
VÂNĂTĂ	-	-	-	Prăjită
ROȘII	-	-	Ușor prăjite	Prăjite

* Numai pentru Marea Britanie: nu gătiți pieptul de pui dacă este congelat. Întotdeauna decongelați-l complet mai întâi.** Numai pentru Marea Britanie: Vă recomandă să gătiți bine burgerii din motive de siguranță alimentară. Dacă doriți să serviți burgerii gătiți ușor sau mediu, există riscul prezenței bacteriilor.

METODĂ DE GĂTIT

PRODUSE	PROGRAM DE GĂTIT	NIVEL DE GĂTIT Z
File de porc (fără os) Burtă de porc		*** Foarte bine gătit
Cârnați Bratwurst (porc gătit în prealabil)	M	220°C / 8 min 30
Cârnați Rindswurst (vită gătită în prealabil)	M	220°C / 8 min 30
Cârnați Nürnberger (porc gătit în prealabil)	M	220°C / 4 min 30

MODUL MANUAL

LEGUME SAU FRUCTE		
De la 180°C la 195°C	De la 220°C la 235°C	De la 225°C la 270°C
-	-	Zucchini / dovlecei (felii)
-	-	Sparanghel
-	-	Ciuperci
-	Ceapă	-
Broccoli	-	-
Mini morcovi	-	-
-	Chimen	-
Cartofi dulci (felii)	-	-
-	Măr (felii)	-
-	Ananas	-
-	Piersică	-

SFATURI PRIVIND PREPARAREA

PENTRU REZULTATE MAI BUNE PUTEȚI ÎNTOARCE INGREDIENTUL PE PARTEA CEALALTĂ LA TERMINAREA GĂTITULUI PENTRU A VĂ SERVI OASPEȚII.

PRODUSE	RECOMANDARE
CARTOFI	• Feliați pe lungime • Dați prin ulei sau ungeți cu ulei pentru rezultate cât mai savuroase
ARDEI	• Tăiați pe jumătate pe lungime și îndepărtați semințele
VÂNĂTĂ	• Tăiați în felii, pe lungime • Dați prin ulei sau ungeți cu ulei pentru rezultate cât mai savuroase
ROȘII	• Folosiți roșii rotunde • Folosiți roșii tari care nu sunt prea coapte • Tăiați în jumătate pe lățime • Pentru gătire optimă, amplasați latura curbată a jumătății de roșie pe placa grătarului
PORC	• *** Folosiți intensificarea prăjirii dacă grosimea depășește 20 mm.

С ВАШИЯ ИНТУИТИВЕН АСИСТЕНТ ЗА ГОТВЕНЕ

BS - S VAŠIM INTUITIVNIM POMOĆNIKOM ZA PEČENJE -
HR - UZ POMOĆ INTUITIVNOG POMOĆNIKA ZA PRIPREMU HRANE
SL - Z INTUITIVNIM OSEBNIM KUHARSKIM POMOČNIKOM
SR - SA VAŠIM INTUITIVNIM POMOĆNIKOM ZA PEČENJE

BS

1 | Uključivanje / Isključivanje

2 | Funkcija Za Zamrznute Namirnice
ovu funkciju odaberite tokom odabira automatskog programa ako su vaše namirnice zamrznute.*

3 | Funkcija Brzog Pečenja
ovu funkciju odaberite tokom odabira automatskog programa ako želite intenzivnije pečenje, kao u restoranu.

4 | Displej

5 | Postavke

6 | Potvrda

HR

1 | Uključivanje / Isključivanje

2 | Zamrznuta Hrana
tijekom automatskog odabira programa odaberite je li vaša hrana smrznuta*

3 | Pojačano Pečenje
tijekom automatskog odabira programa po želji odaberite intenzitet pečenja kao u restoranu

4 | Zaslon

5 | Postavke

6 | Potvrda

SL

1 | Vklop/Izklop

2 | Zamrznjena hrana
izberite med izbranim samodejnim programom, če je hrana zamrznjena*

3 | Intenzivno pečenje
izberite med že izbranim samodejnim programom, če želite bolj intenzivno pečenje, kot bi bili v restavraciji

4 | Zaslon

5 | Nastavitve

6 | Potrditev

SR

1 | Uključivanje / Isključivanje

2 | Funkcija Za Zamrznute Namirnice
ovu funkciju izaberite tokom izbora automatskog programa ako su vaše namirnice zamrznute.*

3 | Funkcija Brzog Pečenja
Ovu funkciju izaberite tokom izbora automatskog programa ako želite intenzivnije pečenje, kao u restoranu.

4 | Displej

5 | Postavke

6 | Potvrda

*

***BG -** За всички автоматични програми optigrill автоматично разпозвана храната като замразена, когато избирате функцията за замразена храна. **- BS -** Za sve automatske programe roštilj OptiGrill uzima u obzir da su vaše namirnice zamrznute kada odaberete funkciju za zamrznute namirnice. **- HR -** Za sve automatske programe, OptiGrill uzima u obzir da je Vaša hrana zamrznuta ako odaberete funkciju za zamrznutu hranu. **- SL -** Žar OptiGrill predvideva, da je vaša hrana zamrznjena, kadar izberete samodejni program za zamrznjeno hrano. **- SR -** Za sve automatske programe roštilj OptiGrill uzima u obzir da su vaše namirnice zamrznute kada izaberete funkciju za zamrznute namirnice.

... ПРОУЧЕТЕ 12 АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ

BS - ... OTKRIJTE NJEGOVIH 12 AUTOMATSKIH PROGRAMA PEČENJA -
HR - ... ISTRAŽITE 12 AUTOMATSKIH PROGRAMA PRIPREME HRANE - SL - ... PREIZKUSITE 12 PROGRAMOV ZA SAMODEJNO PEČENJE - SR - ... OTKRIJTE NJEGOVIH 12 AUTOMATSKIH PROGRAMA PEČENJA

OPTIGRILL ELITE ГАРАНТИРА ПЕРФЕКТНО ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ СЪС СВОИТЕ ПРОГРАМИ И ВИ ИНФОРМИРА ПРИ ДОСТИГАНЕ НА ВСЯКО НИВО НА ПЕЧЕНЕ (ВИЖ ТАБЛИЦАТА ЗА ПЕЧЕНЕ НА СТР. 40)

Червено месо	Бургер	Сандвичи
Govedina	Burger s odreskom	Panini
Govedina	Burger odrezak	Panini
Govedina	Hamburger	Sendvič
Govedina	Burger sa odreskom	Panini
Колбаси	Риба	Птиче месо
Kobasica	Riba	Pileća prsa
Kobasica	Riba	Pileća prsa
Klobasa	Ribe	Piščančje prsi
Kobasica	Riba	Pileća prsa
Бекон	Морска храна	Картоф
Slanina	Plodovi mora	Krompir
Slanina	Plodovi mora	Krumpir
Slanina	Morski sadeži	Krompir
Slanina	Plodovi mora	Krompir
Патладжан	Домат	Чушка
Patlidžan	Paradajz	Paprika
Patlidžan (plavi)	Rajčica	Paprika
Jajčevec	Paradižnik	Paprika
Patlidžan	Paradajz	Paprika

BS - roštilj optigrill elite garantira savršeno pečenje s njegovim programima i informiše vas kada je dostignut svaki nivo pečenja (pogledajte tabelu za pečenje na str. 41). - **HR** - optigrill elite sa svojim programima jamči savršene rezultate pripreme hrane i obavještava vas o postizanju svakog pojedinog stupnja pripreme (pogledajte tablicu pripreme hrane str. 42) - **SL** -programi žara optigrill elite vam zagotavljajo popolno pečenje in vas obveščajo o doseženi določeni stopnji pečenja (glejte tabelo o pečenju na str. 43) - **SR** - Roštilj optigrill elite garantuje savršeno pečenje sa njegovim programima i informiše vas kada je dostignut svaki nivo pečenja (pogledajte tabelu za pečenje na str. 44).

АКО ИСКАТЕ ДА ПРИГОТВИТЕ ДРУГ ВИД ХРАНА, МОЖЕТЕ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ РЪЧЕН РЕЖИМ

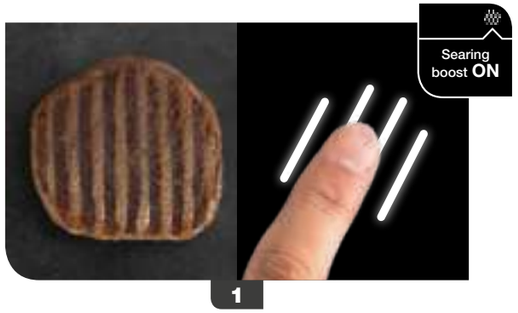
BS - AKO ŽELITE ROŠTILJATI DRUGE VRSTE NAMIRNICA, MOŽETE UPOTRIJEBITI RUČNI REŽIM RADA. -
HR - AKO ŽELITE PEĆI DRUGE VRSTE HRANE, ODABERITE RUČNI NAČIN
SL - ČE ŽELITE PEČI KATERO KOLI DRUGO VRSTO HRANE, LAHKO UPORABITE ROČNI NAČIN
SR - AKO ŽELITE DA ROŠTILJATE DRUGE VRSTE NAMIRNICA, MOŽETE DA UPOTREBITE RUČNI REŽIM RADA.

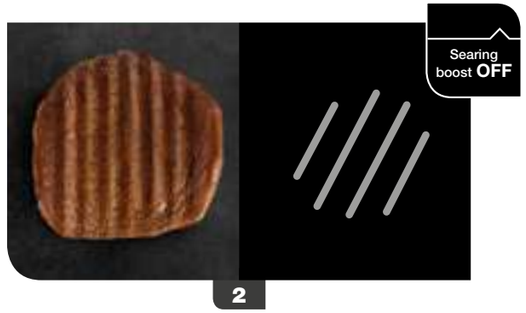
ИЗБЕРЕТЕ ПРОГРАМА, ⫽ И ❄ САМО ЗА 12-ТЕ АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ

BS - SVOJE OPCIJE ⫽ I ❄ ODABERITE SAMO ZA 12 AUTOMATSKIH PROGRAMA.
HR - ODABERITE MOGUĆNOSTI, ⫽ I ❄ SLUŽE SAMO ZA 12 AUTOMATSKIH PROGRAMA
SL - MOŽNOSTI ⫽ IN ❄ IZBERITE SAMO ZA 12 SAMODEJNIH PROGRAMOV
SR - IZABERITE SVOJE OPCIJE ⫽ I ❄ SAMO ZA 12 AUTOMATSKIH PROGRAMA.

ФУНКЦИЯ УВЕЛИЧАВАНЕ НА ЗАПИЧАНЕ:
ИЗБЕРЕТЕ, АКО ЖЕЛАЕТЕ МЕСОТО ДА Е С ХРУПКАВА КОРИЧКА

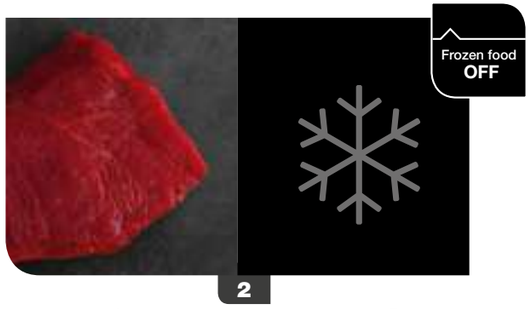
BS - FUNKCIJA BRZOG PEČENJA: Ovu funkciju odaberite ako želite da vaše meso bude bolje pečeno. **- HR - FUNKCIJA POJAČANJA PEČENJA:** Odaberite ako želite zapečenije meso - **SL - NAČIN ZA INTENZIVNO PEČENJE:** Izberite, če želite bolj zapečeno meso - **SR - FUNKCIJA BRZOG PE ENJA:** Ovu funkciju izaberite ako želite da vaše meso bude više pečeno.





ФУНКЦИЯ ЗАМРАЗЕНА ХРАНА:
ИЗБЕРЕТЕ, АКО ВАШИТЕ СЪСТАВКИ СА ЗАМРАЗЕНИ*

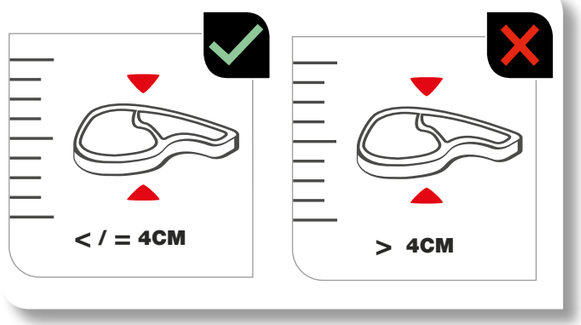
BS - FUNKCIJA ZA ZAMRZNUTE NAMIRNICE: Ovu funkciju odaberite ako su vaši sastojci zamrznuti.* **- HR - FUNKCIJA ZA ZAMRZNUTU HRANU:** Odaberite ako je vaša namirnica zamrznuta* **- SL - NAČIN ZA ZAMRZNJENO HRANO:** Izberite, če so vaše sestavine zamrznjene* **- SR - FUNKCIJA ZA ZAMRZNUTE NAMIRNICE:** Ovu funkciju izaberite ako su vaši sastojci zamrznuti.*

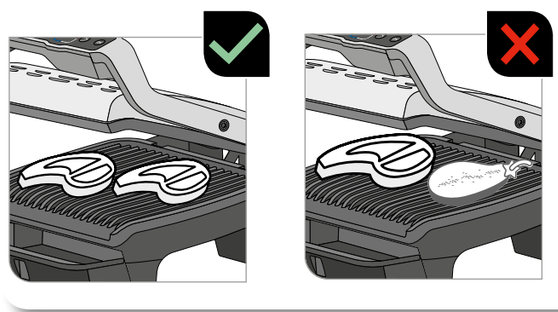


*BG - За всички автоматични програми OptiGrill автоматично разпознава храната като замразена, когато избирате функцията за замразена храна. Тази функция може да бъде избрана само след приключване на предварителното загряване. - **BS** - Za sve automatske programe roštilj OptiGrill uzima u obzir da su vaše namirnice zamrznute kada odaberete funkciju za zamrznute namirnice. Ove funkcije mogu se odabrati samo prije završetka postupka predgrijavanja. - **HR** - Za sve automatske programe, OptiGrill uzima u obzir da je Vaša hrana zamrznuta ako odaberete funkciju za zamrznutu hranu. Ove funkcije možete odabrati samo prije kraja podgrijavanja - **SL** - Žar OptiGrill predvideva, da je vaša hrana zamrznjena, kadar izberete samodejni program za zamrznjeno hrano. Ta način lahko izberete samo, ko je zaključeno predgretje. **SR** - Za sve automatske programe roštilj OptiGrill uzima u obzir da su vaše namirnice zamrznute kada izaberete funkciju za zamrznute namirnice. Ove funkcije mogu da se izaberu samo pre završetka postupka predzagrevanja.

СЛЕДВАЙТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА УПОТРЕА

BS - PRIDRŽAVAJTE SE UPUTSTVA ZA UPOTREBU. - HR - ZAPAMTITE I SLIJEDITE UPUTE ZA KORIŠTENJE - SL - SLEDITE NAVODILOM ZA UPORABO - SR - PRIDRŽAVAJTE SE UPUTSTVA ZA UPOTREBU.





ПО ВРЕМЕ НА ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ НЕ ПОСТАВЯЙТЕ ХРАНА ВЪРХУ ГРИЛА ИЛИ ТОЙ АВТОМАТИЧНО ЩЕ СЕ ПРЕВКЛЮЧИ НА РЪЧЕН РЕЖИМ

BS - TOKOM POSTUPKA PREDGRIJAVANJA NEMOJTE STAVLJATI NAMIRNICE NA ROŠTILJ ILI ĆE SE ROŠTILJ AUTOMATSKI PREBACITI U RUČNI REŽIM RADA.

HR - NE POSTAVLJAJTE HRANU NA REŠETKU TIJEKOM DOGRIJAVANJA JER ĆE SE U SUPROTNOM AUTOMATSKI PREBACITI NA RUČNI NAČIN.

SL - MED PREDGRETJEM NE POLAGAJTE HRANE NA ŽAR, SAJ SE BO TAKO SAMODEJNI NAČIN SPREMENIL V ROČNEGA.

SR - TOKOM POSTUPKA PREDZAGREVANJA NEMOJTE DA STAVLJATE NAMIRNICE NA ROŠTILJ ILI ĆE ROŠTILJ AUTOMATSKI DA SE PREBACI U RUČNI REŽIM RADA.

OptiGrill Elite
INTELLIGENT GRILL

ОТКРИЙТЕ OPTIGRILL ELITE НА

ВИШЕ ИНФОРМАЦИЯ О РОШТИЛЯ OPTIGRILL ELITE ПОТРАЖИТЕ НА ИНТЕРНЕТСКОЈ СТРАНИЦИ

SAZNAJTE VIŠE O OPTIGRILL ELITE NA

VEČ O UPORABI ŽARA OPTIGRILL ELITE NA POVEZAVI

VIŠE INFORMACIJA O ROŠTILJU OPTIGRILL ELITE POTRAŽITE NA INTERNET STRANICI

www.tefal.com

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

BS - PRIJE PRVE UPOTREBE - HR - PRIJE PRVOG KORIŠTENJA - SL - PRED PRVO UPORABO - SR - PRE PRVE UPOTREBE

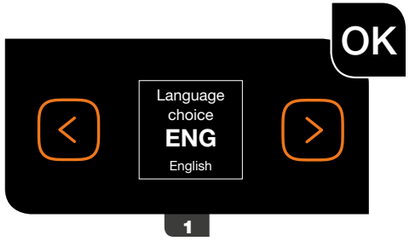
1

2

3

ИЗБЕРЕТЕ ВАШИЯ ЕЗИК ПРИ ПЪРВА УПОТРЕБА

BS - TOKOM PRVE UPOTREBE ODABERITE SVOJ JEZIK. - HR - ODABERITE JEZIK TIJEKOM PRVOG KORIŠTENJA - SL - MED PRVO UPORABO IZBERITE JEZIK - SR - TOKOM PRVE UPOTREBE IZABERITE SVOJ JEZIK.



1

2

АКО ЖЕЛАЕТЕ ПРОМЯНА НА ЕЗИКА

BS - AKO ŽELITE PROMIJENITI JEZIK - HR - AKO ŽELITE PROMIJENITI JEZIK - SL - ČE ŽELITE JEZIK ZAMENJATI - SR - AKO MORATE DA PROMENITE JEZIK

1

2

3

ГОТВЕНЕ С АВТОМАТИЧНА ПРОГРАМА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

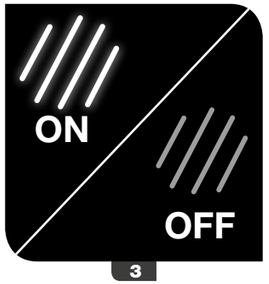
BS - PRVO PEČENJE S AUTOMATSKIM PROGRAMOM - HR - PRVO PRIPREMANJE HRANE S AUTOMATSKIM PROGRAMOM - SL - PRVO PEČENJE S SAMODEJNIM PROGRAMOM - SR - PRVO PEČENJE SA AUTOMATSKIM PROGRAMOM

Искам да приготвя 3 говежди стека за 3-ма гости, които искат различна степен на изпичане на месото (алангле, средно изпечено и добре изпечено)

BS - Želim pripremiti 3 goveđa odreska za 3 gosta koji žele da odrezak bude pripremljen na različite načine (krvavo pečeno, srednje pečeno i dobro pečeno).
HR - Želim ispeći tri goveđa odreska za tri gosta koji ih žele pečene na različite načine (krvav, srednje pečen i pečen)
SL - Speči želim tri goveje zrezke za tri goste, vsak od njih pa si želi drugače pripravljen zrezek (rdeče, srednje in dobro pečen).
SR - Želim da izroštiljam 3 goveđa odreska za 3 gosta koji žele da odrezak bude pripremljen na različite načine (krvavo pečeno, srednje pečeno i dobro pečeno).

1

2



3

4

5

6

7

8

BS Postupak zagrijavanja je u toku. - **HR** Podgrijavanje u tijeku
SL Predgretje je v teku - **SR** Postupak predgrevanja je u toku.

9

BS Pričekajte. - **HR** Pričekajte
SL Počakajte - **SR** Sačekajte.

ИЗЧАКАЙТЕ ДО КРАЯ НА ПРЕДВАРИТЕЛНОТО ЗАГРЯВАНЕ, ПРЕДИ ДА ДОБАВИТЕ ХРАНАТА.

BS - Prije stavljanja namirnica pričekajte da se postupak zagrijavanja završi.

HR - Pričekajte da dovrši dogrijavanje prije nego dodate hranu.

SL - Hrano dodajte šele, ko je predgretje končano.

SR - Pre stavljanja namirnica sačekajte da se postupak predgrevanja završi.

10

11

BS Stavite namirnice. - **HR** Umetnite hranu
SL Dodajte hrano . - **SR** Stavite namirnice.

12

13

14

15

OPTIGRILL ЩЕ ВИ ИЗВЕСТИ, КОГАТО ПЕЧЕНЕТО ПРИКЛЮЧИ

BS - ROŠTILJ OPTIGRILL ĆE VAS OBAVIJESTITI KADA SE POSTUPAK PEČENJA ZAVRŠI. - HR - OPTIGRILL ĆE VAS OBAVIJESTITI KAD DOVRŠI S PRIPREMOM HRANE - SL - ŽAR OPTIGRILL VAS OBVESTI, KO JE HRANA PEČENA - SR - ROŠTILJ OPTIGRILL ĆE DA VAS OBAVESTI KADA SE POSTUPAK PEČENJA ZAVRŠI.

OPTIGRILL ПОКАЗВА ОСТАВАЩОТО ВРЕМЕ ДО ВАШИЯ ИЗБОР ЗА ПЕЧЕНЕ, ИЗЧИСЛЕНО ДО СЕКУНДИ

(ВИЖТЕ ТАБЛИЦАТА ЗА ПЕЧЕНЕ НА СТРАНИЦА 40)

BS - Roštilj Optigrill prikazuje koliko je vremena još ostalo do dostizanja željenog nivoa pečenja i to tačno u sekundu. (Pogledajte tabelu za pečenje na stranici 41).

HR - Optigrill u suekundu prikazuje preostalo vrijeme do dostizanja vaše preference (Pogledajte tablicu pripreme hrane str. 42)

SL - Žar optigrill vam do sekunde natančno sporoči, koliko časa je ostalo do želene stopnje pečenja (Glejte tabelo o pečenju na str. 43)

SR - Roštilj optigrill prikazuje koliko je vremena još ostalo do dostizanja željenog nivoa pečenja i to tačno u sekundu. (Pogledajte tabelu za pečenje na strani 44).

ИМАТЕ ОПЦИЯТА ЗА ПОКАЗВАНЕ НА ОСТАВАЩОТО ВРЕМЕ ЗА ВСЯКО РАЗЛИЧНО НИВО НА ПЕЧЕНЕ С ◀ И ▶

BS - Pomoću tipki ◀ i ▶ imate mogućnost prikaza preostalog vremena pečenja za sve različite nivoe pečenja.

HR - Imate mogućnost prikazivanja preostalog vremena pripreme za svaki pojedini stupanj pripreme hrane pomoću tipki ◀ i ▶

SL - Z uporabo tipk ◀ in ▶ lahko izberete, da žar odšteva čas do želene stopnje pečenja

SR - Pomoću tastera ◀ i ▶ imate mogućnost prikaza preostalog vremena pečenja za sve različite nivoe pečenja.

BG - Трябва да отстраните ръчно храната, когато достигне желаното от Вас ниво на печене. Обърнете внимание, че това не е избор на ниво на печене. OptiGrill продължава да пече до достигане на окончателното ниво на печене и сигнализира на всеки етап.

BS - Po dostizanju željenog nivoa pečenja, namirnice morate izvaditi ručno. Napominjemo da to nije odabir nivoa pečenja. Roštilj OptiGrill nastavlja s postupkom pečenja do dostizanja krajnjeg nivoa pečenja i informiše vas u svakoj fazi.

HR - Morate ručno skinuti hranu kad dosegne željeni stupanj pripreme. Imajte na umu da ovdje ne odabirete stupanj pripreme. OptiGrill nastavlja s pripremom hrane dok ne dosegne konačni stupanj i obavještava Vas u svakoj fazi.

SL – Hrano morate ročno odstraniti, ko je dosežena želena stopnja pečenja. S to možnostjo ne izberete stopnje pečenja. Žar OptiGrill namreč nadaljuje s pečenjem, dokler ne doseže zadnje stopnje pečenja, hkrati pa vas obvešča o vseh stopnjah.

SR - Kada namirnice dostignu željeni nivo pečenja, morate ih izvaditi ručno. Imajte na umu da to nije izbor nivoa pečenja. Roštilj OptiGrill nastavlja sa postupkom pečenja do dostizanja krajnjeg nivoa pečenja i informiše vas u svakoj fazi.

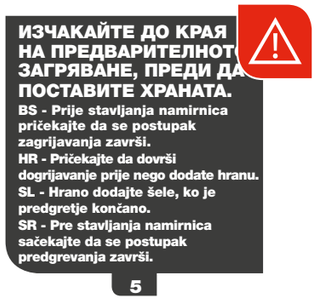
Искам да приготвя втора партида храна веднага след първата.

BS - Neposredno nakon toga želim peći drugu seriju namirnica. **HR** - Želim pripremiti novu porciju hrane neposredno nakon prve.
SL - Po tem želim takoj speči še eno porcijo hrane. - **SR** - Posle toga odmah želim da pečem drugu seriju namirnica.

BS Ponovno punjenje? - **HR** Ponovno punjenje?
SL Ponovno pečenje? - **SR** Ponovno punjenje?

BS Postupak zagrijavanja je u toku. - **HR** Podgrijavanje u tijeku **SL** Predgretje je v teku - **SR** Postupak predgrevanja je u toku.

BS Pričekajte. - **HR** Pričekajte
SL Počakajte - **SR** Sačekajte.



BS Stavite namirnice. - **HR** Umetnite hranu
SL Dodajte hrano - **SR** Stavite namirnice.

И новото печене стартира...

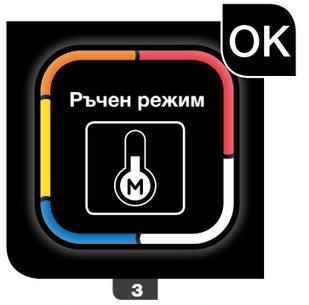
BS - I novi postupak pečenja počinje...
HR - Započinje priprema nove porcije...
SL - Prične se nov krog pečenja ...
SR - I novi postupak pečenja počinje...

ПЕЧЕНЕ С РЪЧЕН РЕЖИМ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

BS - PRVO PEČENJE U RUČNOM REŽIMU RADA - HR - PRVO PRIPREMANJE HRANE U RUČNOM NAČINU - SL - PRVO PEČENJE V ROČNEM NAČINU - SR - PRVO PEČENJE U RUČNOM REŽIMU RADA

Искам сам да управлявам печенето на храната

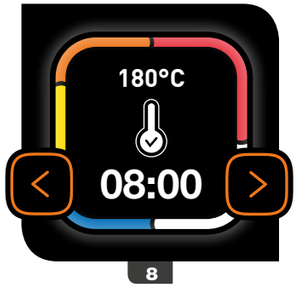
BS - Želim da sam/a upravljam pečenjem namirnica. - **HR** - Želim samostalno upravljati pripremom hrane
SL - Pečenje želim upravljati sam. - **SR** - Želim da sam/a upravljam pečenjem namirnica.



BS Ručni režim rada - **HR** Ručni način
SL Ročni način - **SR** Ručni režim rada

BS Ručni režim rada 180 °C - **HR** Ručni način 180°C
SL Ročni način 180 °C - **SR** Ručni režim rada 180 °C

BS 180 °C Zagrijavanje - **HR** 180°C Podgrijavanje
SL 180 °C Predgretje - **SR** 180°C Predzagrevanje



BG - РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

12 АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ

ПРОГРАМА	ИНДИКАТОР ЗА НИВО НА ПЕЧЕНЕ			
МЕНЮ	▼	◀	▲	▶
ЧЕРВЕНО МЕСО	Много сурово (синьо)	Алангле	Средно изпечено	Добре изпечено
ПТИЧЕ МЕСО*	-	-	-	Добре изпечено
КОЛБАСИ	-	-	-	Добре изпечено
БЕКОН	-	-	Средно изпечено	Хрупкаво
БУРГЕР**	-	Алангле	Средно изпечено	Добре изпечено
САНДВИЧИ	-	Леко гриловано	Гриловано	Хрупкаво
РИБА	-	Средно опечено	Средно добре опечено	Добре изпечено
МОРСКА ХРАНА	-	Средно опечено	Средно добре опечено	Добре изпечено
КАРТОФ	-	-	-	Мек
ЧУШКА	-	-	Леко гриловано	На грил
ПАТЛАДЖАНИ	-	-	-	На грил
ДОМАТ	-	-	Леко гриловано	На грил

* Само за Великобритания: не печете птиче месо от замръзнало състояние. Винаги ги размразявайте първо. ** Само за Великобритания: Съветваме Ви да изпичате бургерите добре от съображения за безопасност на храната. Ако изберете да сервирате слабо до средно изпечени бургери, има риск от наличие на бактерии.

СЪВЕТ ЗА ПЕЧЕНЕ

ПРОДУКТИ	ПРОГРАМА ЗА ПЕЧЕНЕ	НИВО НА ПЕЧЕНЕ
Свинско филе (обезкостено), свинско шкембе		***Добре изпечено
Колбас (предварително печено свинско)	M	220°C / 8 мин. 30
Колбас (предварително печено червено месо)		220°C / 8 мин. 30
Нюрнбергски колбас (предварително печено свинско)		220°C / 4 мин 30

РЪЧЕН РЕЖИМ

ЗЕЛЕНЧУК ИЛИ ПЛОД		
От 180°C до 195°C	От 220°C до 235°C	От 225°C до 270°C
-	-	Тиквички (нарязани)
-	-	Аспержи
-	-	Гъби
-	Лук	-
Броколи	-	-
Дребни моркови	-	-
-	Копър	-
Сладки картофи (нарязани)	-	-
-	Ябълка (нарязани)	-
-	Ананас	-
-	Праскови	-

СЪВЕТ ЗА ПОДГОТОВКА

ЗА ПО-ДОБЪР ЕФЕКТ ОТ ПЕЧЕНЕТО МОЖЕТЕ ДА ОБЪРНЕТЕ СЪСТАВКАТА В КРАЯ НА ПЕЧЕНЕТО, ЗА ДА Я СЕРВИРАТЕ НА СВОИТЕ ГОСТИ

ПРОДУКТИ	СЪВЕТ
КАРТОФИ	• Резени по дължина • Покрийте или намажете с четка резените с масло за най-добри резултати
ПИПЕР	• Нарежете наполовина по дължина и отстранете семките
ПАТЛАДЖАНИ	• Нарежете на резени по дължина • Покрийте или намажете с четка резените с масло за най-добри резултати
ДОМАТИ	• Използвайте домати с кръгла форма • Използвайте твърди домати, които не са много узрели • Нарежете наполовина на ширина • За оптимално печене поставете кривата страна на половината домат върху долната плоча на грила
СВИНСКО	• *** Използвайте функцията за хрупкава коричка, ако дебелината е повече от 20 мм.

BS - VODIČ ZA PEČENJE

12 AUTOMATSKIH PROGRAMA PEČENJA

PROGRAM	INDIKATOR NIVOA PEČENJA			
JELO	▼	◀	▲	▶
GOVEDINA	Vrlo krvavo pečeno (plavo)	Krvavo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
PILEĆA PRSA*	-	-	-	Dobro pečeno
KOBASICA	-	-	-	Dobro pečeno
SLANINA	-	-	Srednje pečeno	Hrskavo pečeno
BURGER S ODRESKOM**	-	Krvavo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
PANINI	-	Lagano pečeno	Pečeno na žaru	Hrskavo pečeno
RIBA	-	Srednje pečeno	Srednje dobro pečeno	Dobro pečeno
PLODOVI MORA	-	Srednje pečeno	Srednje dobro pečeno	Dobro pečeno
KROMPIR	-	-	-	Blago pečeno
PAPRIKA	-	-	Lagano peče-no na žaru	Pečeno na žaru
PATLIDŽAN	-	-	-	Pečeno na žaru
PARADAJZ	-	-	Lagano peče-no na žaru	Pečeno na žaru

* Samo za UK: pileća prsa nemojte peći zamrznuta. Uvijek ih najprije potpuno odmrznite. ** Samo za UK: iz sigurnosnih razloga vezano na namirnice preporučujemo da burgere pečete na nivou pečenja dobro pečeno. Ako se odlučite servirati burgere pečene na nivou pečenja krvavo pečeno ili srednje pečeno, postoji rizik od prisustva bakterija.

SAVJET ZA PEČENJE

PROIZVODI	PROGRAM PEČENJA	NIVO PEČENJA
Svinjski fileti (bez kosti), svinjska potrbušina		*** Dobro pečeno
Kobasica (svinjska, prethod-no skuhana)	M	220 °C / 8 min. 30 s
Goveđa kobasica (goveđa, prethodno skuhana)		220 °C / 8 min. 30 s
Nirnberška kobasica (svin-jska, prethodno skuhana)		220 °C / 4 min. 30 s

RUČNI REŽIM RADA

POVRĆE ILI VOĆE		
Od 180 °C do 195 °C	Od 220 °C do 235 °C	Od 225 °C do 270 °C
-	-	Tikvica (kriške)
-	-	Šparoge
-	-	Gljive
-	Crveni luk	-
Brokule	-	-
Mrkva	-	-
-	Komorač	-
Krompir (kriške)	-	-
-	Jabuka (kriške)	-
-	Ananas	-
-	Breskva	-

SAVJET ZA PRIPREMU

ZA BOLJI OSJEĆAJ ROŠTILJANJA SASTOJAK MOŽETE OKRENUTI NA ZAVRŠETKU POSTUPKA PEČENJA RADI SERVIRANJA GOSTIMA.

PROIZVODI	SAVJET
KROMPIR	• Uzdužne kriške • Za bolje rezultate kriške premažite uljem.
PAPRIKA	• Uzdužno prerežite napola i izvadite sjemenke.
PATLIDŽAN	• Uzdužno narežite na kriške. • Za bolje rezultate kriške premažite uljem.
PARADAJZ	• Upotrebljavajte okrugli paradajz. • Upotrebljavajte čvrst paradajz koji nije previše zreo. • Prerežite ga napola po širini. • Za optimalno pečenje stavite zaobljenu stranu prepolovljenog paradajza na donju ploču roštilja.
SVINJETINA	• *** Za meso debljine veće od 20 mm upotrebljavajte funkciju brzog pečenja.

HR - VODIČ ZA PRIPREMU HRANE

12 AUTOMATSKIH PROGRAMA PRIPREME HRANE

PROGRAM	INDIKATOR STUPNJA PRIPREME			
JELO	▼	◀	▲	▶
GOVEDINA	Vrlo krvavo (Plavo)	Krvavo	Srednje	Pečeno
PILEĆA PRSA*	-	-	-	Pečeno
KOBASICA	-	-	-	Pečeno
SLANINA	-	-	Srednje	Crispy
BURGER ODREZAK**	-	Krvavo	Srednje	Pečeno
PANINI	-	Lagano pripremljeno	Isprženo	Hrskavo
RIBA	-	Srednje	Srednje pečeno	Pečeno
PLODOVI MORA	-	Srednje	Srednje pečeno	Pečeno
KRUMPIR	-	-	-	Mekano
PAPRIKA	-	-	Lagano pečeno	Isprženo
PATLIDŽAN	-	-	-	Isprženo
RAJČICA	-	-	Lagano pečeno	Isprženo

* Samo za UK: ne pripremajte pileća prsa iz zamrznutog stanja. Uvijek rastopite do kraja. ** Samo za UK: Preporučujemo da burgere dobro ispečete zbog zdravstvene sigurnosti. Kod posluživanja krvavih ili srednje pečenih burgera postoji rizik od prisustva bakterija.

SAVJETI ZA KUHANJE

PROIZVODI	PROGRAM PRIPREME	STUPANJ PRIPREME
Svinjski file (otkošteni) Carsko meso		*** Pečeno
Bratwurst (kuhana svinjska kobasica)		220°C / 8 min 30
Rindswurst (kuhana goveđa kobasica)		220°C / 8 min 30
Nürnberger Wurst (kuhana svinjska kobasica)		220°C / 4 min 30

RUČNI NAČIN

POVRĆE ILI VOĆE		
OD 180 °C DO 195 °C	OD 220 °C DO 235 °C	OD 225 °C DO 270 °C
-	-	Tikvica (narezana)
-	-	Šparoga
-	-	Gljiva
-	Luk	-
Brokula	-	-
Mini mrkva	-	-
-	Komorač	-
Batat (narezani)	-	-
-	Jabuka (narezana)	-
-	Ananas	-
-	Breskva	-

SAVJETI ZA PRIPREMU

ZA OSJEĆAJ BOLJE ISPEČENOSTI NA KRAJU PRIPREME MOŽETE OKRENUTI SASTOJAK PRIJE POSLUŽIVANJA GOSTIJU.

PROIZVODI	SAVJETI
KRUMPIR	• Režite po duljini • Nauljite ili premažite uljem za bolje rezultate
PAPRIKA	• Režite po pola duljine i uklonite sjemenke
PATLIDŽAN	• Režite na kriške po pola duljine • Nauljite ili premažite uljem za bolje rezultate
RAJČICA	• Koristite okrugle rajčice • Koristite čvrste, ali ne previše zrele rajčice • Režite po pola širine • Za optimalnu pripremu postavite zakrivljenu stranu prepolovljene rajčice na donju ploču rešetke
SVINJETINA	• *** Upotrijebite pojačano pečenje ako je deblje od 20 mm.

SL – NAVODILA ZA PEČENJE

12 PROGRAMOV ZA SAMODEJNO PEČENJE

PROGRAM	OZNAKE ZA STOPNJE PEČENJA			
MENI	▼	◀	▲	▶
GOVEDINA	Krvavo zapečeno	Rdeče opečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
PIŠČANČJE PRSI*	-	-	-	Dobro pečeno
KLOBASA	-	-	-	Dobro pečeno
SLANINA	-	-	Srednje pečeno	Hrustljavo
HAMBUR-GER**	-	Rdeče opečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
SENDVIČ	-	Rahlo pečeno	Pečeno	Hrustljavo
RIBE	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro zapečeno	Dobro pečeno
MORSKI SADEŽI	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro zapečeno	Dobro pečeno
KROMPIR	-	-	-	Mehko
PAPRIKA	-	-	Rahlo zapečeno	Pečeno
JAJČEVEC	-	-	-	Pečeno
PARADIŽNIK	-	-	Rahlo zapečeno	Pečeno

NAPOTKI ZA PEČENJE

IZDELKI	PROGRAM PEČENJA	STOPNJA PEČENJA
Svinjsko meso (brez kosti), potrebušina		*** Dobro pečeno
Pečenica (predkuhana svinjina)		220°C / 8 min 30
Goveja klobasa (predkuhana)		220°C / 8 min 30
Nürnberška pečenica (pred-kuhana svinjina)		220°C / 4 min 30

ROČNI NAČIN

ZELENJAVA ALI SADJE		
OD 180 °C DO 195 °C	OD 220 °C DO 235 °C	OD 225 °C DO 270 °C
-	-	Bučka (rezine)
-	-	Šparglji
-	-	Gobe
-	Čebula	-
Brokoli	-	-
Korenček	-	-
-	Komarček	-
Sladek krompir (rezine)	-	-
-	Jabolko (rezine)	-
-	Ananas	-
-	Breskev	-

NASVETI ZA PRIPRAVO

ZA BOLJŠI PRIOKUS ŽARA SESTAVINE TIK PRED KONCEM PEČENJA OBRNITE IN NATO POSTREZITE VAŠIM GOSTOM.

IZDELKI	NASVET
KROMPIR	• Narežite po dolžini • Za boljši rezultat rezine premažite z oljem
PAPRIKA	• Razpolovite po dolžini in odstranite semena
JAJČEVEC	• Narežite po dolžini • Za boljši rezultat rezine premažite z oljem
PARADIŽNIK	• Uporabite okrogle paradižnike • Uporabite čvrste, ne preveč zrele paradižnike • Razpolovite po širini • Za optimalno pečenje položite zaobljeno polovico paradižnika na spodnjo grelno ploščo
SVINJINA	• *** Če je meso debelejše od 20 mm, uporabite način za intenzivno pečenje.

SR - VODIČ ZA PEČENJE

12 AUTOMATSKIH PROGRAMA PEČENJA

PROGRAM	INDIKATOR NIVOA PEČENJA			
JELO	▼	◀	▲	▶
GOVEDINA	Veoma krvavo pečeno (plavo)	Krvavo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
PILEĆA PRSA*	-	-	-	Dobro pečeno
KOBASICA	-	-	-	Dobro pečeno
SLANINA	-	-	Srednje pečeno	Hrskavo pečeno
BURGER SA ODRESKOM**	-	Krvavo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
PANINI	-	Lagano pečeno	Pečeno na roštilju	Hrskavo pečeno
RIBA	-	Srednje pečeno	Srednje dobro pečeno	Dobro pečeno
PLODOVI MORA	-	Srednje pečeno	Srednje dobro pečeno	Dobro pečeno
KROMPIR	-	-	-	Blago pečeno
PAPRIKA	-	-	Lagano peče-no na roštilju	Pečeno na roštilju
PATLIDŽAN	-	-	-	Pečeno na roštilju
PARADAJZ	-	-	Lagano peče-no na roštilju	Pečeno na roštilju

* Samo za UK: nemojte da pečete pileća prsa kada su zamrznuta. Uvek ih prvo potpuno odmrznite. ** Samo za UK: savetujemo da burgere pečete na nivou pečenja dobro pečeno iz bezbednosnih razloga u vezi sa hranom. Ako odlučite da servirate burgere pečene na nivou pečenja krvavo pečeno ili srednje pečeno, postoji rizik od prisustva bakterija.

SAVET ZA PEČENJE

PROIZVODI	PROGRAM PEČENJA	NIVO PEČENJA
Svinjski fileti (bez kosti), svinjski odresci		*** Dobro pečeno
Kobasica (svinjska, prethodno skuvana)	M	220°C / 8 min 30
Goveđa kobasica (go-veđa,prethodno skuvana)		220°C / 8 min 30
Nirnberška kobasica (svin-jska, prethodno skuvana)		220°C / 4 min 30

RUČNI REŽIM RADA

POVRĆE ILI VOĆE		
OD 180 °C DO 195 °C	OD 220 °C DO 235 °C	OD 225 °C DO 270 °C
-	-	Tikvica (tanko sečena)
-	-	Špargle
-	-	Pečurke
-	Crveni luk	-
Brokoli	-	-
Mlada šargarepa	-	-
-	Komorač	-
Batat (tanko sečen)	-	-
-	Jabuka (tanko sečena)	-
-	Ananas	-
-	Breskva	-

SAVET ZA PRIPREMU

ZA BOLJI OSEĆAJ ROŠTILJANJA SASTOJAK MOŽETE DA OKRENETE NA KRAJU POSTUPKA PEČENJA RADI SERVIRANJA GOSTIMA.

PROIZVODI	SAVET
KROMPIR	• Uzdužno tanko sečen • Tanko sečene kriške premažite uljem, za bolje rezultate pečenja.
PAPRIKA	• Uzdužno presecite napola i izvadite semenke.
PATLIDŽAN	• Uzdužno tanko nasecite na kriške. • Tanko sečene kriške premažite uljem, za bolje rezultate pečenja.
PARADAJZ	• Upotrebljavajte okrugli paradajz. • Upotrebljavajte čvrst paradajz koji nije previše zreo. • Presecite ga napola po širini. • Za optimalno pečenje, stavite zaobljenu stranu prepolovljenog paradajza na donju ploču roštilja.
SVINJETINA	• *** Za meso deblje od 20 mm upotrebljavajte funkciju brzog pečenja.

EN - CONTENTS

02 QUICK START GUIDE

12 COOKING GUIDE

48 RECIPES

FLANK STEAK MARINATED IN LIME & CORIANDER

GRILLED SALMON & MANGO SALSA

PARMESAN & HERB POTATOES

THE CLASSIC HOMEMADE HAMBURGER

PREPARATION TIME

FLANK STEAK MARINATED IN LIME & CORIANDER

| Serves 4 | 15 min. | Marinating time 4 hours |
Automatic program

- *1 flank steak of approximately 750 g (see below)*
- *1 bunch of coriander, finely chopped*
- *50 ml lime juice*
- *2 tablespoons of vegetable oil*
- *2 fresh onions, chopped*
- *6 cloves of garlic, peeled and crushed*
- *1 small green pepper, de-seeded*
- *½ tablespoon ground cumin*
- *½ teaspoon salt*

Mix the coriander, lime juice, oil, garlic, onions, green pepper, salt and cumin until a uniform mixture is obtained. Coat the flank steak with the mixture. Refrigerate and marinate for at least 4 hours.
Take the meat out of the refrigerator and remove most of the marinade. Discard the remaining marinade.

Turn on the grill. Select the program and press OK.

As soon as preheating is complete, put the flank steak on the grill and close it.

Cook as shown on the display, until they are cooked to your preference: very rare (blue), rare, medium or well-done.

Transfer the flank steak to a cutting board and let it rest for 5 minutes before cutting the meat into thin slices.

You can substitute flank steak with a thick slice of rump steak. **To make** fajitas, serve slices of meat with tortillas, grilled onions and peppers, double (heavy) cream, salsa sauce and guacamole.

To ensure a tender flank steak, do not to exceed the cooking time.

GRILLED SALMON & MANGO SALSA

| Serves 4 | 10 min. |
Automatic program

- *4 salmon fillets*
- *1 mango*
- *½ red onion*
- *½ red pepper*
- *1 small bunch of coriander*
- *½ green pepper*
- *2 limes*
- *1 teaspoon garlic powder*
- *vegetable oil*
- *Salt & freshly ground black pepper*

Peel and cut the mango into small cubes. Cut the peppers into cubes of equal size and finely chop the onion, green pepper and coriander leaves. Mix everything with the lime juice. Season with salt and pepper and set aside.

Mix the garlic powder with ½ teaspoon of salt and pepper. Sprinkle the mixture over the salmon fillets and drizzle with oil.

Turn on the grill. Select the program and press OK. As soon as preheating is complete, put the salmon fillets on the grill and close it.

Cook as shown on the display, until they are cooked to your preference: medium. medium well or well-done.

Arrange the salmon fillets on the plates, drizzle over the remaining lime juice and serve with mango salsa.

Serve the salmon with rice.

PARMESAN & HERB POTATOES

| Serves 4 | * 10 min. |

Automatic program

- *1 kg potatoes (fluffy variety such as Maris Piper or King Edward)*
- *2 tablespoons of olive oil*
- *50 g Parmesan*
- *1 teaspoon of herbes de Provence*
- *1 teaspoon of salt*
- *Freshly ground black pepper*

Turn on the grill. Select the program and press OK.

Wash the potatoes and cut them into 1 cm slices. Mix with the olive oil, herbes de Provence, salt and pepper. As soon as preheating is complete, put the potato slices on the grill (you will need to cook them in batches) and close it.

Cook the potatoes according to the instructions on the screen.

Transfer the potatoes to a dish and sprinkle with Parmesan shavings.

You can add garlic powder or replace the herbes de Provence with paprika.

THE CLASSIC HOMEMADE HAMBURGER

| Serves 4 | 15 min. |

Automatic program

- *250 g minced beef*
- *50 g breadcrumbs (made from dried bread)*
- *50 ml milk*
- *2 eggs*
- *50 g grated cheese*
- *2 garlic cloves*
- *1 teaspoon herbes de Provence*
- *Salt & freshly ground black pepper*
- *4 burger buns*
- *Sauces of choice*
- *Garnish of choice*

Mix the minced beef with the breadcrumbs, milk, eggs, grated cheese, peeled and chopped garlic cloves, herbes de Provence, salt and pepper until well blended. Then form four burger of the same size. Oil them lightly and chill in the refrigerator.

Turn on the grill. Select the program and press OK. As soon as preheating is complete, put the burgers on the grill and close it.

Cook as shown on the display, until they are cooked to your preference.

Spread the sauces of your choice (ketchup, mayonnaise, etc.) on the halved burger buns, add the toppings of your choice (onion rings, salad, tomato, pickles, etc.) and put a burger on each one. Close the burgers and serve.

Once the burger are cooked, place the burger bun halves on the hot grill to heat them before garnishing and serving them.

Use your choice of grated cheese: emmental, parmesan, mozzarella, etc.

RU - СОДЕРЖАНИЕ

02 КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

13 ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

54 РЕЦЕПТЫ

СТЕЙК ИЗ ПАШИНЫ, МАРИНОВАННЫЙ С ЛАЙМОМ И КОРИАНДРОМ

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ И САЛЬСА ИЗ МАНГО

КАРТОФЕЛЬ С ПАРМЕЗАНОМ И ТРАВАМИ

КЛАССИЧЕСКИЙ ДОМАШНИЙ ГАМБУРГЕР

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

СТЕЙК ИЗ ПАШИНЫ, МАРИНОВАННЫЙ С ЛАЙМОМ И КОРИАНДРОМ

| 4 порции | 15 мин. | Время маринования - 4 часа | Автоматическая программа

- *1 стейк из пашины прибл. 750 г (см. ниже)*
- *1 пучок мелко нарубленного кориандра*
- *50 мл сока лайма*
- *2 ст. л. растительного масла*
- *2 нарубленных свежих луковицы*
- *6 очищенных и раздавленных зубчиков чеснока*
- *1 небольшой очищенный от семян зеленый перец*
- *½ ст. л. молотого кумина*
- *½ ч. л. соли*

Смешайте кориандр, сок лайма, масло, чеснок, зеленый перец, соль и кумин до однородной массы. Нанесите смесь на мясо. Отставьте в холодильнике мариноваться на 4 часа или дольше. Выньте мясо из холодильника и удалите большую часть маринада. Выбросите лишний маринад.

Включите гриль. Выберите программу и нажмите OK.

После завершения разогрева положите стейк на гриль и закройте крышку.

Готовьте согласно указаниям на экране до требуемой степени прожарки: прогретый (сырой), с кровью, средняя или полная прожарка.

Перенесите мясо на разделочную доску, дайте ему «отдохнуть» в течение 5 минут и нарежьте тонкими кусочками.

Пашину можно заменить толстым краем вырезки. Для приготовления фахитос подавайте кусочки мяса с тортильей, жареным на гриле луком и перцем, густыми сливками, соусами сальса и гуакамоле.

Не готовьте дольше указанного времени, чтобы мясо оставалось мягким.

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ И САЛЬСА ИЗ МАНГО

| 4 порции | 10 мин. | Автоматическая программа

- *4 куска филе лосося*
- *1 манго*
- *½ красной луковицы*
- *½ красного перца*
- *1 небольшой пучок кориандра*
- *½ зеленого перца*
- *2 лайма*
- *1 ч. л. молотого чеснока*
- *Растительное масло*
- *Соль и свежемолотый черный перец*

Очистите и нарежьте манго небольшими кубиками. Нарежьте перец кубиками равного размера и мелко нарубите лук, зеленый перец и листья кориандра. Смешайте все ингредиенты с соком лайма. Приправьте солью и перцем и отставьте в сторону.

Смешайте молотый чеснок с ½ ч. л. соли и перца. Нанесите смесь на филе лосося и сбрызните маслом.

Включите гриль. Выберите программу и нажмите OK. После завершения разогрева положите филе лосося на гриль и закройте крышку.

Готовьте согласно указаниям на экране до требуемой степени прожарки: средняя прожарка, «почти полная» или полная прожарка.

Выложите рыбу на тарелки, сбрызните их оставшимся соком лайма и подавайте с сальсой из манго.

Подавайте лосось с рисом.

КАРТОФЕЛЬ С ПАРМЕЗАНОМ И ТРАВАМИ

| 4 порции | * 10 мин. |

Автоматическая программа

- *1 кг картофеля (рассыпчатых сортов, таких как Maris Piper или King Edward)*
- *2 ст. л. оливкового масла*
- *50 г пармезана*
- *1 ч. л. прованских трав*
- *1 ч. л. соли*
- *соль и свежемолотый черный перец*

Включите гриль. Выберите программу и нажмите OK.

Промойте картофель и нарежьте ломтиками толщиной 1 см.Смешайте оливковое масло, прованские травы, соль, перец.После завершения разогрева положите ломтики картофеля на гриль и закройте крышку (готовить нужно в несколько приемов).

Готовьте картофель согласно указаниям на экране.

Положите картофель на тарелку и посыпьте его тертым пармезаном.

Можно добавить молотый чеснок или заменить прованские травы паприкой.

КЛАССИЧЕСКИЙ ДОМАШНИЙ ГАМБУРГЕР

| 4 порции | 15 мин. |

Автоматическая программа

- *250 г говяжьего фарша*
- *50 г панировочных сухарей (из сушеного хлеба)*
- *50 мл молока*
- *2 яйца*
- *50 г тертого сыра*
- *2 зубчика чеснока*
- *1 ч. л. прованских трав*
- *Соль и свежемолотый черный перец*
- *4 булочки для бургеров*
- *Соус по вкусу*
- *Гарнир по вкусу*

Смешайте говяжий фарш, панировочные сухари, молоко, яйца, тертый сыр, очищенные и нарубленные зубчики чеснока, прованские травы, соль и перец до образования однородной массы. Сформируйте четыре котлеты одинакового размера. Слегка смажьте их маслом и охладите в холодильнике.

Включите гриль. Выберите программу и нажмите OK. После завершения разогрева положите мясо на гриль и закройте крышку.

Готовьте согласно указаниям на экране до требуемой степени прожарки.

Нанесите соус на свой вкус (кетчуп, майонез и т. д.) на половинки булочки для гамбургеров, добавьте гарнир на свой вкус (луковые кольца, листья салата, помидоры, маринованные огурцы и т. д.) и уложите по котлете в каждую булочку. Накройте мясо второй половиной булочки и подавайте.

После приготовления мяса уложите половинки булочек на горячий гриль, чтобы подогреть их перед сборкой гамбургеров и подачей.

Используйте тертый сыр на свой вкус: эмменталь, пармезан, моцарелла и т. д.

UK - ЗМІСТ

02 КОРОТКА ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

14 РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

60 РЕЦЕПТИ

ФЛАНК-СТЕЙК, МАРИНОВАНИЙ У СОЦІ ЛАЙМА З КІНЗОЮ

СМАЖЕНИЙ ЛОСОСЬ І САЛЬСА З МАНГО

КАРТОПЛЯ З ПАРМЕЗАНОМ І АРОМАТНИМИ ТРАВАМИ

КЛАСИЧНИЙ ДОМАШНІЙ ГАМБУРГЕР

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

ФЛАНК-СТЕЙК, МАРИНОВАНИЙ У СОЦІ ЛАЙМА З КІНЗОЮ

|4 порції | 15 хвилин | Час маринування: 4 години |
Автоматична програма

- *1 фланк-стейк вагою приблизно 750 г (див. нижче)*
- *1 пучок дрібно посіченої кінзи*
- *50 мл соку лайма*
- *2 столові ложки олії*
- *2 нарізані ріпчасті цибулі*
- *6 очищених і вичавлених зубчиків часнику*
- *1 невеликий зелений перець без насіння*
- *½ столової ложки меленої зіри*
- *½ чайної ложки солі*

Змішайте кінзу, сік лайма, олію, часник, цибулю, зелений перець, сіль і зіру до отримання однорідної суміші. Покрийте фланк-стейк цією сумішшю. Поставте в холодильник маринуватися щонайменше на 4 години. Дістаньте м'ясо з холодильника і вийміть його з маринаду. Решту маринаду, можна викинути.

Увімкніть гриль. Виберіть програму і натисніть OK.

Після завершення попереднього нагрівання покладіть фланк-стейк на гриль і закрийте прилад.

Індикатор на екрані допоможе досягти потрібного ступеня просмаження: сирий, з кров'ю, середнє просмаження або добре просмаження.

Вийміть і покладіть фланк-стейк на дошку. Залиште його на 5 хвилин, а потім наріжте на тонкі скибочки.

Фланк-стейк можна замінити товстим стейком з вирізки. Можна подати скибочки м'яса з тортильями, смаженою цибулею і перцем, густими вершками, сальсою і гуакамоле — усім необхідним для приготування фахітас.

СМАЖЕНИЙ ЛОСОСЬ І САЛЬСА З МАНГО

| 4 порції | 10 хвилин |
Автоматична програма

- *4 філе лосося*
- *1 манго*
- *½ червоної цибулі*
- *½ червоного перцю*
- *1 невеликий пучок кінзи*
- *½ зеленого перцю*
- *2 лайми*
- *1 чайна ложка порошку часнику*
- *Олія*
- *Сіль і свіжозмелений чорний перець*

Почистіть і поріжте манго на дрібні кубики. Поріжте перець на кубики однакового розміру і дрібно наріжте цибулю, зелений перець і зелень кінзи. Змішайте все з соком лайма. Приправте сіллю й перцем і відкладіть.

Змішайте порошок часнику з ½ чайної ложки солі і перцю. Приправте філе лосося сумішшю й полийте його олією.

Увімкніть гриль. Виберіть програму і натисніть OK. Після завершення попереднього нагрівання покладіть філе лосося на гриль і закрийте прилад.

Індикатор на екрані допоможе досягти потрібного ступеня просмаження: середнє просмаження, добре просмаження або повне просмаження.

Розкладіть філе лосося по тарілках, полийте залишками соку лайма, подавайте з сальсою з манго.

У якості гарніру до лосося гарно підійде рис.

КАРТОПЛЯ З ПАРМЕЗАНОМ І АРОМАТНИМИ ТРАВАМИ

| 4 порції | * 10 хвилин |
Автоматична програма

- *1 кг картоплі (розсипчастих сортів, наприклад, Maris Piper або King Edward)*
- *2 столові ложки оливкової олії*
- *50 г пармезану*
- *1 чайна ложка прованських трав*
- *1 чайна ложка солі*
- *Свіжозмелений чорний перець*

Увімкніть гриль. Виберіть програму і натисніть OK.

Помийте картоплю й наріжте її на скибочки 1 см завтовшки. Змішайте оливкову олію з прованськими травами, сіллю й перцем. Після завершення попереднього нагрівання покладіть скибочки картоплі на гриль і закрийте прилад. Картоплю доведеться готувати партіями.

Готуйте картоплю відповідно до індикатора на екрані.

Перекладіть картоплю на тарілку й притрусіть пармезановою стружкою.

Також до страви можна додати порошок часнику, а прованські трави замінити паприкою.

КЛАСИЧНИЙ ДОМАШНІЙ ГАМБУРГЕР

| 4 порції | 15 хвилин |
Автоматична програма

- *250 г яловичого фаршу*
- *50 г панірувальних сухарів*
- *50 г молока*
- *2 яйця*
- *50 г тертого сиру*
- *2 зубчики часнику*
- *1 чайна ложка прованських трав*
- *Сіль і сіжозмелений чорний перець*
- *4 булочки для бургеру*
- *Соуси на вибір*
- *Гарнір на вибір*

Змішайте фарш з панірувальними сухарями, молоком, яйцями, тертим сиром, очищеними й подрібненими зубчиками часнику, прованськими травами, сіллю, перцем до однорідної констистенції. Сформуйте чотири котлети для бургерів однакового розміру. Злегка змастіть їх олією й остудіть у холодильнику.

Увімкніть гриль. Виберіть програму і натисніть OK. Після завершення попереднього нагрівання покладіть котлети на гриль і закрийте прилад.

Індикатор на екрані допоможе досягти потрібного ступеня просмаження.

Змастіть половинки булочок соусом на вибір (кетчупом, майонезом тощо). Покладіть на кожну нижню половинку начинку на вибір (кільця цибулі, листя салату, помідори, мариновані огірки тощо) і котлету. Накрийте бургери верхніми половинками і подавайте до столу.

Після приготування котлет покладіть на гарячий гриль половинки бургерних булочок, щоб нагріти їх перед подачею.

Використовуйте будь-який сир на вибір: ементаль, пармезан, моцарелу тощо.

PL - SPIS TREŚCI

02 NA START

15 PRZEWODNIK PO GRILLOWANIU

66 PRZEPISY

STEK Z ŁATY MARYNOWANY W CYTRYNIE I KOLENDRZE

GRILLOWANY ŁOSOŚ I SALSA Z MANGO

ZIEMNIAKI Z PARMEZANEM I ZIOŁAMI

TRADYCYJNY DOMOWY HAMBURGER

CZAS PRZYGOTOWANIA

STEK Z ŁATY MARYNOWANY W CYTRYNIE I KOLENDRZE

| dla 4 osób | 15 min. | Czas marynowania 4 godziny |
Automatyczny program

- *1 stek z łaty o wadze ok. 750 g (zob, poniżej)*
- *1 bukiet kolendry, drobno pokrojonej*
- *50 ml soku z cytryny*
- *2 łyżki oleju roślinnego*
- *2 świeże cebule, pokrojone*
- *6 ząbków obranego i rozgniecionego czosnku*
- *1 mała zielona papryka, bez ziaren*
- *½ łyżki mielonego kminku*
- *½ łyżeczki soli*

Wymieszaj kolendrę, sok z cytryny, olej, czosnek, cebulę, zielona papryka, sól i kminek aż do uzyskania jednolitej mieszanki. Wysmaruj stek z łaty marynatą. Włóż do lodówki na co najmniej 4 godziny. Wyjmij mięso z lodówki i usuń większość marynaty. Wyrzuć pozostałą marynatę.

Włącz grill. Wybierz program i wciśnij OK.

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania włóż stek z łaty na grill i zamknij go.

Gotuj zgodnie z informacjami na wyświetlaczu, aż do uzyskania wybranego poziomu podsmażenia: bardzo lekko (krwisty), lekko, średnio lub mocno.

Wyłóż stek na deskę do krojenia i odczekaj 5 minut przed pokrojeniem mięsa na cienkie plastry.

Możesz zastąpić stek z łaty grubym kawałkiem mięsa zrazowego. Aby przygotować fajitas, podaj plastry mięsa z tortillą, grillowaną cebulę i paprykę, śmietanę kremówkę, sos salsa i guacamole.

Aby uzyskać miękki stek, nie przekraczaj czasu grillowania.

GRILLOWANY ŁOSOŚ I SALSA Z MANGO

| dla 4 osób | 10 min. |
Automatyczny program

- *4 filety z łososia*
- *1 mango*
- *Pół czerwonej cebuli*
- *Pół czerwonej papryki*
- *1 mały bukiet kolendry*
- *Pół zielonej papryki*
- *2 limonki*
- *1 łyżeczka czosnku w proszku*
- *olej roślinny*
- *Sól i świeżo zmielony czarny pieprz*

Obierz i pokrój mango w małą kostkę. Pokrój paprykę w kostkę o równym rozmiarze i drobno posiekaj cebulę, zieloną paprykę i listki kolendry, Wymieszaj wszystko z sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem i odstaw.

Wymieszaj czosnek z połową łyżeczki soli i pieprzu. Posyp mieszanką filety z łososia i pokrop olejem.

Włącz grill. Wybierz program i wciśnij OK. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania włóż filety z łososia na grill i zamknij go.

Gotuj zgodnie z informacjami na wyświetlaczu, aż do uzyskania wybranego poziomu wysmażenia: lekko, średnio lub mocno.

Wyłóż filety na talerze, pokrop pozostałym sokiem z cytryny i podawaj z salsą z mango.

Podawaj łososia z ryżem.

ZIEMNIAKI Z PARMEZANEM I ZIOŁAMI

| dla 4 osób | * 10 min. |

Automatyczny program

- *1 kg ziemniaków (miękkie odmiany)*
- *2 łyżki oliwy z oliwek*
- *50 g parmezanu*
- *1 łyżeczka ziół prowansalskich*
- *1 łyżeczka soli*
- *Świeżo mielony czarny pieprz*

Włącz grill. Wybierz program i wciśnij OK.

Umyj ziemniaki i pokrój je na plastry wielkości 1 cm. Wymieszaj z oliwą z oliwek, ziołami prowansalskimi, solą i pieprzem. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania włóż plastry ziemniaków do grilla (należy je piec partiami) i zamknij go.

Piecz ziemniaki zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

Wyłóż ziemniaki na talerz i posyp płatkami parmezanu.

Możesz również dodać czosnek w proszku lub zastąpić zioła prowansalskie papryczką.

TRADYCYJNY DOMOWY HAMBURGER

| dla 4 osób | 15 min. |

Automatyczny program

- *250 g mielonej wołowiny*
- *50 g tartej bułki (z suchego chleba)*
- *50 ml mleka*
- *2 jaja*
- *50 g tartego sera*
- *2 ząbki czosnku*
- *1 łyżeczka ziół prowansalskich*
- *Sól i świeżo zmielony czarny pieprz*
- *4 bułki do hamburgera*
- *dowolne sosy*
- *dowolne dodatki*

Wymieszaj zmieloną wołowinę z bułką tartą, mlekiem, jajami, startym serem, obranymi i posiekanymi ząbkami czosnku, ziołami prowansalskimi, solą i pieprzem i dobrze zmiksuj. Uformuj cztery jednakowej wielkości burgery. Lekko je wysmaruj olejem i wstaw do lodówki.

Włącz grill. Wybierz program i wciśnij OK. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania włóż steki na grill i zamknij go.

Grilluj zgodnie z informacjami na wyświetlaczu, aż do uzyskania wybranego poziomu wysmażenia..

Wyłóż wybrany sos (keczup, majonez, itp.) na połowę bułki do hamburgera, dodaj wybrane dodatki (krążki cebuli, sałatę, pomidory, pikle, itp.) i włóż stek. Przykryj burgery drugą połową bułki i podawaj.

Po upieczeniu steków włóż połówki bułek do hamburgera na gorący grill, by je podgrzać przed włożeniem dodatków i podaniem.

Dodaj wybrany ser starty: emmental, parmezan, mozzarella, itp.

CZ - OBSAH

16 RYCHLÝ NÁVOD

26 NÁVOD K PŘÍPRAVĚ POKRMŮ

72 RECEPTY

FLANK STEAK MARINOVANÝ S LIMETKOU A KORIANDREM

GRILOVANÝ LOSOS A SALSA S MANGEM

PARMEZÁN S BYLINKOVÝMI BRAMBORAMI

KLASICKÝ DOMÁCÍ HAMBURGER

ČAS NA PŘÍPRAVU

FLANK STEAK MARINOVANÝ S LIMETKOU A KORIANDREM

| Počet porcí: 4 | 15 min. | Marinování po dobu 4 hodin s | Automatický program

- *1 flank steak o přibližné hmotnosti 750 g (viz níže)*
- *1 svazek koriandru, nasekaný najemno*
- *50 ml limetkové šťávy*
- *2 polévkové lžíce rostlinného oleje*
- *2 čerstvé cibule, nasekané*
- *6 stroužků česneku, oloupaných a rozmačkaných*
- *1 menší zelená paprika, zbavená semen*
- *½ polévkové lžíce drceného kmínu*
- *½ kávová lžička soli*

Smíchejte koriandr, limetkovou šťávu, olej, česnek, zelená paprika, sůl a kmín, až vznikne homogenní směs. Touto směsí potřete flank steak. Vložte do chladničky a nechte marinovat nejméně 4 hodiny. Vyjměte maso z chladničky a odstraňte většinu marinády. Zbývající marinádu vyhoďte.

Zapněte gril. Zvolte program a stiskněte tlačítko OK.

Jakmile se dokončí předehřátí, vložte flank steak na gril a uzavřete jej.

Opékejte dle vyobrazení na displeji, dokud není pokrm propečen k vaší spokojenosti: very rare (blue), rare, medium nebo well-done.

Přesuňte flank steak na prkénko a nechte jej na 5 minut odpočívat. Poté maso nakrájejte na tenké plátky.

Flank steak můžete nahradit silným plátkem rump steaku. Fajitas se připravují tak, že plátky masa podáváte s tortillou, grilovanou cibulí a paprikou, hustou smetanou, salsou a guacamole.

Nepřekračujte dobu přípravy, aby flank steak zůstal měkký.

GRILOVANÝ LOSOS A SALSA S MANGEM

| Počet porcí: 4 | 10 min. | Automatický program

- *4 filety z lososa*
- *1 mango*
- *½ červené cibule*
- *½ červené papriky*
- *1 menší svazek koriandru*
- *1/2 zelené papriky*
- *2 limetky*
- *1 kávová lžička mletého česneku*
- *rostlinný olej*
- *Sůl a čerstvě namletý černý pepř*

Oloupejte mango a nakrájejte jej na kostičky. Nakrájejte papriky na stejně velké kostičky a nakonec nakrájejte najemno cibuli, zelenou papriku a lístky koriandru. Vše smíchejte s limetkovou šťávou. Osolte, opepřete a odložte.

Smíchejte mletý česnek s ½ kávové lžičky soli a pepře. Směsí mírně posypte filety lososa a zakápněte je olejem.

Zapněte gril. Zvolte program a stiskněte tlačítko OK. Jakmile se dokončí předehřátí, vložte filety lososa na gril a uzavřete jej.

Opékejte dle vyobrazení na displeji, dokud není pokrm propečen k vaší spokojenosti: medium, medium well nebo well-done.

Přemístěte filety lososa na talíře, zakápněte je zbylou limetkovou šťávou a podávejte se salsou s mangem.

Lososa podávejte s rýží.

PARMEZÁN S BYLINKOVÝMI BRAMBORAMI

| Počet porcí: 4 | * 10 min. |

Automatický program

- *1 kg brambor (moučná odrůda jako Maris Piper nebo King Edward)*
- *2 polévkové lžíce olivového oleje*
- *50 g parmezánu*
- *1 polévková lžíce provensálského koření*
- *1 kávová lžička soli*
- *Čerstvě namletý černý pepř*

Zapněte gril. Zvolte program a stiskněte tlačítko OK.

Omyjte brambory a nakrájejte je na plátky silné 1 cm.Smíchejte s olivovým olejem, provensálským kořením, solí a pepřem. Jakmile se dokončí předehřátí, vložte plátky brambor na gril (bude nutné je rozdělit na několik dávek) a uzavřete jej.

Opékejte brambory dle pokynů na obrazovce.

Přesuňte brambory do nádoby a posypte hoblinami parmezánu.

Můžete přidat mletý česnek nebo nahradit provensálské koření paprikou.

KLASICKÝ DOMÁCÍ HAMBURGER

| Počet porcí: 4 | 15 min. |

Automatický program

- *250 g mletého hovězího masa*
- *50 g strouhanky (z tvrdého chleba)*
- *50 ml mléka*
- *2 vejce*
- *50 g strouhaného sýra*
- *2 stroužky česneku*
- *1 polévková lžíce provensálského koření*
- *Sůl a čerstvě namletý černý pepř*
- *4 housky na hamburgery*
- *Omáčky dle chuti*
- *Přílohy dle chuti*

Smíchejte mleté hovězí maso se strouhankou, mlékem, vejci, strouhaným sýrem, oloupanými a nasekanými stroužky česneku, provensálským kořením, solí a pepřem, dokud se směs řádně nespojí. Poté utvořte čtyři stejně velké burgery. Ty mírně potřete olejem a vložte do chladničky.

Zapněte gril. Zvolte program a stiskněte tlačítko OK. Jakmile se dokončí předehřátí, vložte steaky na gril a uzavřete jej.

Opékejte dle vyobrazení na displeji, dokud není pokrm propečen k vaší spokojenosti.

Rozpůlené housky potřete omáčkami podle chuti (kečup, majonéza atd.), přidejte přílohy, které máte rádi (cibulové kroužky, salát, rajče, nakládané okurky apod.) a na každou položte jeden steak. Uzavřete burgery a podávejte.

Jakmile jsou steaky připraveny, položte rozpůlené housky na rozpálený gril, prohřejte je a poté doplňte jednotlivé přílohy a podávejte.

Použijte strouhaný sýr dle chuti: ementál, parmezán, mozzarellu apod.

HU - TARTALOM

16 GYORS TELEPÍTÉSI ÚTMUTATÓ

27 SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

78 RECEPTEK

LIME-BAN ÉS KORAINDERBEN PÁCOLT DAGADÓ SÜLT

GRILLEZETT LAZAC ÉS MANGÓ SALSA

PARMEZÁN ÉS FŰSZERES BURGONYA

KLASSZIKUS HÁZI KÉSZÍTÉSŰ HAMBURGER

KÉSZÍTÉSI IDŐ

LIME-BAN ÉS KORAINDERBEN PÁCOLT DAGADÓ SÜLT

| 4 adag | 15 perc | Pácolási idő 4 óra |
Automatikus program

- *1 dagadó, körülbelül 750 g (lásd lent)*
- *1 csokor koriander, finomra aprítva*
- *50 ml lime lé*
- *2 evőkanál növényi olaj*
- *2 friss hagyma, aprított*
- *6 gerezd fokhagyma, hámozott és zúzott*
- *1 kis zöld paprika, magtalan*
- *½ evőkanál őrölt kömény*
- *½ teáskanál só*

Keverje össze a koriandert, lime lét, olajat, fokhagymát, hagymát, *zöld paprika*, sót és köményt, amíg egységes keveréket nem alkotnak. Kenje be a dagadót a keverékkel. Tegye hűtőbe, és pácolja legalább 4 órán keresztül. Vegye ki a húst a hűtőszekrényből, és távolítsa el róla a pác nagy részét. Öntse ki a maradék pácot.

Kapcsolja be a grillsütőt. Válassza ki az programot, és nyomja meg az OK gombot.

Amint az előmelegítés befejeződött, tegye a dagadót a grillsütőbe, és zárja le.

A kijelzőn jelzett módon süsse, amíg kívánság szerint meg nem sült: nagyon véres (kék), véres, közepesen sült vagy átsült.

Helyezze a dagadót a vágódeszkára, és hagyja pihenni 5 percig, mielőtt szeletekre vágja.

A dagadót helyettesítheti vastag szelet fartővel. Fajitas készítéséhez a hús szeleteket tortilla-val, grillezett hagymával és paprikával, magas zsírtartalmú tejszínnel, salsa szósszal és guacamole-val tálalja.

A porhanyós dagadó érdekében ne lépje túl a sütési időt.

GRILLEZETT LAZAC ÉS MANGÓ SALSA

| 4 adag | 10 perc |
Automatikus program

- *4 lazacfilé*
- *1 mangó*
- *½ vöröshagyma*
- *½ piros paprika*
- *1 kis csokor koriander*
- *½ zöld paprika*
- *2 lime*
- *1 teáskanál fokhagymapor*
- *Növényi olaj*
- *Só és frissen őrölt bors*

Hámozza meg és vágja fel a mangót kis kockákra. Vágja fel a paprikát egyenlő méretű kockákra, majd vágja fel a hagymát, zöld paprikát és a koriander leveleket. Keverjen össze mindent a lime lével. Fűszerezze sóval és borssal, és tegye félre.

Keverje össze a fokhagymaport ½ teáskanál sóval és borssal. Szórja a keveréket a lazac szeletekre, és cseppentsen rá olajat.

Kapcsolja be a grillsütőt. Válassza ki az programot, és nyomja meg az OK gombot. Amint az előmelegítés befejeződött, tegye a lazac szeleteket a grillsütőbe, és zárja le.

A kijelzőn jelzett módon süsse, amíg kívánság szerint meg nem sült: közepesen sült vagy átsült.

Helyezze a lazac szeleteket tányérokra, cseppentse rá a megmaradt lime lét, és tálalja mangó salsával.

A lazacot rizzsel tálalja.

PARMEZÁN ÉS FŰSZERES BURGONYA

| 4 adag | * 10 min. |

Automatikus program

- *1 kg burgonya (puha típusú, pl. Maris Piper vagy King Edward)*
- *2 evőkanál olívaolaj*
- *50 g parmezán*
- *1 teáskanál Herbes de Provence (fűszerkeverék)*
- *1 teáskanál só*
- *Frissen őrölt feketebors*

Kapcsolja be a grillsütőt. Válassza ki az programot, és nyomja meg az OK gombot.

Mossa meg a burgonyát, és vágja 1 cm vastag szeletekre. Keverje össze az olívaolajat, a Herbes de Provence fűszerkeveréket, a sót és a borsot. Amint az előmelegítés befejeződött, tegye a burgonya szeleteket a grillsütőbe (adagokban kell megsütnie), és zárja le.

A kijelzőn lévő utasítások szerint süsse meg a burgonyát.

Tegye a burgonyát az ételhez, és szórja meg reszelt parmezánnal.

Tehet rá fokhagymaport, vagy helyettesítheti a Herbes de Provence fűszerkeveréket paprikával.

KLASSZIKUS HÁZI KÉSZÍTÉSŰ HAMBURGER

| 4 adag | 15 perc |

Automatikus program

- *250 g darált marha*
- *50 g kenyérmorzsa (szárított kenyérből készült)*
- *50 ml tej*
- *2 tojás*
- *50 g reszelt sajt*
- *2 gerezd fokhagyma*
- *1 teáskanál Herbes de Provence (fűszerkeverék)*
- *Só és frissen őrölt bors*
- *4 hamburger zsemle*
- *Szósz választás szerint*
- *Köret választás szerint*

Keverje össze a darált marhát a kenyérmorzsával, tejjel, tojással, reszelt sajttal, pucolt és aprított fokhagyma gerezdekkel, Herbes de Provence fűszerkeverékkel, sóval és borssal, amíg jól össze nem áll. Majd formázzon egyforma méretű húspogácsákat. Kissé olajozza be, és pihentesse hűtőszekrényben.

Kapcsolja be a grillsütőt. Válassza ki a programot, és nyomja meg az OK gombot. Amint az előmelegítés befejeződött, tegye a húspogácsákat a grillsütőbe, és zárja le.

A kijelzőn jelzett módon süsse, amíg kívánsága szerint meg nem sült.

Öntsön a választott szószból (ketchup, majonéz stb.) a kettévágott hamburger zsemlére, tegye rá a választott feltéteket (hagymakarika, saláta, paradicsom, paprika stb.), és mindegyikre tegyen egy húspogácsát. Tegye rá a zsemlye másik felét.

Amikor a sültek elkészültek, tegye a fél hamburger zsemlyéket a forró grillsütőbe, és melegítse fel a tálalás előtt.

Tegyen rá ízlése szerinti sajtot: ementáli, parmezán, mozzarella stb.

SK - OBSAH

16 RÝCHLY NÁVOD

28 POKYNY NA PRÍPRAVU POKRMOV

84 RECEPTY

FLANK STEAK MARINOVANÝ V LIMETKE A KORIANDRI

GRILOVANÝ LOSOS A MANGOVÁ SALSA

PARMEZÁN A BYLINKOVÉ ZEMIAKY

KLASICKÝ DOMÁCI HAMBURGER

ČAS NA PRÍPRAVU

FLANK STEAK MARINOVANÝ V LIMETKE A KORIANDRI

| Pre 4 osoby | 15 min. | Doba marinovania 4 hodiny | Automatický program

- *1 flank steak približne 750 g (pozrite nižšie)*
- *1 zväzok koriandra, jemne nasekaný*
- *50 ml limetkovej šťavy*
- *2 polievkové lyžice rastlinného oleja*
- *2 čerstvé cibule, nasekané*
- *6 strúčikov cesnaku, olúpaných a rozdrvených*
- *1 malá zelená paprika, bez semienok*
- *½ lyžice mletej rasce*
- *½ lyžičky soli*

Zmiešajte koriander, limetkovú šťavu, olej, cesnak, cibuľu, *zelená paprika*, soľ a rascu, kým nevytvoríte homogénnu zmes. Potrite flank steak so zmesou. Zachladťte a nechajte marinovať aspoň 4 hodiny. Vyberte mäso z chladničky a odstráňte väčšinu marinády. Zvyšnú marinádu zlikvidujte.

Zapnite gril. Zvoľte program a stlačte tlačidlo OK.

Po skončení predhrievania, položte flank steak na gril a zatvorte ho.

Varte, ako je zobrazené na displeji, až kým nebude uvarený podľa vašich predstáv: veľmi krvavý (modrý), krvavý, stredne alebo dobre prepečený.

Preneste flank steak na doštičku a nechajte ho 5 minút odstáť, potom mäso rozrežte na tenké plátky.

Flank steak môžete nahradiť hrubým plátkom rump steaku. Na prípravu fajitas podávajte plátky mäsa s tortillou, grilovanou cibuľou a paprikou, smotanou, salsovou omáčkou a guacamole.

Aby bol flank steak jemný, neprekračujte dobu varenia.

GRILOVANÝ LOSOS A MANGOVÁ SALSA

| Pre 4 osoby | 10 min. | Automatický program

- *4 filety z lososa*
- *1 mango*
- *½ červenej cibule*
- *½ červenej papriky*
- *1 malý zväzok koriandru*
- *1/2 zelenej papriky*
- *2 limetky*
- *1 lyžička cesnakového prášku*
- *rastlinný olej*
- *Soľ a čerstvo zomleté čierne korenie*

Ošúpte a nakrájajte mango na malé kocky. Papriky nakrájajte na kocky rovnakej veľkosti a nakoniec jemne nasekajte cibuľu, zelenú papriku a lístky koriandru. Všetko premiešajte s limetkovou šťavou. Dochuťte soľou a korením a odložte nabok.

Zmiešajte cesnakový prášok s ½ lyžičky soli a korenia. Zmes rozprášte na lososové filety a pokvapkajte olejom.

Zapnite gril. Zvoľte program a stlačte tlačidlo OK.

Po skončení predhrievania, položte lososové filety na gril a zatvorte ho.

Varte, ako je zobrazené na displeji, až kým nebudú uvarené podľa vašich predstáv: stredne, stredne dobre alebo dobre prepečené.

Naaranžujte filety z lososa na taniere, pokvapkajte zvyšnou limetkovou šťavou a podávajte s mangovou salsou.

Lososa podávajte s ryžou.

PARMEZÁN A BYLINKOVÉ ZEMIAKY

| Pre 4 osoby | * 10 min. |
Automatický program

- *1 kg zemiakov (sypká odroda ako Maris Piper alebo King Edward)*
- *2 polievkové lyžice olivového oleja*
- *50 g parmezánu*
- *1 lyžička provensálskeho korenia*
- *1 lyžička soli*
- *Čerstvo zomleté čierne korenie*

Zapnite gril. Zvoľte program a stlačte tlačidlo OK.

Zemiaky umyte a nakrájajte na 1 cm plátky. Zmiešajte s olivovým olejom, provensálskym korením, soľou a korením. Po skončení predhrievania, položte zemiakové plátky na gril (budete ich musieť variť v dávkach) a zatvorte ho.

Varte zemiaky podľa pokynov na obrazovke.

Preneste zemiaky na misku a posypte parmezánom.

Môžete pridať cesnakový prášok alebo nahradiť provensálske korenie paprikou.

KLASICKÝ DOMÁCI HAMBURGER

| Pre 4 osoby | 15 min. |
Automatický program

- *250 g mletého hovädzieho mäsa*
- *50 g strúhanky (zo sušeného chleba)*
- *50 ml mlieka*
- *2 vajcia*
- *50 g strúhaného syra*
- *2 cesnakové strúčiky*
- *1 lyžička provensálskeho korenia*
- *Soľ a čerstvo zomleté čierne korenie*
- *4 burgerové žemle*
- *Omáčky podľa výberu*
- *Obloha podľa výberu*

Mleté hovädzie mäso zmiešajte so strúhankou, mliekom, vajcami, strúhaným syrom, ošúpanými a nasekanými strúčikmi cesnaku, provensálskym korením, soľou a korením, až kým nebude dobre premiešané. Potom vytvorte štyri hamburgery rovnakej veľkosti. Potrite ich mierne olejom a nechajte vychladnúť v chladničke.

Zapnite gril. Zvoľte program a stlačte tlačidlo OK. Po skončení predhrievania, položte hamburgery na gril a zatvorte ho.

Varte, ako je zobrazené na displeji, až kým nebudú uvarené podľa vašich predstáv.

Natrite omáčku podľa vlastného výberu (kečup, majonéza, atď.) na rozkrojené žemle, pridajte oblohu podľa vlastného výberu (cibuľové krúžky, šalát, paradajky, uhorky atď.) a na každý z nich pridajte hamburgery. Žemle s hamburgermi zatvorte a podávajte.

Keď sú hamburgery uvarené, položte rozkrojené žemle na horúci gril, aby ste ich trochu zohriali a opiekli predtým, ako ich ozdobíte a budete podávať.

Použite strúhaný syr podľa vlastného výberu: ementál, parmezán, mozzarella atď.

RO - CUPRINS

16 GHID DE PORNIRE RAPIDĂ

29 GHID DE GĂTIT

108 REȚETE

FRIPTURĂ MARINATĂ ÎN SUC DE LĂMÂIE VERDE ȘI CORIANDRU

SOMON LA GRĂTAR CU SOS DE MANGO

CARTOFI CU PLANTE AROMATE ȘI PARMEZAN

BURGER CALSIC DE CASĂ

TIMPI DE PREPARARE

FRIPTURĂ MARINATĂ ÎN SUC DE LĂMÂIE VERDE ȘI CORIANDRU

| Pentru 4 porții | 15 min. | Timp de marinare: 4 ore |
Program automat

- *1 fileu de aproximativ 750 g (consultați mai jos)*
- *1 legătură de coriandru, tocat mărunt*
- *50 ml de suc de lime*
- *2 linguri de ulei vegetal*
- *2 cepe proaspete, mărunțite*
- *6 căței de usturoi, decojiți și zdrobiți*
- *1 ardei iute mic, fără semințe*
- *½ lingură de chimen măcinat*
- *½ linguriță sare*

Amestecați coriandrul, sucul de lime, uleiul, usturoiul, ceapa, ardeii iute, sarea și chimenul până la obținerea unui amestec uniform. Ungeți fileul cu amestecul. Lăsați la marinat în frigider timp de 4 ore. Scoateți carnea din frigider și îndepărtați majoritatea sosului. Aruncați sosul rămas.

Porniți grilul. Selectați programul și apăsați OK.

Imediat ce preîncălzirea s-a terminat, puneți carnea pe grătar și închideți grătarul.

Gătiți conform instrucțiunilor de pe ecran, până când alimentul este gătit conform preferințelor dumneavoastră: puțin făcut, mediu sau foarte bine făcut.

Transferați friptura pe un suport de lemn și lăsați-o timp de 5 minute înainte de a felia carnea.

Puteți înlocui mușchiul file cu o felie groasă de mușchi de vită. Pentru fajitas, serviți feliile de carne cu tortillas (clătite mexicane), ceapă prăjită și ardei, smântână nedegresată, sos de salsa și guacamole.

Pentru a vă asigura că mușchiul este fraged, nu depășiți durata de gătire.

SOMON LA GRĂTAR CU SOS DE MANGO

| Pentru 4 porții | 10 min. |
Program automat

- *4 fileuri de somon*
- *1 mango*
- *½ ceapă roșie*
- *½ ardei roșu*
- *1 legătură mică de coriandru*
- *½ ardei verde*
- *2 lime*
- *1 linguriță de usturoi uscat*
- *ulei vegetal*
- *sare și piper negru proaspăt măcinat*

Decojiți și tăiați mangoul în cubulețe. Tăiați ardeii în cubulețe de dimensiuni egale și tocați mărunt ceapa, ardeiul verde și frunzele de coriandru. Amestecați totul cu sucul de lime. Condimentați cu sare și piper și dați deoparte.

Amestecați usturoiul cu 1/2 linguriță de sare și piper. Presărați amestecul peste fileurile de somon și turnați un pic de ulei.

Porniți grătarul. Selectați programul și apăsați OK. Imediat ce preîncălzirea s-a terminat, puneți fileurile de somon pe grătar și închideți grătarul.

Gătiți conform instrucțiunilor de pe ecran, până când fileurile sunt gătite conform preferințelor dumneavoastră: puțin făcut, mediu sau bine făcut.

Aranjați fileurile de somon pe farfurii, turnați pe deasupra sucul de lime rămas și serviți cu salsa de mango.

Serviți somonul cu orez.

CARTOFI CU PLANTE AROMATE
ȘI PARMEZAN

| Pentru 4 porții | * 10 min. |
Program automat

- *1 kg de cartofi (făinoși de tip Maris Piper sau King Edward)*
- *2 linguri de ulei de măsline*
- *50 g de Parmezan*
- *1 linguriță de plante aromate din Provence*
- *1 lingură de sare*
- *Piper negru proaspăt măcinat*

Porniți grilul. Selectați programul și apăsați OK.

Spălați cartofii și tăiați-i în felii de 1cm. Amestecați uleiul de măsline, ierburile aromate de Provence, sarea și piperul. Imediat ce preîncălzirea a luat sfârșit, puneți feliile de cartofi pe grătar (va trebui să le gătiți pe rând) și închideți grătarul.

Gătiți cartofii conform instrucțiunilor de pe ecran.

Mutați cartofii pe o farfurie și presărați Parmezan ras.

Puteți adăuga usturoi sau să înlocuiți ierburile de Provence cu paprică.

BURGER CALSIC
DE CASĂ

| Pentru 4 porții | 15 min. |
Program automat

- *250 g de carne tocată de vită*
- *50 g de pesmet (obținut din pâine uscată)*
- *50 ml de lapte*
- *2 ouă*
- *50 g de brânză rasă*
- *2 căței de usturoi*
- *1 linguriță de plante aromate din Provence*
- *Sare și piper negru proaspăt măcinat*
- *4 burgeri*
- *Sosuri la alegere*
- *Garnitură la alegere*

Amestecați carnea tocată de vită cu pesmetul, laptele, ouăle, brânza rasă, usturoiul decojit și tocat, ierburile de Provence, sarea și piperul până sunt omogenizate. Apoi formați patru burgeri de dimensiuni egale. Ungeți-i cu un pic de ulei și lăsați-i la răcit în frigider.

Porniți grătarul. Selectați programul și apăsați OK. Imediat ce preîncălzirea s-a terminat, amplasați burgerii pe grătar și închideți grătarul.

Gătiți conform instrucțiunilor de pe ecran, până când burgerii sunt gătiți conform preferințelor dumneavoastră.

Ungeți cu sosul dorit (ketchup, maioneză, etc.) pe interiorul jumătății de chiflă, adăugați toppingurile preferate (inele de ceapă, salată, roșii, castraveți murați, etc.) și puneți deasupra un burger pe fiecare. Poziționați cealaltă jumatate de chiflă și serviți burgerii.

Când aceștia sunt făcuți, amplasați jumătățile de chifle pe grătarul fierbinte și rumeniți-le înainte de a le umple și de a le servi.

Utilizați brânza rasă dorită: emmental, parmezan, mozzarella, etc.

BG - СЪДЪРЖАНИЕ

30 НАРЪЧНИК ЗА УПОТРЕБА

40 РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

90 РЕЦЕПТИ

ФЛАНГ СТЕК, МАРИНОВАНА В ЛАЙМ И КОРИАНДЪР

ПЕЧЕНА СЬОМГА И МАНГО САЛЦА

ПАРМЕЗАН И КАРТОФИ С ПОДПРАВКИ

КЛАСИЧЕСКИ ДОМАШЕН ХАМБУРГЕР

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

ФЛАНГ СТЕК, МАРИНОВАНА В ЛАЙМ И КОРИАНДЪР

| За 4 души | 15 МИН. | Време на маринован 4 часа | Автоматична програма

- *1 фланг пъстека от приблизително 750 грама (виж по-долу)*
- *1 връзка кориандър, фино нарязан*
- *50 мл сок от лайм*
- *2 супени лъжици растително масло*
- *2 бр. пресен лук, нарязани*
- *6 скилидки чесън, обелен и счукан*
- *1 малка зелена чушка, с отстранени семки*
- *½ супена лъжица смлян кимион*
- *½ ч. л. сол*

Смесете кориандъра, сока от лайм, маслото, чесъна, лука, зелена чушка, солта и кимиона до получаване на еднородна смес. Покрийте фланг стеката със сместа. Поставете отново в хладилник и мариновайте за най-малко 4 часа. Извадете месото от хладилника и отстранете повечето марината. Изхвърлете останалата марината.

Включете грила Изберете програма и натиснете OK.

Веднага след завършване на загряването поставете фланг стека върху грила и го затворете.

Печете, както е показано на дисплея, докато достигне ниво на изпичане, избрано от Вас: много сурово (синьо), алангле, средно или добре изпечено.

Прехвърлете фланг стека върху дъска за рязане и я оставете да престои 5 минути, преди да нарежете месото на тънки резени.

Можете да замените фланг стека с дебела пържола от бут. За да направите фахитас, сервирайте резените месо с тортили, печен лук и пипер, двойна (тежка) сметана, салца сос и гуакамоле.

За да приготвите крехък фланг стек, не превишавайте времето за печене.

ПЕЧЕНА СЬОМГА И МАНГО САЛЦА

| За 4 души | 10 мин. | Автоматична програма

- *4 филета сьомга*
- *1 манго*
- *½ червен лук*
- *½ червена чушка*
- *1 малка връзка кориандър*
- *1/2 зелена чушка*
- *2 лайма*
- *1 чаена лъжичка чесън на прах*
- *растително масло*
- *сол и прясно смлян черен пипер*

Обелете и нарежете мангото на малки кубчета. Нарежете чушките на кубчета с равни размери и фино нарежете лука, зелената чушка и листата на кориандъра. Смесете всичко със сок от лайм. Подправете със сол и черен пипер и оставете настрана.

Смесете чесъна на прах с ½ чаена лъжичка сол и черен пипер. Напръскайте сместа върху филетата сьомга и поръсете с масло.

Включете грила. Изберете програма и натиснете OK. Веднага след завършване на загряването поставете филетата сьомга върху грила и го затворете.

Печете, както е показано на дисплея, докато се опече според Вашите предпочитания: средно, средно към добре изпечено или добре изпечено.

Подредете филетата сьомга в чиниите, поръсете с останалия сок от лайм и сервирайте със салцата от манго.

Сервирайте сьомгата с орис.

ПАРМЕЗАН И КАРТОФИ С БИЛКИ

| За 4 души | * 10 мин |

Автоматична програма

- *1 кг картофи (нежен сорт като Марис Пайпър или Кинг Едуард)*
- *2 супени лъжици зехтин*
- *50 грама пармезан*
- *1 ч.л. билки*
- *1 ч.л. сол*
- *Прясно смлян черен пипер*

Включете грила. Изберете програма и натиснете OK.

Измийте картофите и ги нарежете на резени дебели 1 см. Смесете със зехтина, билките, солта и пипера. Веднага след завършване на подгряването поставете резените картофи върху грила (трябва да ги печете на партиди) и го затворете.

Опечете картофите съгласно инструкциите на екрана.

Прехвърлете картофите в чиния и ги поръсете с настърган пармезан.

Можете да добавите чесън на прах или да замените билките с пипер.

КЛАСИЧЕСКИ ДОМАШЕН ХАМБУРГЕР

| За 4 души | 15 мин |

Автоматична програма

- *250 грама смляно месо*
- *50 грама галета (направена от сух хляб)*
- *50 мл мляко*
- *2 яйца*
- *50 грама настъргано сирене*
- *2 скилидки чесън*
- *1 ч.л. билки*
- *сол и прясно смлян черен пипер*
- *4 хлебчета за бургери*
- *Сосове по избор*
- *Гарниране по избор*

Смесете смляното месо с галетата, млякото, яйцата, настърганото сирене, обелените и накълцани скилидки чесън, билките, солта и пипера до добро смесване. След това оформете четири бургера с еднакъв размер. Намажете ги леко с масло и ги охладете в хладилника.

Включете грила. Изберете програма и натиснете OK. Веднага след завършване на загряването поставете стековете върху грила и го затворете.

Печете, както е показано на дисплея, докато достигне нивото на изпичане според Вашите предпочитания.

Разстелете сосове по свой избор (кетчуп, майонеза, и т.н.) върху половините хлебчета за хамбургери, добавете топинг по свой избор (кръгчета лук, салата, домати, туршия и т.н.) и поставете стек върху всяко. Затворете бургерите и сервирайте.

След като стековете се изпекат, поставете половинките хлебчета за хамбургери върху горещия грил, за да се загреят, преди да ги гарнирате и сервирате.

Използвайте настъргано сирене по свой избор: ементал, пармезан, моцарела и т.н.

BS - SADRŽAJ

30 PRIRUČNIK ZA BRZI POČETAK

41 VODIČ ZA PEČENJE

96 RECEPTI

ODREZAK FLAMA MARINIRAN U LIMETI I KORIJANDERU

LOSOS NA ŽARU I MANGO SALSA

KROMPIRI S PARMEZANOM I ZAČINSKIM BILJEM

KLASIČNI DOMAĆI HAMBURGER

VRIJEME PRIPREME

ODREZAK FLAMA MARINIRAN U LIMETI I KORIJANDERU

| 4 porcije | 15 min. | Vrijeme mariniranja 4 sata |
Automatski program

- *1 odrezak flama od oko 750 g (pogledajte u nastavku)*
- *1 svežanj korijandera, fino usitnjen*
- *50 ml soka od limete*
- *2 velike kašike biljnog ulja*
- *2 svježa crvena luka, usitnjena*
- *6 češanja bijelog luka, oljušteni i zdrobljeni*
- *1 mala zelena paprika, očišćena od sjemenki*
- *½ velike kašike mljevenog kima*
- *½ čajne kašikice soli*

Pomiješajte korijander, sok od limete, ulje, bijeli luk, crveni luk, zelena paprika, so i kim da dobijete ujednačenu smjesu. Nanesite smjesu na odrezak flama. Stavite u frižider i marinirajte najmanje 4 sata. Izvadite meso iz frižidera i uklonite većinu marinade. Prospite preostalu marinadu.

Uključite roštilj. Odaberite program i pritisnite tipku OK.

Po završetku postupka zagrijavanja stavite odrezak flama na roštilj i zatvorite roštilj.

Odrezak flama pecite kako je prikazano na displeju dok ne bude pečen po vašoj želji: vrlo krvavo pečen (plavo), krvavo pečen, srednje pečen ili dobro pečen.

Odrezak flama prenesite na dasku za rezanje i ostavite da odstoji 5 minuta prije nego što meso izrežete na tanke kriške.

Odrezak flama možete zamijeniti s debelom kriškom ramsteka. Za fajitas servirajte kriške mesa s tortiljama, crvenim lukom i paprikama na žaru, punomasnim vrhnjem, salsa umakom i guacamolom.

Kako biste osigurali mekan odrezak flama, nemojte prekoračiti vrijeme pečenja.

LOSOS NA ŽARU I MANGO SALSA

| 4 porcije | 10 min. |
Automatski program

- *4 fileta lososa*
- *1 mango*
- *½ crvenog luka*
- *½ crvene paprike*
- *1 mali svežanj korijandera*
- *1/2 zelene paprike*
- *2 limete*
- *1 čajna kašikica bijelog luka u prahu*
- *Biljno ulje*
- *So i svježe mljeven crni biber*

Ogulite mango i narežite ga na kockice. Izrežite paprike na kocke jednake veličine i usitnite crveni luk, zelenu papriku i lišće korijandera. Sve pomiješajte sa sokom od limete. Začinite solju i biberom i ostavite sa strane.

Pomiješajte bijeli luk u prahu i ½ čajne kašičice soli i bibera. Pospite smjesu preko fileta lososa i poprškite ih uljem.

Uključite roštilj. Odaberite program i pritisnite tipku OK. Po završetku postupka zagrijavanja stavite filete lososa na roštilj i zatvorite roštilj.

Filete lososa pecite kako je prikazano na displeju dok ne budu pečeni po vašoj želji: srednje pečeni, srednje dobro pečeni ili dobro pečeni.

Poredajte filete lososa na tanjire, poprškite ih preostalim sokom od limete i servirajte s mango salsom.

Losos servirajte s rižom.

KROMPIRI S PARMEZANOM I ZAČINSKIM BILJEM

| 4 porcije | * 10 min. |

Automatski program

- *1 kg krompira (mekana vrsta kao što su Maris Piper ili King Edward)*
- *2 velike kašike maslinovog ulja*
- *50 g parmezana*
- *1 čajna kašikica začinske mješavine “Provansalske trave”*
- *1 čajna kašikica soli*
- *Svježe mljeven crni biber*

Uključite roštilj. Odaberite program i pritisnite tipku OK.

Operite krompire i narežite ih na kriške debljine 1 cm. Pomiješajte ih s maslinovim uljem, začinskom mješavinom “Provansalske trave”, solju i biberom. Po završetku postupka zagrijavanja stavite kriške krompira na roštilj (morate ćete ih peći u serijama) i zatvorite roštilj.

Krompire pecite prema uputstvima na displeju.

Prenesite krompire na tanjir i pospite ih narezanim parmezanom.

Možete dodati bijeli luk u prahu ili začinsku mješavinu “Provansalske trave” zamijeniti paprikom.

KLASIČNI DOMAĆI HAMBURGER

| 4 porcije | 15 min. |

Automatski program

- *250 g mljevene govedine*
- *50 g prezle (od suhog hljeba)*
- *50 ml mlijeka*
- *2 jajeta*
- *50 g naribanog sira*
- *2 češnja bijelog luka*
- *1 čajna kašikica začinske mješavine “Provansalske trave”*
- *So i svježe mljeven crni biber*
- *4 peciva za burger*
- *Umak po izboru*
- *Začini po izboru*

Pomiješajte mljeveno meso i prezlu, mlijeko, jaja, naribani sir, oljušene i usitnjene češnjeve bijelog luka, začinsku mješavinu “Provansalske trave”, so i biber da dobijete ujednačenu smjesu. Zatim oblikujte četiri burgera jednake veličine. Malo ih pouljite i ostavite u frižideru.

Uključite roštilj. Odaberite program i pritisnite tipku OK. Po završetku postupka zagrijavanja stavite burgere na roštilj i zatvorite roštilj.

Burgere pecite kako je prikazano na displeju dok ne budu pečeni po vašoj želji.

Na prepolovljena peciva za hamburger stavite umake po želji (kečap, majoneza, itd.), stavite dodatke po želji (koluti crvenog luka, salata, paradajz, kiseli krastavci, itd.) i stavite burgere u peciva. Zatvorite burgere i servirajte.

Kada se burgeri ispeku, polovice peciva za hamburger stavite na vruć roštilj kako biste ih zagrijali prije stavljanja začina i serviranja.

Upotrijebite naribani sir po želji: emmental, parmezan, mozzarella, itd.

HR - SADRŽAJ

30 UPUTE ZA BRZI POČETAK

42 VODIČ ZA PRIPREMU HRANE

102 RECEPTI

ODREZAK FLAMA U MARINADI OD LIMETE I KORIJANDRA

PEČENI LOSOS I MANGO SALSA

PARMEZAN I KRUMPIRI S POVRĆEM

KLASIČNI DOMAĆI HAMBURGER

VRIJEME PRIPREME

ODREZAK FLAMA U MARINADI OD LIMETE I KORIJANDRA

| Za 4 osobe | 15 min. | Trajanje mariniranja 4 sata | Automatski program

- *1 odrezak flama od otprilike 750 g (pogledajte ispod)*
- *1 grm korijandera, nasjeckan na sitno*
- *50 ml cijeđene limete*
- *2 žlice biljnog ulja*
- *2 svježe glavice luka, nasjeckane*
- *6 češanja češnjaka, oguljenih i zgnječenih*
- *1 mala zelena paprika, bez sjemenki*
- *½ žlice kumina*
- *½ žličice soli*

Miješajte korijander, cijeđenu limetu, ulje, češnjak, luk, zelena paprika, sol i kumin dok se ne stvori homogena smjesa. Premažite odrezak flama dobivenom smjesom. Stavite u hladnjak i ostavite da se marinira najmanje 4 sata. Izvadite meso iz hladnjaka i otklonite većinu marinade. Odbacite preostalu marinadu.

Uključite roštilj. Odaberite program i pritisnite OK.

Postavite odrezak od flama na rešetku i zatvorite čim dovrši podgrijavanje.

Pripremajte kako je prikazano na zaslonu, dok ne dođe na Vaš preferirani stupanj: vrlo krvavo (plavo), krvavo, srednje ili pečeno.

Premjestite odrezak od flama na ploču za rezanje i pričekajte 5 minuta prije nego narežete meso na tanke komade.

Umjesto odreska od flama možete koristiti deblji komad ramsteka. Za fajitas, poslužite komade mesa s tortiljama, prženim lukom i paprikama, punomasnim vrhnjem, te salsa i guacamole umacima.

Nemojte premašiti vrijeme kuhanja kako bi odrezak flama bio mekan.

PEČENI LOSOS I MANGO SALSA

| Za 4 osobe | 10 min. | Automatski program

- *4 filea lososa*
- *1 mango*
- *½ glavice crvenog luka*
- *½ crvene paprike*
- *1 manji grm korijandera*
- *1/2 zelene paprike*
- *2 limete*
- *1 žličica češnjaka u prahu*
- *Biljno ulje*
- *Sol i crni papar*

Ogulite i održite mango na male kockice. Narežite paprike u kockice jednakih veličina i narežite luk, zelenu papriku i listove korijandra na sitno. Pomiješajte sve s cijeđenom limetom. Nadjenite sa soli i biberom i stavite sa strane.

Pomiješajte češnjak u prahu s 1/2 žličice soli i papra. Pošpricajte smjesu i ulje po fileima lososa.

Uključite roštilj. Odaberite program i pritisnite OK.

Stavite file lososa na rešetku i zatvorite kad dovrši podgrijavanje.

Pripremite kako je prikazano na zaslonu dok ne dosegne preferirani stupanj: srednje, srednje pečeno ili pečeno.

Rasporedite filee lososa po tanjurima, pošpricajte ostatkom cijeđene limete i poslužite s umakom od manga.

Poslužite losos s rižom.

PARMEZAN I KRUMPIRI S POVRĆEM

| Za 4 osobe | * 10 min. |

Automatski program

- *1 kg krumpira (raznih vrsta poput Maris Piper ili King Edward)*
- *2 žlice maslinovog ulja*
- *50 g parmezana*
- *1 žličica mediteranskih začina*
- *1 žličica soli*
- *Crni papar*

Uključite roštilj. Odaberite program i pritisnite OK.

Operite krumpire i narežite ih na komade od 1 cm. Pomiješajte s maslinovim uljem, mediteranskim začinima, soli i paprom. Postavite komade krumpira na rešetku i zatvorite (morate ih pripremati u komadima) čim dovrši podgrijavanje.

Pripremite krumpire u skladu s uputama na zaslonu.

Premjestite krumpire u posudu i posipajte parmezanom.

Možete dodati češnjak u prahu ili zamijeniti mediteranske začine paprikom.

KLASIČNI DOMAĆI HAMBURGER

| Za 4 osobe | 15 min. |

Automatski program

- *250 g mljevene govedine*
- *50 g krušnih mrvica (napravljenih iz osušenog kruha)*
- *50 ml mlijeka*
- *2 jaja*
- *50 g narezanog sira*
- *2 češnja češnjaka*
- *1 žličica mediteranskih začina*
- *Sol i crni papar*
- *4 hambi peciva*
- *Umaci po izboru*
- *Začini po izboru*

Dobro pomiješajte mljevenu govedinu s krušnim mrvicama, mlijekom, jajima, narezanim sirom, oguljenim i narezanim češnjakom, mediteranskim začinima, soli i paprom. Napravite četiri burgera iste veličine. Lagano ih nauljite i ohladite u hladnjaku.

Uključite roštilj. Odaberite program i pritisnite OK. Postavite odreske na rešetku i zatvorite kad dovrši podgrijavanje.

Pripremite kako je prikazano na zaslonu dok ne dosegnu željeni stupanj.

Premažite polovine hambi peciva umacima po izboru (kečap, majoneza itd.), dodajte nadjev po izboru (prsteni od luka, salata, rajčica, krastavci itd.) i na svako postavite odrezak. Zatvorite burgere i poslužite.

Kad odresci budu pripremljeni, postavite polovine hambi peciva na vruću rešetku i zagrijte ih prije nadijevanja i posluživanja.

Koristite sir po izboru: ementaler, parmezan, mozzarella itd.

SL - VSEBINA

30 VODIČ ZA HITER ZAČETEK

43 NAVODILA ZA PEČENJE

114 RECEPTI

MARINIRAN STEAK V MARINADI Z LIMETO IN KORIANDROM

LOSOS NA ŽARU V MANGOVI OMAKI

KROMPIR S PARMEZANOM IN ZELIŠČI

KLASIČEN DOMAČI HAMBURGER

ČAS PRIPRAVE

MARINIRAN STEAK V MARINADI Z LIMETO IN KORIANDROM

| Za 4 osebe | 15 min. | čas mariniranja: 4 ure |
Samodejni program

- *1 steak v marinadi, približno 750 g (glejte spodaj)*
- *1 šopek fino sesekljanega koriandra*
- *50 ml limetinega soka*
- *2 žlici rastlinskega olja*
- *2 sveži čebuli, sesekljani*
- *6 strokov česna, olupljen in stisnjen*
- *1 majhna zelena pekoča paprika, brez semen*
- *½ žlice mlete orientalske kumine*
- *½ čajne žličke soli*

Zmešajte koriander, limetin sok, olje, česen, čebulo, zelena pekoča, sol in orientalsko kumino, da dobite enotno zmes. Zmes prelijte po steaku potrebušine. Položite ga v hladilnik in pustite v marinadi vsaj 4 ure. Meso vzemite iz hladilnika in odstranite večino marinade. Preostalo marinado zavrzite.

Vključite žar. Izberite program in pritisnite gumb OK.

Ko se predgretje konča, položite steak potrebušine na žar in ga zaprite.

Sledite navodilom na zaslonu, da se speče po vašem okusu: krvavo, rdeče, srednje ali dobro pečeno.

Steak potrebušine položite na desko za rezanje, počakajte 5 min, nato pa ga narežite na tanke rezine.

Marinirar steak lahko nadomestite z debelim kosom ramstka. Fajitas lahko pripravite s tortiljami, ki jih nadevate z rezinami mesa, pečeno čebulo in papriko, kislo smetano ter omakama salsa in guacamole.

Ne prekoračite časa pečenja, da ostane steak trebušine mehek.

LOSOS NA ŽARU V MANGOVI OMAKI

| Za 4 osebe | 10 min. |
Samodejni program

- *4 lososovi fileji*
- *1 mango*
- *½ rdeče čebule*
- *½ rdeče paprike*
- *1 majhen šopek koriandra*
- *1/2 zelene paprike*
- *2 limeti*
- *1 čajna žlička česna v prahu*
- *rastlinsko olje*
- *sol in sveže mlet črni poper*

Mango olupite in narežite na majhne kocke. Papriko narežite na enako velike koščke, čebulo, zeleno papriko in koriander pa fino sesekljajte. Vse skupaj pomešajte z limetinim sokom. Posolite in popoprajte ter postavite na stran.

Česen v prahu pomešajte s 1/2 čajne žličke soli in popra. Mešanico potresite po lososovih filejih in jih premažite z oljem.

Vključite žar. Izberite program in pritisnite gumb OK. Ko se predgretje konča, položite lososove fileje na žar in ga zaprite.

Sledite navodilom na zaslonu, da se speče po vašem okusu: srednje, srednje do dobro ali dobro pečeno.

Lososove fileje položite na krožnike in jih premažite s preostalim limetinim sokom ter postrezite z mangovo omako.

Lososu dodajte riž.

KROMPIR S PARMEZANOM IN ZELIŠČI

| Za 4 osebe | * 10 min. |

Samodejni program

- *1 kg krompirja (močnate vrste, kot sta Maris Piper ali King Edward)*
- *2 žlici olivnega olja*
- *50 g parmezana*
- *1 čajna žlička provansalskih zelišč*
- *1 čajna žlička soli*
- *sveže mlet črni poper*

Vključite žar. Izberite program in pritisnite gumb OK.

Krompir operite in ga narežite na centimetrske rezine. Olivno olje pomešajte s provansalskimi zelišči, soljo in poprom. Ko se predgretje konča, položite rezine krompirja na žar (to boste morali ponoviti večkrat) in ga zaprite.

Za pečenje krompirja sledite navodilom na zaslonu.

Krompir dajte v posodo in nanj posujte nastrgan parmezan.

Dodate lahko česen v prahu ali nadomestite provansalske začimbe z mleto papriko.

KLASIČEN DOMAČI HAMBURGER

| Za 4 osebe | 15 min. |

Samodejni program

- *250 g mlete govedine*
- *50 g krušnih drobtin (iz posušenega kruha)*
- *50 ml mleka*
- *2 jajci*
- *50 g naribanega sira*
- *2 stroka česna*
- *1 čajna žlička provansalskih zelišč*
- *sol in sveže mlet črni poper*
- *4 žemljice*
- *omake po lastni izbiri*
- *dodatki po lastni izbiri*

Mleto govedino zmešajte s krušnimi drobtinami, mlekom, jajcema, naribanim sirom, olupljenim in stisnjenim česnom, provansalskimi začimbami, soljo in poprom ter vse skupaj dobro premešajte. Nato oblikujte štiri polpete iste velikosti. Rahlo jih naoljite in ohladite v hladilniku.

Vključite žar. Izberite program in pritisnite gumb OK. Ko se predgretje konča, položite polpete na žar in ga zaprite.

Sledite navodilom na zaslonu, dokler niso pečene po vašem okusu.

Na razpolovljene žemljice namažite omako po lastni izbiri (kečap, majoneza, itd.), po želji dodajte dodatke (čebulni obročki, solata, paradižnik, vložene kumarice, itd.) in na vsako položite eno polpeto. Pokrijte z drugo polovico žemljice in postrezite.

Ko so polpete pečene, položite na vroč žar razpolovljene žemljice, da jih pogrejete, preden jih napolnite in postrežete.

Nariban sir izberite po želji: ementalec, parmezan, mocarela, itd.

SR - SADRŽAJ

30 PRIRUČNIK ZA BRZI POČETAK

44 VODIČ ZA PEČENJE

120 RECEPTI

ODREZAK FLAMA MARINIRAN U LIMETI I KORIJANDERU

LOSOS NA ŽARU I MANGO SALSA

KROMPIRI SA PARMEZANOM I ZAČINSKIM BILJEM

KLASIČNI DOMAĆI HAMBURGER

VREME PRIPREME

ODREZAK FLAMA MARINIRAN U LIMETI I KORIJANDERU

| 4 porcije | 15 min. | Vreme mariniranja 4 časa |
Automatski program

- *1 odrezak flama od oko 750 g (pogledajte u nastavku)*
- *1 svežanj korijandera, fino usitnjen*
- *50 ml soka od limete*
- *2 velike kašike biljnog ulja*
- *2 sveža crvena luka, usitnjena*
- *6 čena belog luka, očišćenog i usitnjenog*
- *1 mala zelena paprika, očišćena od semenki*
- *½ velike kašike mlevenog kima*
- *½ kašičice kima*

Pomešajte korijander, sok od limete, ulje, beli luk, crveni luk, zelena paprika, so i kim da dobijete ujednačenu smesu. Nanesite smesu na odrezak flama. Stavite u frižider i držite u marinadi najmanje 4 časa. Izvadite meso iz frižidera i uklonite većinu marinade. Bacite preostalu marinadu.

Uključite roštilj. Izaberite program i pritisnite taster OK.

Kada postupak predgrevanja završi, stavite odrezak flama na roštilj i zatvorite roštilj.

Pecite odrezak flama kako je prikazano na displeju dok ne bude pečen po vašoj želji: veoma krvavo pečen (plavo), krvavo pečen, srednje pečen ili dobro pečen.

Odrezak flama prebacite na dasku za sečenje i ostavite da odstoji 5 minuta pre nego što meso isečete na tanke kriške.

Odrezak flama možete da zamenite debelom kriškom ramsteka. Za fajitas servirajte kriške mesa sa tortiljama, crvenim lukom i paprikama na roštilju, punomasnom pavlakom, salsa umakom i guacamolom.

Da bi odrezak flama bio mekan, nemojte da prekoračite vreme pečenja.

LOSOS NA ŽARU I MANGO SALSA

| 4 porcije | 10 min. |
Automatski program

- *4 fileta lososa*
- *1 mango*
- *½ crvenog luka*
- *½ crvene paprike*
- *1 mali svežanj korijandera*
- *1/2 zelene paprike*
- *2 limete*
- *1 čajna kašičica belog luka u prahu*
- *Biljno ulje*
- *So i sveže mleven crni biber*

Oljuštite mango i isecite ga na kockice. Isecite paprike na kocke jednake veličine i usitnite crveni luk, zelenu papriku i lišće korijandera. Sve pomešajte sa sokom od limete. Začinite solju i biberom i ostavite sa strane.

Pomešajte beli luk u prahu i ½ čajne kašičice soli i bibera. Pospite smesu preko fileta lososa i poprskajte ih uljem.

Uključite roštilj. Izaberite program i pritisnite taster OK. Kada postupak predgrevanja završi, stavite filete lososa na roštilj i zatvorite roštilj.

Pecite filete lososa kako je prikazano na displeju dok ne budu pečeni po vašoj želji: srednje pečeni, srednje dobro pečeni ili dobro pečeni.

Poređajte filete lososa na tanjire, poprskajte ih preostalim sokom od limete i servirajte sa mango salsom.

Losos servirajte sa pirinčem.

KROMPIRI SA PARMEZANOM I ZAČINSKIM BILJEM

| 4 porcije | * 10 min. |

Automatski program

- *1 kg krompira (mekana vrsta kao što su Maris Piper ili King Edward)*
- *2 velike kašike maslinovog ulja*
- *50 g parmezana*
- *1 čajna kašičica začinske mešavine “Provansalske trave”*
- *1 čajna kašičica soli*
- *Sveže mleven crni biber*

Uključite roštilj. Izaberite program i pritisnite taster OK.

Operite krompire i nasecite ih tanko na kriške debljine 1 cm. Pomešajte ih sa maslinovim uljem, začinskom mešavinom “Provansalske trave”, solju i biberom. Kada postupak predgrevanja završi, stavite kriške krompira na roštilj (moraćete da ih pečete u serijama) i zatvorite roštilj.

Pecite krompire prema uputstvima na displeju.

Prebacite krompire na tanjir i pospite ih nasečenim parmezanom.

Možete da dodate beli luk u prahu ili da zamenite začinsku mešavinu “Provansalske trave” paprikom.

KLASIČNI DOMAĆI HAMBURGER

| 4 porcije | 15 min. |

Automatski program

- *250 g mlevene govedine*
- *50 g hlebnih mrvica (od suvog hleba)*
- *50 ml mleka*
- *2 jaja*
- *50 g narendanog sira*
- *2 čena belog luka*
- *1 čajna kašičica začinske mešavine “Provansalske trave”*
- *So i sveže mleven crni biber*
- *4 peciva za burger*
- *Umak po izboru*
- *Začini po izboru*

Pomešajte mleveno meso i hlebne mrvice, mleko, jaja, narendani sir, usitnjen beli luk, začinsku mešavinu “Provansalske trave”, so i biber da dobijete ujednačenu smesu. Zatim oblikujte četiri burgera jednake veličine. Malo ih nauljite i ostavite u frižideru.

Uključite roštilj. Izaberite program i pritisnite taster OK. Kada postupak predgrevanja završi, stavite burgere na roštilj i zatvorite roštilj.

Pecite burgere kako je prikazano na displeju dok ne budu pečeni po vašoj želji.

Na prepolovljena peciva za hamburger stavite umake po želji (kečap, majoneza, itd.), stavite dodatke po želji (koluti crvenog luka, salata, paradajz, kiseli krastavci, itd.) i stavite burgere u peciva. Zatvorite burgere i servirajte.

Kada se burgeri ispeku, polovine peciva za hamburger stavite na vruć roštilj da ih zagrejete pre stavljanja začina i serviranja.

Upotrebite narendani sir po želji: emental, parmezan, mocarela, itd.

OptiGrill Elite

Photos remerciements / thanks to Guillaume Liochon
Création culinaire / Culinary credits Annelyse Chardon
Ref. 2100115674 - ISBN : 978-2-37247-120-6 - SEB DEVELOPPEMENT - 69130 Ecully - RCS 016 950 842
Dépôt légal / Copyright registration 2ème semestre 2019 - Tous droits réservés
Achevé d'imprimer 2ème semestre 2019 - Chine
Conçu et réalisé par CONTENT Factory