

Tefal®

OPTIGRILL

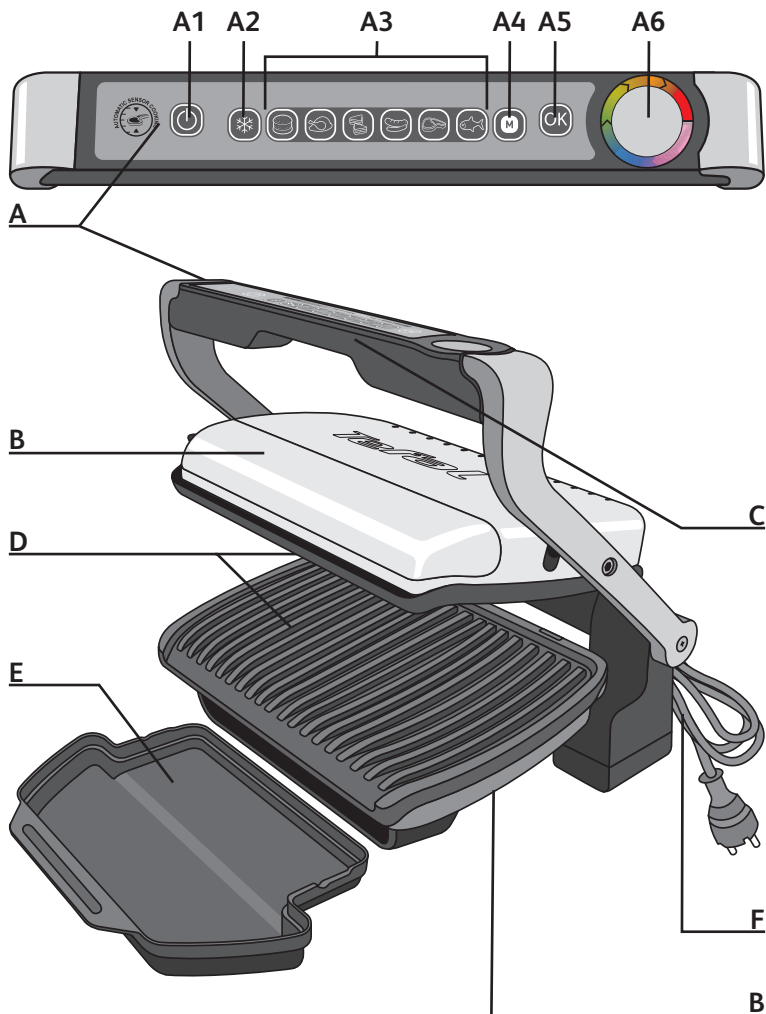


EN
RU
UK
PL
CS
SK
HU
BG
HR

RO
SL
BS
SR
ET
LT
LV

Instructions for use - Руководство по эксплуатации -
Інструкції з експлуатації - Instrukcja obsługi - Návod k použití -
Návod na použitie - Használati utasítás - Ръководството за употреба
- Upute za upotrebu - Instrucțiuni de utilizare - Navodila za uporabo
- Upotreba aparata - Uputstva za upotrebu - Kasutusjuhendit -
Naudojimo instrukcijas - Lietošanas instrukcija

www.tefal.com



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- **Pokyny pre použitie, údržbu a inštaláciu: pre vašu vlastnú bezpečnosť si prečítajte všetky časti návodu na použitie vrátane súvisiacich piktogramov.**
- Tento prístroj je určený iba na domáce používanie. Prístroj nie je určený na používanie v nasledujúcich prípadoch, na ktoré sa taktiež nevzťahuje záruka :
 - v kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch,
 - na farmách,
 - ak ho používajú klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter,
 - v priestoroch typu „hostovské izby“.
- Odstráňte všetky obaly, samolepky alebo príslušenstvo, nachádzajúce sa tak vo vnútri, ako aj vonku na prístroji.
- Tento spotrebič by nemali používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými, alebo mentálnymi schopnosťami, alebo osoby bez skúseností, či neoboznámené osoby, okrem prípadu, keď sú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, prípadne ak im táto osoba poskytne predbežné inštrukcie týkajúce sa používania spotrebiča.

Je potrebné uistiť sa, že sa žiadne deti nehrajú so spotrebičom.
- Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú tieto osoby pod dohľadom alebo boli riadne poučené, čo sa týka použitia spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu možné riziká spojené s jeho používaním. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom dospelšej osoby.

Udržujte prístroj a prírodný kábel mimo dosahu detí do 8 rokov.
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru.

-  Teplota prístupných povrchov môže byť veľmi vysoká, keď je spotrebič v prevádzke.
Nedotýkajte sa horúcich častí spotrebiča.
- Tento spotrebič nie je určený na zapínanie pomocou externých spínacích hodín, alebo oddeleného externého ovládania.
- Pred zapojením zariadenia úplne odviňte napájací kábel.
- Ak je prírodná šnúra tohto spotrebiča poškodená, musí byť vymenená výrobcom, jeho autorizovaným servisným strediskom, alebo osobou so zodpovedajúcou kvalifikáciou, aby sa predišlo rizikám.
- Ak používate predlžovací kábel, musí mať minimálne rovnaký prierez a uzemnenú zásuvku; vykonajte všetky potrebné opatrenia aby sa nikto do predlžovacej šnúry nezapletal.
- Spotrebič pripájajte iba do zásuvky s integrovaným uzemnením.
- Skontrolujte, či sa vaša elektrická inštalácia zhoduje s výkonom a napätím, ktoré sú uvedené na spotrebiči.
- Ohrevné platne čistite pomocou špongie, teplej vody a tekutého prostriedku na umývanie riadu.
- Tento prístroj sa nesmie ponárať do žiadnej tekutiny. Spotrebič ani prírodnú šnúru nikdy neponárajte do vody.

Čo robiť

- Pozorne si prečítajte a uchovajte pokyny tohto návodu, ktoré sú spoločné pre jednotlivé verzie podľa typu príslušenstva dodaného spolu s vašim spotrebičom.
- V prípade úrazu popáleninu okamžite ošetríte studenou vodou a podľa potreby zavolajte lekára.
- Pred prvým použitím umyte varnú dosku alebo varné dosky (pozrite odsek 5), na varnú dosku alebo dosky naneste trochu oleja a utrite ich jemnou handričkou.
- Dbajte na umiestnenie napájacieho kábla (či sa používa s predlžovacím káblom alebo bez neho) a urobte všetky opatrenia, aby kábel neprekážal pri pohybe stolujúcim, aby niekto o neho nezakopol.
- Spaliny môžu byť nebezpečné pre zvieratá so zvlášť citlivou dýchacou sústavou, ako sú vtáky. Chovateľom vtákov odporúčame, aby ich umiestnili do dostatočnej vzdialenosti od kuchyne.
- Prístroj skladujte mimo dosahu detí.
- Pred použitím skontrolujte, či sú čisté obidve strany dosky.
- Platne používajte iba so zariadením, pre ktoré boli určené, aby ste predišli ich poškodeniu (napr. nedávajte ich do rúry, na plynový alebo elektrický varič ap.).
- Skontrolujte, či sú platne stabilné, správne umiestnené a pripnuté k zariadeniu. Používajte iba platne dodané so zariadením alebo zakúpené v autorizovanom servisnom stredisku.
- Aby ste sa vyhlí poškodeniu povrchu varnej dosky, vždy používajte kuchynské náčinie z umelej hmoty alebo z dreva.

- Používajte iba diely alebo príslušenstvo dodané so zariadením alebo kúpené v autorizovanom servisnom stredisku. Nepoužívajte ich na iné zariadenie alebo účel.

Čo nerobiť

- Prístroj nepoužívajte v exteriéri.
- Nikdy nenechávajte spotrebič pripojený do elektrickej siete ak sa nepoužíva.
- Neumiestňujte spotrebič do rohu, alebo k stene, aby ste predišli jeho prehriatiu.
- Nikdy neumiestňujte spotrebič priamo na krehký povrch (sklenený stôl, ohrus, lakovaný nábytok...).
- Nepoužívajte poddajný podklad, ako napríklad ohrus.
- Nikdy neumiestňujte spotrebič na nábytok, ktorý je pripavený na stenu, na policičku, alebo do blízkosti horľavých predmetov, ako sú záclony, závesy, tapety.
- Zariadenie nepokladajte na klzké a teplé plochy alebo do ich blízkosti; napájací kábel nikdy nenechávajte voľne visieť nad zdrojom tepla (varné dosky, plynový sporák...).
- Na varné plochy prístroja neukladajte kuchynské náradie.
- Potravinu nekrájajte priamo na platniach,
- Nikdy nepoužívajte kovové drôtenky ani práškový čistiaci prostriedok, aby ste nepoškodili povrch varnej dosky (nelepivú povrchovú úpravu...).
- Pri používaní spotrebič nepremiestňujte.
- Zariadenie neprenášajte za rukoväť ani za kovové drôty.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič naprázdno.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu alebo iné predmety medzi doskou a jedlom, ktoré sa varí.
- Nádobu na zbieranie masti počas pečenia nevyťahujte. V prípade, že sa nádoba na zbieranie tuku počas pečenia zaplní, prístroj nechajte vychladnúť a potom nádobu vyprázdniť.
- Horúce platne nedávajte pod vodu ani na citlivé plochy.
- Aby ste zachovali antiadhézne vlastnosti povrchu, nenechávajte spotrebič zohrievať príliš dlho naprázdno.
- S platňami nikdy nemanipulujte, keď sú teplé.
- Nevarte v papilote.
- Aby ste zabránili akémukoľvek poškodeniu výrobku, nikdy na ňom nepripravujte flambované pokrmy.
- Nekladte alobal ani žiadny iný predmet medzi dosky a vykurovacie teleso.
- Nikdy nezahrievajte ani nevarte, zatiaľ čo je gril otvorený.
- Nikdy nezahrievajte spotrebič bez varných dosiek.

Informácie

- Ďakujeme Vám, že ste si zakúpili tento spotrebič, určený výlučne na použitie v domácnosti.
- Pre vašu bezpečnosť je tento spotrebič v súlade s platnými normami a právnymi predpismi (Smernica o nízkom napätí, o elektromagnetickej kompatibilite, predmetoch v kontakte s potravinami, o životnom prostredí...).
- Pri prvom použití môže zo začiatku dôjsť k ľahkému uvoľneniu dymu a zápachu.
- Naša spoločnosť si v záujme spotrebiteľa vyhradzuje právo kedykoľvek meniť charakteristiky, alebo jednotlivé komponenty svojich výrobkov.
- Zákaz konzumovať tekuté, alebo pevné potraviny prichádzajúce do kontaktu so súčastami označenými logom .
- Ak je pokrm príliš hrubý, bezpečnostný systém zastaví prevádzku prístroja.

Životné prostredie



Chránme životné prostredie !

① Váš spotrebič obsahuje množstvo zhodnotiteľnej a recyklovateľnej hmoty.

➡ Odovzdajte ho do zberného strediska, alebo do autorizovaného servisného strediska, kde bude spracovaný.

Popis

A Ovládací panel

A1 Tlačidlo On/off (zapnúť/vypnúť)

A2 Režim mrazených potravín

A3 Programy varenia

A4 Ručný režim

A5 Tlačidlo OK

A6 Ukazovateľ stupňa prepečenia

B Telo

C Rukoväť

D Varné dosky

E Zásobník na zber šťavy

F Napájací kábel

Sprievodca farbami ukazovateľa stupňa prepečenia (LED)

SK

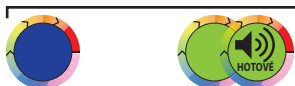
Predohrev



BLIKAJÚCA FIALOVÁ
Predhrievanie.

TRVALÁ FIALOVÁ
Koniec predhrievania.
Čakanie na potraviny.

Spustenie varenia



MODRÁ
Spustenie varenia.

ZELENÁ
Príprava „veľmi jemne prepečeného“ pokrmu.
V priebehu varenia zvukový signál upozorní používateľa, že sa dosiahol stupeň prepečenia „krvavé“ (žltá).

Varenie – pripravené na jedenie



ŽLTÁ
Príprava „krvavého“ pokrmu.

ORANŽOVÁ
Príprava „stredne prepečeného“ pokrmu.

ČERVENÁ
Príprava „prepečeného“ pokrmu.

Uchovať teplé (približne 30 min.)



BLIKAJÚCA ČERVENÁ
Koniec prípravy „prepečeného“ pokrmu.



TRVALÁ BIELA
Zvolená „funkcia ručného ovládania“ alebo nesprávna manipulácia, pozri časť „Sprievodca odstraňovaním problémov“.



BLIKAJÚCA BIELA
pozrite si časť „Sprievodca odstraňovaním problémov“ (prípadne volajte zákaznícky servis...).

Sprievodca programami varenia



Hamburgery



Panini



Ručný režim:
tradičný gril
na ručné ovládanie.



Hydina



Ryby

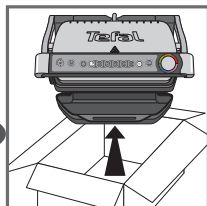
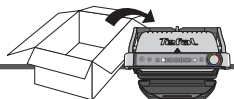


Tmavé mäso

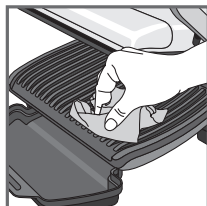


Bravčové/údeniny/jahňacie

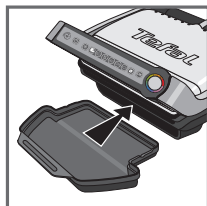
1 Nastavenie



1



2



3



OK

4

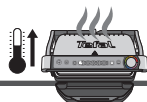
1 Z vnútornej a vonkajšej strany spotrebiča odstráňte všetky obaly, nálepky a príslušenstvo.

Farba štítiku na ukazovateli stupňa prepečenia sa môže v závislosti od daného jazyka líšiť. Môžete ho nahradiť štítkom na vnútornej strane obalu.

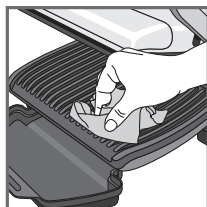
2 Dosky pred prvým použitím dôkladne očistite teplou vodou a malým množstvom umývacieho prostriedku, opláchnite a dôkladne osušte.

3-4 Umiestnite odnímateľný zásobník na zber šťavy na prednú stranu prístroja.

2 Predohrev



5



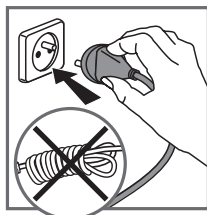
6

5 V prípade potreby môžete varné dosky utrieť papierovým obrúskom namočeným v malom množstve kuchynského oleja, čím sa zlepši funkčnosť neprílišného povrchu.

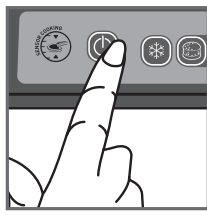
6 Čistým papierovým obrúskom odstráňte všetok prebytočný olej.

7 Pripojte spotrebič do elektrickej siete. (Dbajte na to, aby bol kábel plne odvinutý). Zatvorte gril.

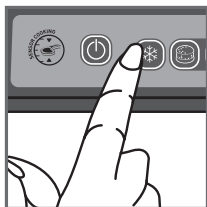
8 Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia.



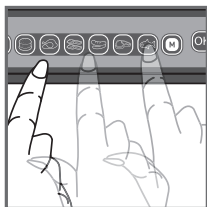
7



8



9



10

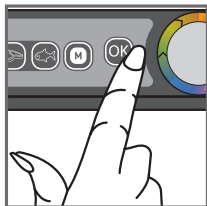
9 Ak je potravina, ktorú chcete variť, mrazená, stlačte tlačidlo „mrazené potraviny“. Ak nie, pozrite si rovno bod 10.

10 Vyberte si príslušný režim varenia podľa toho, aký typ potravín chcete variť.

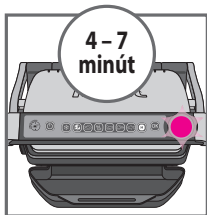
6 programov varenia a ručný režim

	Tento program varenia zvolíte, ak chcete pripravovať hamburgery.		Tento program varenia zvolíte, ak chcete pripravovať tmavé mäso.
	Tento program varenia zvolíte, ak chcete pripravovať hydinu.		Tento program varenia zvolíte, ak chcete pripravovať ryby, steak z lososa.
	Tento program varenia zvolíte, ak chcete pripravovať panini.		
	Tento program varenia zvolíte, ak chcete pripravovať bravčovinu, údeniny alebo jahňacie.		Ak zvolíte ručný režim, kontrolka svieti stále nabielo. Potom musíte ovládať čas varenia ručne.

Ak si nie ste istí, ktorý režim varenia máte použiť na iné potraviny, pretože nie sú uvedené vyššie, pozrite si časť „Tabuľka varenia potravín mimo programov“ na strane 80.



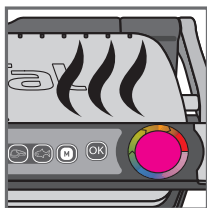
11



12

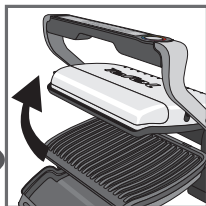
11 Stlačte tlačidlo „OK“: prístroj spustí predhrievanie a ukazovateľ stupňa prepečenia bliká naľavo. Poznámka: Ak ste zvolili nesprávny program, vráťte sa ku kroku 8.

12 Počkajte 4 – 7 minút.

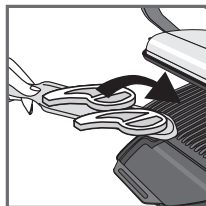


13

13 Zaznie počuteľný tón, ukazovateľ stupňa prepečenia prestane blikáť a bude svietiť trvalo naľavo, čo bude znamenať, že sa režim predhrievania ukončil. Poznámky: Ak na konci predhrievania spotrebič zostane zavretý, bezpečnostný systém ho vypne.



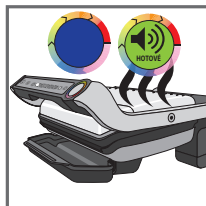
14



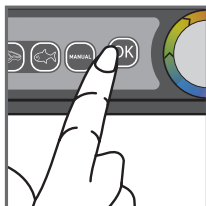
15



16



17



18

14-15 Po predhriatí je spotrebič pripravený na použitie. Otvorte gril iba raz pomocou centrálnej zóny rukoväte a umiestnite jedlo na varnú dosku.

Poznámky: ak spotrebič zostane príliš dlho otvorený, bezpečnostný systém ho automaticky vypne.

16-17 Zariadenie automaticky nastaví cyklus varenia (čas a teplotu) v závislosti od hrúbky a množstva potravín.

Zatvorte spotrebič, aby sa spustil cyklus varenia. Ukazovateľ stupňa prepečenia zasvieti namodro a potom nazeleno, čo bude znamenať, že prebieha varenie (na dosiahnutie čo najlepších výsledkov v priebehu varenia gril neotvárajte ani nepresúvajte jedlo).

V priebehu varenia sa v každej fáze tepelnej prípravy ozve zvukový signál, ktorý používateľa upozorní na **dosiahnutú** úroveň prepečenia (napr. krvavé/žltá).

Upozornenie v prípade veľmi tenkých kusov potravín: zatvorte prístroj, tlačidlo OK bude blikať a kontrolka zostane svietiť „trvalo nafialovo“, stlačte tlačidlo OK, čím sa zabezpečí, že prístroj rozpozná potraviny a že sa spustí cyklus varenia.

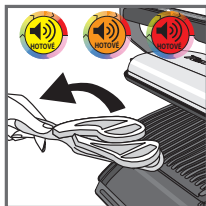
18 Farba kontrolky sa mení v závislosti od stupňa prepečenia. Keď kontrolka svieti nažltá a zapípa, váš pokrm je prepečený na povrchu, keď kontrolka svieti na oranžovo a zapípa, váš pokrm je stredne prepečený, a keď kontrolka svieti načerveno, váš pokrm je prepečený.

Poznámka: ak dávate prednosť krvavej úprave mäsa, vyberte mäso, keď ukazovateľ stupňa prepečenia zasvieti nazeleno.

Majte na pamäti, a to najmä pri tepelnej úprave mäsa, že je bežné, že sa výsledky varenia môžu v závislosti od typu, kvality a pôvodu potravín líšiť.

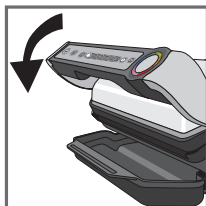


19



20

19-20 Keď farba ukazovateľa stupňa prepečenia zodpovedá vami požadovanému stupňu prepečenia, otvorte gril a vyberte potraviny.



21

21 Zatvorte gril. Ovládací panel sa rozsvieti a sám sa nastaví na režim „Výber programu“.

Vysvetlivka: bezpečnostný systém sa automaticky vypne, pokiaľ sa nevykoná voľba programu.

Varenie ďalšej dávky potravín

Ak chcete variť druhú dávku potravín, opäť predhrejte spotrebič (pozri časť 2. Predhrievanie, bod 9), a to aj vtedy, ak chcete variť rovnaký druh potravín.

Ako variť ďalšiu dávku potravín:

Po ukončení tepelnej prípravy prvej dávky potravín:

1. Gril musí byť zatvorený, nesmú sa v ňom nachádzať žiadne potraviny.
2. Zvoľte príslušný režim/program varenia (tento krok je potrebný aj v prípade, že sa rozhodnete pre rovnaký režim varenia ako pri predchádzajúcej dávke potravín).
3. Stlačte tlačidlo „OK“: spustí sa predhrievanie grilu. Predhrievanie znázorňuje ukazovateľ stupňa prepečenia, ktorý bliká naľavo.
4. Predhrievanie je ukončené, keď sa ozve počuteľné pípnutie a ukazovateľ stupňa prepečenia prestane blikáť naľavo.
5. Po predhriatí je spotrebič pripravený na použitie. Otvorte gril a vložte potraviny dovnútra.

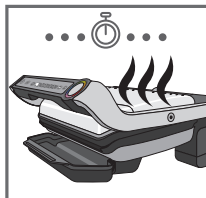
Dôležité:

- **Nezabudnite, že v prípade každej novej dávky potravín je fáza predhrievania povinná.** Nezabudnite, že na dosiahnutie účinného predhriatia je potrebné, aby bol gril zatvorený a aby sa v ňom nenachádzali žiadne potraviny.
- Pred tým, ako gril otvoríte a vložíte potraviny dovnútra, počkajte na dokončenie predhrievania.

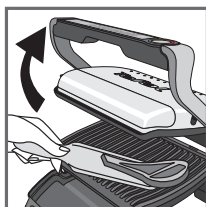
Poznámka: ak sa nový cyklus predhrievania uskutočňuje hneď po ukončení predchádzajúceho cyklu, čas predhrievania sa skráti.



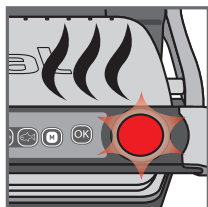
22



23



24



25

22-23-24

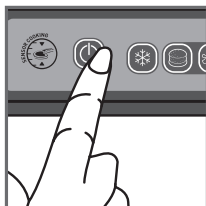
Pripravujte si pokrmy podľa svojej vlastnej chuti (okrem varenia potravín tenších ako 4 cm, kedy sa cyklus varenia začína stlačením tlačidla „OK“).

Ak chcete variť jedlo podľa chuti iných osôb, položte potraviny na varnú dosku grilu a keď dosiahnu požadovanú úroveň prepečenia, otvorte veko, potraviny vyberte a pokračujte varením ďalších potravín. Program bude pokračovať svojím cyklom varenia, až kým sa nedosiahne úroveň „prepečené“.

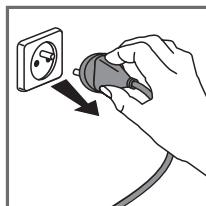
25 Funkcia udržiavania teploty

Po ukončení procesu varenia sa spustí funkcia uchovávaní teploty; ukazovateľ sa prepne na blikanie načerveno a každých 20 sekúnd zapípa. Ak sa potraviny ponechajú na grile, varenie bude pokračovať, zatiaľ čo varné dosky vychladnú a funkcia udržiavania teploty bude aktívna. Signál pípania môžete vypnúť stlačením tlačidla „OK“.

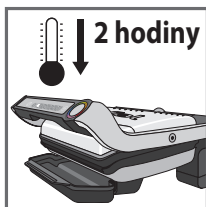
Pripomienka: bezpečnostný systém po určitom čase gril automaticky vypne.



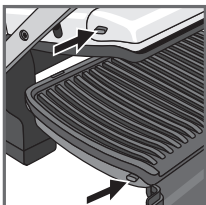
26



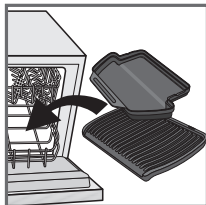
27



28



29



30

26 Stlačte tlačidlo ZAP./VYP..

27 Odpojte gril zo zásuvky.

28 Nechajte ho najmenej 2 hodiny chladnúť s uzatvoreným vekom.

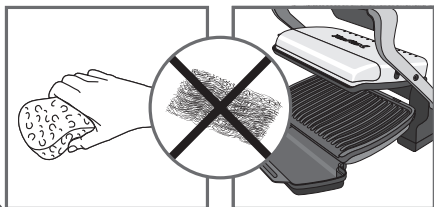
Náhodnému popáleniu sa predíde tak, že sa gril pred čistením nechá dôkladne vychladnúť.

29 Pred čistením uvoľnite a odoberte dosky, aby nedošlo k poškodeniu varnej plochy.

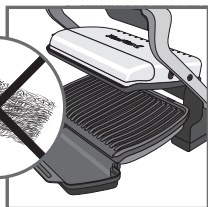
30 Zásobník na zber šťavy a varné dosky sa môžu umývať v umývačke riadu.

Samotný spotrebič a kábel sa nesmú dať do umývačky riadu.

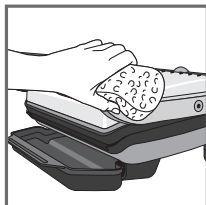
Vykurovacie prvky, viditeľné a prístupné časti by sa nemali po odstránení dosiek čistiť. Ak sú veľmi znečistené, počkajte, kým spotrebič nevychladne, a potom ich utrite suchou handričkou.



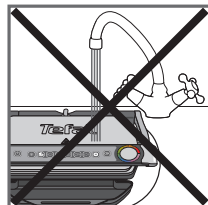
31



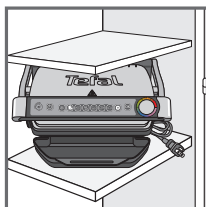
32



33



34



35

31-32 Ak umývačku nepoužívate, môžete na čistenie varných dosiek použiť teplú vodu s trochu umývacieho prostriedku, potom ich dôkladne opláchnite a odstráňte všetky zvyšky. Dôkladne ich osušte papierovým obrúskom alebo mäkkou, suchou handričkou.

Na čistenie akejkoľvek časti grilu nepoužívajte kovové drôtenky, ocelovú vlnu ani abrazívne čistiace prostriedky. Používajte iba nylonové alebo nekovové čistiace hubky.

Zásobník na zber šťavy vyprázdňte a umyte ho v teplej vode s trochu prostriedku na umývanie riadu, potom ho osušte papierovou utierkou alebo mäkkou, suchou handričkou.

33 Na čistenie vonkajších častí grilu použite teplú, vlhkú hubku a osušte ich mäkkou, suchou handričkou.

34 Telo grilu neponárajte do vody ani inej tekutiny.

35 Dbajte vždy na to, aby sa gril pred uložením vyčistil a osušil.

36 Všetky opravy musí vykonať schválený servisný zástupca.

Spríevodca odstraňovaním problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Zariadenie sa prepne do manuálneho režimu pri spustení cyklu ohrevu.	Cyklus varenia sa začal bez predhriatia.	2 možné príčiny: - nechajte variť, musíte však sledovať priebeh varenia (biela LED = ručný režim) - zastavte prevádzku prístroja, vyberte potraviny, zatvorte správne prístroj, preprogramujte ho a počkajte, kým sa neskončí predhrievanie.
Zariadenie sa prepne do manuálneho režimu pri spustení cyklu ohrevu.	Zlyhanie zariadenia.	Obráťte sa na miestne zákaznícke stredisko Tefal.
Prevádzka prístroja sa zastavila v priebehu predhrievania alebo cyklu varenia.	- Prístroj zostal počas predhrievania alebo varenia príliš dlho otvorený. - Prístroj bol príliš dlho nečinný po tom, ako sa skončilo zahrievanie alebo udržiavanie teploty.	Odpojte prístroj zo siete, nechajte ho 2 – 3 minúty odpočívať, opäť spustte proces. Nabudúce, keď budete prístroj používať, nezabudnite, že ho máte nakrátko otvoriť a zatvoriť, vďaka čomu sa dosiahnu tie najlepšie výsledky. V prípade, že problém pretrváva, obráťte sa na miestny zákaznícky servis spoločnosti Tefal.
Ukazovateľ  bliká po tom, ako sa na varné dosky umiestnili potraviny.	Gril nezaznamenal potraviny. Hrúbka mäsa je nedostatočná.	Musíte potvrdiť spustenie varenia stlačením tlačidla .
 Trvalo blikajúca biela kontrolka. + tlačidlo  bliká alebo tlačidlo  bliká.	- Porucha spotrebiča. - Spotrebič sa skladuje alebo používa v miestnosti, ktorá je príliš studená.	Odpojte a pripojte spotrebič a okamžite reštartujte cyklus predhrievania. V prípade, že problém pretrváva, obráťte sa na zákaznícky servis.
Prístroj už nevydáva pípavý zvuk.		
Po vložení potravín a zatvorení prístroja sa varenie nespustilo.	Hrúbka vašich potravín presahuje 4 cm.	Potraviny nesmú byť hrubšie ako 4cm.
Po vložení potravín ukazovateľ stále svieti NAFIALOVO.  .	- Pri ukladaní potravín ste gril úplne neotvorili. - Gril nezaznamenal potraviny. Hrúbka mäsa je nedostatočná. Bliká „OK“.	- Úplne otvorte gril, potom ho zatvorte. - Potvrdte spustenie varenia stlačením tlačidla .
Prístroj sa sám vypne v priebehu varenia v ručnom režime.	Čas varenia prekročil 30 minút.	Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia a znova spustte ručný režim.

Tip, najmä pokiaľ ide o mäso: výsledky varenia v rámci prednastavených programov sa môžu v závislosti od pôvodu, úpravy krájaním alebo rezaním a kvality pripravovaných potravín líšiť. Dané programy sa nastavili a preskúšali na účely používania kvalitných potravín.

Podobne sa musí pri varení zohľadniť aj hrúbka mäsa; nesmieme variť potraviny, ktoré sú hrubšie ako 4 cm.

Tabuľka programov

Určený program	Farba ukazovateľa úrovne varenia		
			
 Tmavé mäso	Prepečené na povrchu	Stredne prepečené	Prepečené
 Hamburger	Prepečené na povrchu	Stredne prepečené	Prepečené
 Panini	Zľahka uvarené	Prepečené	Chrumkavé
 Ryby		Stredne prepečené	Prepečené
 Hydina			Úplne uvarené
 Bravčové/údeniny/jahňacie			Úplne uvarené

Tip: ak máte radi mäso krvavé, môžete použiť úroveň 

Tabuľka varenia potravín mimo programov

Jedlo		Program varenia	Úroveň varenia		
			 krvavého	 stredne prepečeného	 prepečeného
Chlieb	Krajce chleba, opekané sendviče				
	Hamburger: (po predbežnej príprave mäsa)				
Mäso a hydina	Bravčová panenka (bez kosti), bôčik				
	Jahňacie (vykostené)				
	Mrazené kuracie nugety 				
	Bôčik				
	Plátok šunky na varenie				
	Marinované kuracie prsia				
	Kačacie prsia				
Ryby	Celý pstruh				
	Lúpané krevety				
	Kráľovské krevety (so škrupinou alebo bez nej)				
	Steak z tuniaka				

Ručný režim	Grilovaná zelenina... (jemná a konštantná hrúbka)		Stála teplota
--------------------	--	---	---------------

Pred výberom programu na prípravu mrazených potravín stlačte  .

EN	3 - 15
RU	16 - 28
UK	29 - 41
PL	42 - 54
CS	55 - 67
SK	68 - 80
HU	81 - 93
BG	94 - 106
HR	107 - 119
RO	120 - 132
SL	133 - 145
BS	146 - 158
SR	159 - 171
ET	172 - 184
LT	185 - 197
LV	198 - 210