


Brzo i jednostavno

## Funkcije pomoći pri kuvanju

Funkcije pomoći pri kuvanju vam omogućavaju da izaberete najbolji način da pripremite svaku hranu po želji. Senzori neprestano mere temperaturu lonca ili tiganja. Ovo omogućava da se snaga kontroliše sa velikom preciznošću da bi se održala odgovarajuća temperatura i obezbedili savršeni rezultati kuvanja.

### Funkcije za kuvanje



Ove funkcije vam dopuštaju da zagrejte hranu, kuvate na niskoj temperaturi, prokuvavate, kuvate u ekspres loncu i pržite sa mnogo ulja u tiganju, sve na kontrolisanoj temperaturi.

 Potreban je bežični senzor temperature da biste koristili ove funkcije za kuvanje. Ako vaša ploča nema senzor, možete da nabaviti kao dodatak u specijalizovanim prodavnicama ili iz našeg Servisa tehničke pomoći, korišćenjem referentnog broja HEZ39050.

### Priručnik sa uputstvima

Dodatne informacije mogu da se pronađu u detaljnom priručniku sa uputstvima za ploču u poglavlju „Senzor za prženje“. Pročitajte ga pažljivo.

#### Metod

- I) Postavite bežični senzor temperature na lonac.
- II) Lonac sa odgovarajućom količinom tečnosti postavite na zonu za kuvanje i pokrijte ga poklopcem.
- III) Pritisnite simbol  bežičnog senzora temperature.  
 Na ekranu se pali senzor kuvanja.
- IV) Izaberite zonu kuvanja na ekranu.
- V) Izaberite nivo temperature željene funkcije kuvanja.
- VI) Sačekajte dok voda ili ulje ne dostignu odgovarajuću temperaturu. Postupak zagrevanja je prikazan na ekranu. Zatim se čuje zvučni signal.
- VII) Uklonite poklopac i dodajte hranu. Kuvajte sa postavljenim poklopcem.  
**Obratite pažnju:** Ako koristite funkciju Prženja u loncu sa mnogo ulja, sklonite poklopac tokom prženja.



 1  
70 °C

Zagrevanje, održavanje toplote, npr. supe, punč



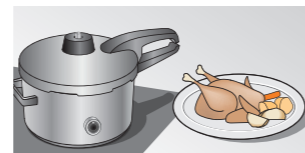
2  
90 °C

Krčkanje, npr. pirinač, mleko



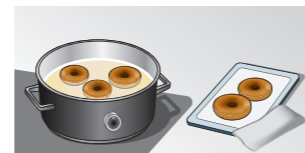
3  
100 °C

Ključanje, npr. pasta, povrće



4  
120 °C

Kuvanje u ekspres loncu, npr. pile, paprikaš



5  
170 °C

Prženje sa mnogo ulja, npr. krofne, ćufte od mesa

Brzo i jednostavno

## Funkcije pomoći pri kuvanju

Funkcije pomoći pri kuvanju vam omogućavaju da izaberete najbolji način da pripremite svaku hranu po želji. Senzori neprestano mere temperaturu lonca ili tiganja. Ovo omogućava da se snaga kontroliše sa velikom preciznošću da bi se održala odgovarajuća temperatura i obezbedili savršeni rezultati kuvanja.


### Senzor za prženje

Ova funkcija može da bude korišćena za prženje hrane uz održavanje odgovarajuće temperature tiganja.

### Priručnik sa uputstvima

Dodatne informacije mogu da se pronađu u detaljnom priručniku sa uputstvima za ploču u poglavlju „Senzor za prženje“. Pročitajte ga pažljivo.

#### Metod

- I) Stavite prazan tiganj za prženje na zonu za kuvanje.
- II) Izaberite zonu kuvanja na ekranu.
- III) Izaberite vrstu zagrevanja  „Senzor za prženje“.
- IV) Izaberite odgovarajuće podešavanje za prženje.
- V) Sačekajte dok se ne dostigne temperatura za prženje. Postupak zagrevanja je prikazan na ekranu. Zatim se čuje zvučni signal.
- VI) Dodajte masnoću u tiganj za prženje i počnite sa prženjem.



 1  
Veoma nisko

Priprema i čuvanje soseva na pari od povrća i prženje hrane na ekstra devičanskom maslinovom ulju, maslacu ili margarinu.



2  
Nisko

Prženje hrane na ekstra devičanskom maslinovom ulju, maslacu ili margarinu, npr. omleti.



3  
Srednje – visoko

Prženje ribe i hrane veće debljine, npr. ćufte od mesa i kobasice.



4  
Srednje – visoko

Prženje bifteka, srednje ili dobro pečenih, smrznute, pohovane i fine hrane, npr. šnicli, svežeg ragua i povrća.



5  
Visoka

Hrana koja se prži na visokim temperaturama, npr. krvavi bifteci, pomfrit i uštipci od krompira.



9001160851

