Как правильно установить степень прожарки

1. Выберите **программу** «рыба», «стейк» или «свинина» и нажмите **«старт»**
2. Под «preheat» на экране **начнет мигать полоска** индикации нагрева
3. После набора температуры **прозвучит звуковой сигнал** и индикатор на дисплее перестанет мигать



4. **Выберите степень прожарки** с помощью стрелок на панели управления rare, medium, well-done; положите продукт на гриль
5. После определения толщины продукта на дисплее **установится таймер** в соответствии со степенью прожарки


Режим «preheat»


Rare


Medium


Well done