


Hitro in preprosto

## Funkcije za pomoč pri kuhanju

Funkcije za pomoč pri kuhanju vam omogočajo, da izberete najboljši način za pripravo hrane po svojih željah. Senzorji nenehno merijo temperaturo posode ali ponve. Tako je mogoče zelo natančno nadzirati moč za vzdrževanje ustrezne temperature za popolne rezultate kuhanja.

### Funkcije za kuhanje



Te funkcije so vam v pomoč pri segrevanju hrane, pripravi pri nizki temperaturi, kuhanju, pripravi s tlačno posodo ter cvrtju z veliko količino olja, in sicer vedno z nadzirano temperaturo.

 Za uporabo funkcij pomoči pri kuhanju potrebujete brezžičen temperaturni senzor. Če vaša kuhalna plošča ni opremljena s senzorjem, ga lahko kupite kot dodaten pribor v specializiranih trgovinah ali pri naši servisni službi, pri čemer navedite referenčno številko HEZ39050.

### Navodila za uporabo

Dodatne informacije so vam na voljo v podrobnih navodilih za uporabo kuhalne plošče, poglavje „Funkcija za pomoč pri kuhanju“. Pozorno jih preberite.

#### Metoda

- I) Namestite brezžičen temperaturni senzor na posodo.
- II) Namestite posodo z zadostno količino tekočine na kuhališče in jo pokrijte s posodo.
- III) Pritisnite simbol  brezžičnega temperaturnega senzorja.  
 Na prikazovalniku zasveti senzor za kuhanje.
- IV) Na prikazovalniku izberite kuhališče.
- V) Izberite temperaturno stopnjo zelene funkcije za kuhanje.
- VI) Počakajte, dokler voda ali olje ne dosežeta ustrezne temperature. Proces segrevanja je prikazan prikazovalniku. Nato se zasliši opozorilo.
- VII) Odstranite pokrov in dodajte hrano. Kuhajte hrano s pokrito pokrovko.  
**Opomba:** Pri uporabi funkcije za cvrtje z veliko olja ne uporabite pokrovke.



 1  
70 °C

Segrevanje, ohranjanje jedi toplih, npr. juhe, punč



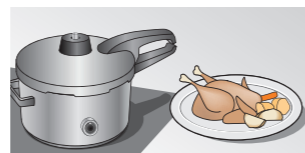
2  
90 °C

Počasno vrenje, npr. riž, mleko



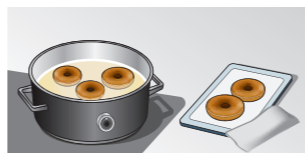
3  
100 °C

Vrenje, npr. testenine, zelenjava



4  
120 °C

Priprava v tlačni posodi, npr. piščanec, enolončnice



5  
170 °C

Cvrtje z veliko količino olja, npr. krofi, mesne kroglice

Hitro in preprosto

## Funkcije za pomoč pri kuhanju

Funkcije za pomoč pri kuhanju vam omogočajo, da izberete najboljši način za pripravo hrane po svojih željah. Senzorji nenehno merijo temperaturo posode ali ponve. Tako je mogoče zelo natančno nadzirati moč za vzdrževanje ustrezne temperature za popolne rezultate kuhanja.


### Senzor za praženje

To funkcijo je mogoče uporabiti za praženje hrane, pri čemer ves čas ohranjate ustrezno temperaturo ponve.

### Navodila za uporabo

Dodatne informacije so vam na voljo v podrobnih navodilih za uporabo kuhalne plošče, poglavje „Funkcija za pomoč pri kuhanju“. Pozorno jih preberite.

#### Metoda

- I) Prazno ponev položite na kuhališče.
- II) Na prikazovalniku izberite kuhališče.
- III) Izberite vrsto segrevanja  „Senzor za praženje“.
- IV) Izberite zeleno nastavitvev za praženje.
- V) Počakajte, dokler temperatura za praženje ni dosežena. Proces segrevanja je prikazan prikazovalniku. Nato se zasliši opozorilo.
- VI) V ponev dodajte maščobo 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 margarini.



2  
Nizka

Praženje hrane na ekstra deviškem olivnem oljem, maslu ali margarini, npr. omlete.



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.



9001160853

Naslednja preglednica prikazuje izbor jedi za ustrezne kategorije hrane. Temperatura in čas priprave sta odvisna od količine, stanja in kakovosti živila.

	Funkcije za pomoč pri kuhanju	°C	min.
<b>Meso</b>			
<b>Funkcija za pečenje z malo olja</b>			
Naravni zrezki <sup>1</sup>	☞	4	6-10
Panirani zrezki <sup>1</sup>	☞	4	6-10
Fileji <sup>2</sup>	☞	4	6-10
Kotleti <sup>1</sup>	☞	3	10-15
Cordon bleu <sup>1</sup>	☞	4	10-15
Dunajski zrezki <sup>1</sup>	☞	4	10-15
Angleško pečeni steaki (debeline 3 cm) <sup>2</sup>	☞	5	6-8
Srednje pečeni steaki (debeline 3 cm) <sup>2</sup>	☞	5	8-12
Dobro pečeni steaki (debeline 3 cm) <sup>1</sup>	☞	4	8-12
Perutninske prsi (debeline 2 cm) <sup>1</sup>	☞	3	10-20
Meso v trakovih <sup>3</sup>	☞	4	7-12
Giros <sup>3</sup>	☞	4	7-12
Slanina <sup>1</sup>	☞	2	5-8
Mleto meso <sup>3</sup>	☞	4	6-10
Hamburger (debeline 1,5 cm) <sup>1</sup>	☞	3	6-15
Mesne polpete (debeline 2 cm) <sup>1</sup>	☞	3	10-20
Polnjene mesne kroglice <sup>1</sup>	☞	3	10-20
Kuhane pečenice <sup>1</sup>	☞	3	8-20
Surove pečenice <sup>1</sup>	☞	3	8-20
<b>Funkcija za poširanje</b>			
Poširanje klobasic <sup>4</sup>	☞	2/90 °C	10-20
<b>Funkcija kuhanja</b>			
Mesni cmoki <sup>4</sup>	☞	3/100 °C	20-30
Kokoš za juho <sup>4</sup>	☞	3/100 °C	60-90
Kuhana govedina <sup>4</sup>	☞	3/100 °C	60-90
<b>Funkcija kuhanja v loncu na pritisk</b>			
Kokoš v loncu na pritisk <sup>5</sup>	☞	4/120 °C	15-25
Govedina v loncu na pritisk <sup>5</sup>	☞	4/120 °C	15-25
<b>Funkcija za cvrtje z veliko olja</b>			
Cvrtje kosov piščanca <sup>6</sup>	☞	5/170 °C	10-15
Cvrtje mesnih kroglic <sup>6</sup>	☞	5/170 °C	10-15
<b>Riba</b>			
<b>Funkcija za pečenje z malo olja</b>			
Naravni ribji fileji <sup>1</sup>	☞	4	10-20
Panirani ribji fileji <sup>1</sup>	☞	3	10-20
Kozice <sup>1</sup>	☞	4	4-8
Škampi <sup>1</sup>	☞	4	4-8
Pečena cela riba <sup>1</sup>	☞	3	10-20
<b>Funkcija za poširanje</b>			
Dušenje rib <sup>4</sup>	☞	2/90 °C	15-20
<b>Funkcija za cvrtje z veliko olja</b>			
Cvrtje rib v pivskem testu <sup>6</sup>	☞	5/170 °C	10-15
Cvrtje paniranih rib <sup>6</sup>	☞	5/170 °C	10-15

	Funkcije za pomoč pri kuhanju	°C	min.
<b>Jajčne jedi</b>			
<b>Funkcija za pečenje z malo olja</b>			
Jajca na oko na maslu <sup>7</sup>	☞	2	2-6
Jajca na oko na olju <sup>2</sup>	☞	4	2-6
Umešana jajca <sup>3</sup>	☞	2	4-9
Omlete <sup>8</sup>	☞	2	3-6
Palačinke <sup>8</sup>	☞	5	1,5- 2,5
Ocvrte kruhove rezine <sup>8</sup>	☞	3	4-8
Cesarski praženec <sup>8</sup>	☞	3	10-15
<b>Funkcija kuhanja</b>			
Kuhanje jajc <sup>5</sup>	☞	3/100 °C	5-10
<b>Zelenjava in stročnice</b>			
<b>Funkcija za pečenje z malo olja</b>			
Česen <sup>3</sup>	☞	2	2-10
Dušenje čebule, da postekleni <sup>3</sup>	☞	2	2-10
Ocvrta čebula <sup>3</sup>	☞	3	5-10
Bučke <sup>1</sup>	☞	3	4-12
Jajčevci <sup>1</sup>	☞	3	4-12
Paprika <sup>3</sup>	☞	3	4-15
Peka zelenih belušev <sup>1</sup>	☞	3	4-15
Gobe <sup>3</sup>	☞	4	10-15
Dušenje zelenjave na olju <sup>3</sup>	☞	1	10-20
Glaziranje zelenjave <sup>3</sup>	☞	3	6-10
<b>Funkcija kuhanja</b>			
Kuhanje brokolija <sup>4</sup>	☞	3/100 °C	10-20
Kuhanje cvetače <sup>4</sup>	☞	3/100 °C	10-20
Kuhanje brstičnega ohrovta <sup>4</sup>	☞	3/100 °C	30-40
Kuhanje stročjega fižola <sup>4</sup>	☞	3/100 °C	15-30
Čičerika <sup>5</sup>	☞	3/100 °C	60-90
Grah <sup>4</sup>	☞	3/100 °C	15-20
Leča <sup>5</sup>	☞	3/100 °C	45-60
<b>Funkcija kuhanja v loncu na pritisk</b>			
Zelenjava v loncu na pritisk <sup>5</sup>	☞	4/120 °C	3-6
Čičerika v loncu na pritisk <sup>5</sup>	☞	4/120 °C	25-35
Fižol v loncu na pritisk <sup>5</sup>	☞	4/120 °C	25-35
Leča v loncu na pritisk <sup>5</sup>	☞	4/120 °C	10-20
<b>Funkcija za cvrtje z veliko olja</b>			
Cvrtje panirane zelenjave <sup>6</sup>	☞	5/170 °C	4-8
Cvrtje zelenjave v pivskem testu <sup>6</sup>	☞	5/170 °C	4-8
Cvrtje paniranih gob <sup>6</sup>	☞	5/170 °C	4-8
Cvrtje gob v pivskem testu <sup>6</sup>	☞	5/170 °C	4-8

<sup>1</sup> Večkrat obrnite. / <sup>2</sup> Po zvočnem signalu dajte v ponev olje in živila. / <sup>3</sup> Redno mešajte. / <sup>4</sup> Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Po zvočnem signalu dodajte živila. / <sup>5</sup> Živila dajte v posodo že na začetku / <sup>6</sup> Olje segrevajte v pokriti posodi. Pecite v porcijah in v odkriti posodi.

☞ Funkcije za kuhanje  
☞ Sensor za praženje

	Funkcije za pomoč pri kuhanju	°C	min.
<b>Krompir</b>			
<b>Funkcija za pečenje z malo olja</b>			
Pečen krompir v oblicah <sup>3</sup>	☞	5	6-12
Pečen krompir iz surovega krompirja <sup>3</sup>	☞	4	15-25
Krompirjevi ocvrtki <sup>8</sup>	☞	5	2,5-3,5
Krompirjeve polpete <sup>7</sup>	☞	2	50-55
Glaziran krompir <sup>3</sup>	☞	3	15-20
<b>Funkcija za poširanje</b>			
Krompirjevi cmoki <sup>4</sup>	☞	2/90 °C	30-40
<b>Funkcija vretja</b>			
Kuhanje krompirja <sup>5</sup>	☞	3/100 °C	30-45
<b>Funkcija kuhanja v loncu na pritisk</b>			
Krompir v loncu na pritisk <sup>5</sup>	☞	4/120 °C	10-20
<b>Testenine in žita</b>			
<b>Funkcija za poširanje</b>			
Riž <sup>4</sup>	☞	2/90 °C	25 - 35
Polenta <sup>3</sup>	☞	2/90 °C	3 - 8
Zdrobova kaša <sup>3</sup>	☞	2/90 °C	5 - 10
<b>Funkcija kuhanja</b>			
Testenine <sup>3</sup>	☞	3/100 °C	7 - 10
Žepki <sup>3</sup>	☞	3/100 °C	6 - 15
<b>Funkcija kuhanja v loncu na pritisk</b>			
Riž v loncu na pritisk <sup>5</sup>	☞	4/120 °C	6 - 8
<b>Juhe</b>			
<b>Funkcija za poširanje</b>			
Kremne juhe <sup>3</sup>	☞	2/90 °C	10 - 15
<b>Funkcija kuhanja</b>			
Mesne juhe <sup>5</sup>	☞	3/100 °C	60 - 90
Juhe iz vrečke <sup>3</sup>	☞	3/100 °C	5 - 10
<b>Funkcija kuhanja v loncu na pritisk</b>			
Domače mesne juhe v loncu na pritisk <sup>5</sup>	☞	4/120 °C	20 - 30
<b>Omake</b>			
<b>Funkcija za pečenje z malo olja</b>			
Paradižnikova omaka z zelenjavo <sup>3</sup>	☞	1	25 - 35
Bešamelna omaka <sup>3</sup>	☞	1	10 - 20
Sirova omaka <sup>3</sup>	☞	1	10 - 20
Zgoščevanje omake <sup>3</sup>	☞	1	25 - 35
Sladke omake <sup>3</sup>	☞	1	15 - 25
<b>Sladice</b>			
<b>Funkcija za poširanje</b>			
Mlečni riž <sup>3</sup>	☞	2/90 °C	40-50
Ovsena kaša <sup>3</sup>	☞	2/90 °C	10-15
Čokoladni puding <sup>3</sup>	☞	2/90 °C	3-5
<b>Funkcija kuhanja</b>			
Kompot <sup>5</sup>	☞	3/100 °C	15-25

<sup>7</sup> Po zvočnem signalu dajte v ponev maslo in živila. / <sup>8</sup> Celoten čas na eno porcijo. Pecite eno za drugo. / <sup>9</sup> Po zvočnem signalu dodajte živila. / <sup>10</sup> Po zvočnem signalu dodajte vodo. Ko voda zavre, dodajte živila.

	Funkcije za pomoč pri kuhanju	°C	min.
<b>Funkcija za cvrtje z veliko olja</b>			
Cvrtje krofov <sup>6</sup>	☞	5/170 °C	5-10
Cvrtje ameriških krofov <sup>6</sup>	☞	5/170 °C	5-10
Cvrtje mišk <sup>6</sup>	☞	5/170 °C	5-10
<b>Globoko zamrznjeni izdelki</b>			
<b>Funkcija za pečenje z malo olja</b>			
Zrezki <sup>1</sup>	☞	4	15-20
Cordon bleu <sup>1</sup>	☞	4	10-30
Perutninske prsi <sup>1</sup>	☞	4	10-30
Piščanci medaljoni <sup>1</sup>	☞	4	10-15
Giros <sup>3</sup>	☞	4	10-15
Kebab <sup>3</sup>	☞	4	10-15
Naravni ribji fileji <sup>1</sup>	☞	3	10-20
Panirani ribji fileji <sup>1</sup>	☞	3	10-20
Ribje palčke <sup>1</sup>	☞	4	8-12
Priprava pomfrita <sup>3</sup>	☞	5	4-6
Jedi iz ponve <sup>3</sup>	☞	3	6-10
Spomladanski zavitki <sup>1</sup>	☞	4	10-30
Camembert <sup>1</sup>	☞	3	10-15
<b>Funkcija za ohranjanje jedi toplih, pogrevanje</b>			
Zelenjava v smetanovi omaki <sup>3</sup>	☞	1/70 °C	15-20
<b>Funkcija kuhanja</b>			
Stročji fižol <sup>4</sup>	☞	3/100 °C	15-30
<b>Funkcija za cvrtje z veliko olja</b>			
Cvrtje pomfrita <sup>6</sup>	☞	5/170 °C	4-8
<b>Drugo</b>			
<b>Funkcija za pečenje z malo olja</b>			
Camembert <sup>1</sup>	☞	3	7-10
Krutoni <sup>3</sup>	☞	3	6-10
Suhe pripravljene jedi <sup>10</sup>	☞	1	5-10
Praženje mandeljnov <sup>9</sup>	☞	4	3-15
Praženje oreščkov <sup>9</sup>	☞	4	3-15
Praženje pinjol <sup>9</sup>	☞	4	3-15
<b>Funkcija za ohranjanje jedi toplih, pogrevanje</b>			
Pogrevanje golaževe juhe <sup>5</sup>	☞	1/70 °C	10-20
Pogrevanje kuhanega vina <sup>5</sup>	☞	1/70 °C	-
<b>Funkcija za poširanje</b>			
Pogrevanje mleka <sup>5</sup>	☞	2/90 °C	3-10