



Navodila za uporabo
 Dodatne informacije so vam na voljo v
 podrobnih navodilih za uporabo grelne
 plošče, poglavje "Sensor za praženje"
 Pozorno jih preberite.

Hitro in preprosto

Senzor za praženje

Funkcija sensorja za praženje omogoča izjemno preprosto pripravo hrane in zagotavlja izredno dobre rezultate praženja. Aparat temperaturo samodejno vzdržuje, ne da bi vam bilo treba spreminjati izbrano stopnjo.

Metoda

- I) Prazno ponev položite na kuhališče.
- II) Pritisnite  simbol.
- III) Izberite kuhališče.  zasveti na zaslonu.
- IV) Izberite želeno nastavitvev za praženje.
- V) Simbol utripa, dokler temperatura za praženje ni dosežena. Nato se zasliši opozorilo. Simbol se prižge.
- VI) Ko zaslišite opozorilo, dajte v ponev mast in začnite s praženjem.



 1
Zelo nizka

Priprava in vkuhanje omak, kuhanje zelenjave v sopari in praženje živil na ekstra deviškem olivnem olju, maslu ali margarinu.



2
Nizka

Praženje hrane na ekstra deviškem olivnim oljem, maslu ali margarinu, npr. omelete.



3
Srednja-nizka

Praženje rib in debelejših živil, npr. mesnih kroglic in klobasic.



4
Srednja-visoka

Praženje zrezkov, srednje in dobro pečenih, zamrznjenih in paniranih; praženje občutljive hrane, npr. tankih zrezkov, svežega raguja in zelenjave.



5
Visoka

Praženje hrane pri visokih temperaturah, npr. krvavi zrezki, krompirjevi ocvrtki in zamrznjen ocvrt krompir.

Tabela prikazuje, katere toplotne nastavitve so primerne za katere jedi. Čas praženja se lahko razlikuje glede na tip, težo, velikost in kakovost hrane. Nastavljena toplotna nastavitvev je odvisna od ponve, ki jo uporabljate. Predgrejte prazno ponev; olje in živila dodajte šele po tem, ko se oglasi opozorilo.

			 min.
Meso 	Tanek zrezek, navaden ali paniran	4	6–10
	File	4	6–10
	Koščki mesa*	3	10–15
	Cordon bleu, dunajski zrezek*	4	10–15
	Zrezek, krvav (debeline 3 cm)	5	6–8
	Zrezek, srednje ali dobro pečen (debeline 3 cm)	4	8–12
	Perutninska prsa (debelina 2 cm)*	3	10–20
	Klobasice, predkuhane ali surove*	3	8–20
	Hamburgerji, mesne kroglice, risole*	3	6–30
	Pečenka iz mletega mesa	2	6–9
	Ragu, giros	4	7–12
	Mleto meso	4	6–10
	Slanina	2	5–8
Ribe 	Cele pražene ribe, npr. postrvi	3	10–20
	Ribji file, navaden ali paniran	3–4	10–20
	Rakci, škampi	4	4–8
Jajčne jedi 	Palačinke**	5	-
	Omlete**	2	3–6
	Jajca na oko	2–4	2–6
	Vmešana jajca	2	4–9
	Palačinke z rozinami	3	10–15
	Opečen kruh**	3	4–8
Krompir 	Ocvrt krompir (skuhan z olupkom)	5	6–12
	Ocvrt krompir (surov krompir)	4	15–25
	Krompirjev ocvrtek**	5	2,5–3,5
	Švicarske krompirjeve polpete	1	50–55
	Glaziran krompir	3	15–20

			 min.
Zelenjava 	Česen, čebula	1–2	2–10
	Bučke, jajčevci	3	4–12
	Paprike, zeleni šparglji	3	4–15
	Hitro pražena zelenjava v olju, npr. bučke, zelena paprika	1	10–20
	Gobe	4	10–15
	Glazirana zelenjava	3	6–10
Globoko zamrznjeni izdelki 	Tanek zrezek	4	15–20
	Cordon bleu*	4	10–30
	Perutninska prsa*	4	10–30
	Piščančji medaljoni	4	10–15
	Giros, kebab	3	5–10
	Ribji file, navaden ali paniran	3	10–20
	Ribje palčke	4	8–12
	Ocvrt krompirček	5	4–6
	V ponvi pripravljene jedi iz več sestavin, npr. pražena zelenjava s piščancem	3	6–10
	Spomladanski zavitki	4	10–30
Camembert/sir	3	10–15	
Omake 	Paradižnikova omaka z zelenjavo	1	25–35
	Omaka bešamel	1	10–20
	Sirova omaka, npr. omaka iz gorgonzole	1	10–20
	Zgoščevanje omak, npr. paradižnikove omake, bolonjske omake	1	25–35
	Sladke omake, npr. pomarančna omaka	1	15–25
Razno	Camembert/sir	3	7–10
	Instant obroki, ki jim je treba dodati vodo, npr. testenine	1	5–10
	Popečene kocke kruha	3	6–10
	Mandlji/orehi/pinija jedrca	4	3–15

* Večkrat obrnite. / ** Skupen čas na porcijo. Pražite enega za drugim.



9001095557



Наръчник с инструкции
Допълнителна информация може да се открие в подробния наръчник с инструкции в глава "Сензор за пържене".
Прочетете внимателно.

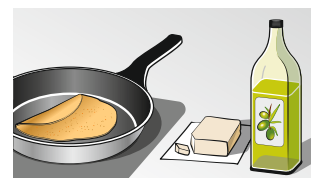
Бързо и лесно

Сензор за пържене

Функцията сензор за пържене е идеална за лесно готвене, гарантиращо отлични резултати от пърженето. Температурата автоматично ще се поддържа без нужда от промяна на избраното ниво.

Метод

- I) Поставете празния тиган върху зоната за готвене.
- II) Докоснете  символа.
- III) Изберете зоната за готвене.  свети на дисплея.
- IV) Изберете желаната настройка за пържене.
- V) Символът мига докато не се достигне температурата за пържене. След това прозвучава сигнал. Символът светва.
- VI) След сигнала поставете мазнината в тигана и започнете пържене.



1
Много слабо

2
Слабо

3
Средно - слабо

4
Средно - силно

5
Силно

Приготвяне и консервиране на сосове, готвене на пара зеленчуци и пържене на храна в екстра върджин зехтин, масло или маргарин.

Пържене на храна с използване на екстра върджин зехтин, масло или маргарин, напр. омлет.






Пържене на риба и дебела храна, напр. кюфтета и наденици.

Пържене на пържоли, средно или добре изпечени, замразени, панирани и фини храни, напр. ескалоп, прясно рагу и зеленчуци.

Пържене на храна при високи температури, напр. пържоли, пържени картофи и дълб. замр. картофи.

Таблицата показва коя настройка за загряване е подходяща за всеки тип храна. Времето за пържене може да варира според типа, теглото, размера и качеството на храната. Настройките за загряване варират в зависимост от тигана, който се използва. Предварително загрейте празния тиган, добавете олио и храна след прозвучаване на акустичния сигнал.

			 МИН.
Месо 	Ескалоп, обикновен или паниран	4	6 - 10
	Филе	4	6 - 10
	Късове*	3	10 - 15
	Кордон бльо, виенски шницел*	4	10 - 15
	Пържола, алангле (3 см дебела)	5	6 - 8
	Пържола, средна или добре изпечена (3 см дебела)	4	8 - 12
	Птичи гърди (2 см дебели)*	3	10 - 20
	Наденички, предварително сварени или сурови*	3	8 - 20
	Хамбургер, кюфтенца, ризоли*	3	6 - 30
	Руло от кайма	2	6 - 9
	Рагу, гирос	4	7 - 12
	Мляно месо	4	6 - 10
Шунка	2	5 - 8	
Риба 	Риба, пържена, цяла, напр. пъстърва	3	10 - 20
	Рибно филе, обикновено или панирано	3-4	10 - 20
	Скариди	4	4 - 8
Ястия с яйца 	Палачинки**	5	-
	Омлет**	2	3 - 6
	Пържени яйца	2-4	2 - 6
	Бъркани яйца	2	4 - 9
	Паланчика със стафиди	3	10 - 15
	Френски тост**	3	4 - 8
Картофи 	Пържени картофи (варени с обелка)	5	6 - 12
	Пържени картофи (от сурови картофи)	4	15 - 25
	Пържени картофи**	5	2,5 - 3,5
	Швейцарско ръости	1	50 - 55
	Желирани картофи	3	15 - 20

			 МИН.
Зеленчуци 	Чесън, лук	1-2	2 - 10
	Тиквички, патладжани	3	4 - 12
	Чушки, зелени аспержи	3	4 - 15
	Зеленчуци соте в олио, напр. тиквички, зелени чушки	1	10 - 20
	Гъби	4	10 - 15
	Желирани зеленчуци	3	6 - 10
Замразени продукти 	Ескалоп	4	15 - 20
	Кордон бльо*	4	10 - 30
	Птичи гърди*	4	10 - 30
	Пилешки нъгети	4	10 - 15
	Гирос, кебап	3	5 - 10
	Рибно филе, обикновено или панирано	3	10 - 20
	Рибени пръчици	4	8 - 12
	Пържени картофи	5	4 - 6
	Разбъркани ястия, напр. пържени зеленчуци с пиле	3	6 - 10
	Пролетни ролца	4	10 - 30
Камембер/сирене	3	10 - 15	
Сосове 	Доматен сос със зеленчуци	1	25 - 35
	Сос бешамел	1	10 - 20
	Сос със сирене, напр. сос Горгонзола	1	10 - 20
	Сгъстяване на сосове, напр. доматиен сос, сос Болонезе	1	25 - 35
	Сладки сосове, напр. портокалов сос	1	15 - 25
Разни	Камембер/сирене	3	7 - 10
	Сухи готови ястия, които изискват добавяне на вода, напр. паста	1	5 - 10
	Крутони	3	6 - 10
	Бадеми/орехи/ядки	4	3 - 15

* Обърнете многократно. / ** Общо време на готвене на порция. Пържене последователно.



9001095557