

Szybko i łatwo

Czujnik smażenia



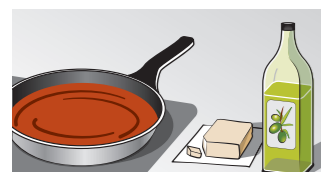
Funkcja czujnika smażenia w idealny sposób ułatwia gotowanie, gwarantując doskonałe rezultaty smażenia. Temperatura będzie utrzymywana automatycznie, bez konieczności zmiany wybranego poziomu.

Sposób gotowania

- I) Umieścić pustą patelnię do smażenia w strefie gotowania.
- II) Wybrać odpowiednią strefę gotowania.
- III) Dotknąć symbolu. Symbol zaświeci się na wyświetlaczu.
- IV) Wybrać żądane ustawienie smażenia.
- V) Symbol będzie migać, dopóki nie zostanie osiągnięta odpowiednia temperatura. Wtedy rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Symbol będzie się świecić.
- VI) Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, rozgrzać na patelni tłuszcz i następnie zacząć smażenie.

Instrukcja obsługi

Dodatkowe informacje można znaleźć w szczegółowej instrukcji obsługi płyty grzejnej, w rozdziale "Czujnik smażenia". Należy je uważnie przeczytać.



1

Bardzo niska

Przygotowanie i wekowanie sosów, gotowanie na parze warzyw i smażenie potraw na oliwie extra virgin, maśle lub margarynie.



2

Niska

Smażenie potraw na oliwie extra virgin, maśle lub margarynie, np. omletów.



3

Średnio niska

Smażenie ryb i tłustych potraw, np. klopsików i kiełbasek.



4

Średnio wysoka

Smażenie steków, średnio lub dobrze wysmażonych, potraw zamrożonych lub panierowanych oraz potraw rozdrobnionych, np. eskalopków, ragout i warzyw.



5

Wysoka

Smażenie w wysokiej temperaturze, np. mało wysmażonych steków, placków ziemniaczanych i zamrożonych frytek.

W tabeli poniżej podano ustawienia temperatury odpowiednie do przygotowania danego rodzaju potrawy. Czas smażenia może się zmieniać w zależności od rodzaju, wagi, wielkości i jakości potrawy. Ustawienie podgrzewania zależy od patelni, która jest używana. Należy wstępnie podgrzać pustą patelnię; nalać oleju i umieścić potrawę po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.

		°C	min		°C	min	
Mięso	Eskalopki, z panierką lub bez	4	6-10	Warzywa	Czosnek, cebula	1-2 2-10	
	Filety	4	6-10		Cukinie, bakłażany	3 4-12	
	Kotlety*	3	10-15		Papryka, zielone szparagi	3 4-15	
	Cordon bleu, sznycle wiedeńskie*	4	10-15		Warzywa smażone w oleju, np. cukinie, zielona papryka	1 10-20	
	Steki, mało wysmażone (grub. 3 cm)	5	6-8		Grzyby	4 10-15	
	Steki, średnio lub dobrze wysmażone (grub. 3 cm)	4	8-12		Warzywa glazurowane	3 6-10	
	Piersi drobiowe (grub. 2 cm)*	3	10-20		Produkty mrożone	Eskalopki	4 15-20
	Kiełbaski, podgotowane lub surowe*	3	8-20			Cordon bleu*	4 10-30
	Hamburgery, klopsiki, kotlety mielone*	3	6-30			Piersi drobiowe*	4 10-30
	Pieczeń rzymska	2	6-9			Nuggetsy z kurczaka	4 10-15
	Ragout, gyros	4	7-12			Gyros, kebab	3 5-10
	Mięso mielone	4	6-10			Filety rybne, z panierką lub bez	3 10-20
Bekon	2	5-8	Paluszki rybne	4 8-12			
Ryby	Ryby smażone w całości, np. pstrąg	3	10-20	Frytki		5 4-6	
	Filety rybne, z panierką lub bez	3-4	10-20	Potrawy szybko smażone z mieszaniami, np. smażone warzywa z kawałkami kurczaka		3 6-10	
	Krewetki	4	4-8	Sosy		Sajgonki	4 10-30
Potrawy z jajek	Naleśniki**	5	-		Camembert/sery	3 10-15	
	Omlety**	2	3-6		Sos pomidorowy z warzywami	1 25-35	
	Jajka smażone	2-4	2-6		Sos beszamelowy	1 10-20	
	Jajecznica	2	4-9		Sos serowy, np. sos gorgonzola	1 10-20	
	Naleśniki z rodzynkami	3	10-15		Sosy odparowywane, np. sos pomidorowy, sos boloński	1 25-35	
Francuskie tosty**	3	4-8	Sosy słodkie, np. sos pomarańczowy		1 15-25		
Ziemniaki	Ziemniaki smażone (ugotowane w "mundurkach")	5	6-12		Potrawy różne	Camembert/sery	3 7-10
	Ziemniaki smażone (surowe)	4	15-25			Suche gotowe posiłki, które wymagają dodania wody, np. potrawy z makaronu	1 5-10
	Placki ziemniaczane**	5	2,5-3,5			Grzanki	3 6-10
	Placek szwajcarski	1	50-55	Migdały/orzechy/orzeszki piniowe		4 3-15	
Ziemniaki glazurowane	3	15-20					

9001068865



pl | uk



* Kilkakrotnie obrócić na drugą stronę. / ** Całkowity czas gotowania jednej porcji. Smażyć po kolei.

Швидко й легко

Сенсор смаження

Функція сенсора смаження ідеальна для полегшення готування й гарантує відмінні результати смаження. Температура підтримується автоматично без регулювання обраного рівня.

Спосіб

- I) Поставте порожню сковорідку на конфорку.
- II) Оберіть конфорку.
- III) Торкніться  символу.  загориться на дисплеї.
- IV) Оберіть потрібне налаштування смаження.
- V) Символ миготітиме, доки не буде досягнуто температури смаження. Потім пролунає сигнал. Загориться символ.
- VI) Після звукового сигналу покладіть жир на сковорідку і почніть смажити.

Посібник користувача

Додаткову інформацію можна знайти в розділі «Сенсор смаження» докладного посібника користувача. Уважно ознайомтесь із нею.



1

Дуже низька

Готування й консервування соусів, готування на парі овочів та смажених продуктів на оливковій олії холодного віджиму, вершковому маслі або маргарині.



2

Низька

Смаження страв на оливковій олії холодного віджиму, вершковому маслі або маргарині, наприклад, омлетів.



3

Помірно низька

Смаження риби та високих продуктів, наприклад, фрикадельки і сосиски.



4

Помірно висока

Смаження стейків, середнього ступеня просмаження або добре просмажених, заморожених, панірованих та ніжних продуктів, наприклад, ескалопи, свіже рагу і овочі.









5

Висока

Смаження продуктів із високою температурою, наприклад, стейки із кров'ю, деруни та заморожена картопля фрі.



У таблиці наведені налаштування температурного рівня для всіх типів страв. Тривалість смаження може змінюватися залежно від типу, ваги, розміру та якості продуктів. Налаштування температурного рівня залежить від сковорідки, яка використовується. Попередньо розігрійте порожню сковорідку; додайте олію та продукти після звукового сигналу.

		🔥	🕒 хв		🔥	🕒 хв	
М'ясо 	Ескалопи, в паніруванні або без	4	6–10	Овочі 	Часник, цибуля	1–2 2–10	
	Філе	4	6–10		Кабачки, баклажани	3 4–12	
	Відбивні*	3	10–15		Перець, зелена спаржа	3 4–15	
	Кордон блю, віденський шніцель*	4	10–15		Овочі, просмажені на сильному вогні в олії, наприклад, кабачки, зелений перець	1 10–20	
	Стейк, із кров'ю (3 см завтовшки)	5	6–8		Гриби	4 10–15	
	Стейк, середнього ступеня або добре просмажений (3 см завтовшки)	4	8–12		Глазуровані овочі	3 6–10	
	Грудинка дичини (2 см завтовшки)*	3	10–20		Заморожені продукти 	Ескалопи	4 15–20
	Сосиски, попередньо відварені або сирі*	3	8–20			Кордон блю*	4 10–30
	Гамбургер, фрикадельки, котлети*	3	6–30			Грудинка дичини*	4 10–30
	М'ясний рулет	2	6–9			Курячі нагетти	4 10–15
	Рагу, гірос (грецька шаурма)	4	7–12			Гірос, кебаб	3 5–10
М'ясний фарш	4	6–10	Рибне філе, в паніруванні або без	3 10–20			
Бекон	2	5–8	Рибні палички	4 8–12			
Риба 	Риба смажена, ціла тушка, наприклад, форель	3	10–20	Картопля фрі		5 4–6	
	Рибне філе, в паніруванні або без	3–4	10–20	Страви в розжареному маслі, наприклад, обсмажені овочі з куркою		3 6–10	
	Креветки, омари	4	4–8	Спрінг-роли		4 10–30	
Страви з яєць 	Оладки**	5	-	Камамбер/сир	3 10–15		
	Омлет**	2	3–6	Томатний соус із овочами	1 25–35		
	Яєчня	2–4	2–6	Соус бешамель	1 10–20		
	Збовтана яєчня	2	4–9	Сирний соус, наприклад, соус горгонзола	1 10–20		
	Оладки з родзинками	3	10–15	Соуси, що зменшуються в об'ємі, наприклад, томатний соус, соус болоньез	1 25–35		
Картопля 	Грінки**	3	4–8	Солодкі соуси, наприклад, апельсиновий соус	1 15–25		
	Смажена картопля (відварена зі шкіркою)	5	6–12	Різне	Камамбер/сир	3 7–10	
	Смажена картопля (із сирого продукту)	4	15–25		Злийте воду з готових продуктів, у які вона додавалася, наприклад, із пасти	1 5–10	
	Картопляні оладки**	5	2,5–3,5		Крутони	3 6–10	
	Швейцарська смажена картопля	1	50–55		Мигдаль / волоський горіх / кедровий горіх	4 3–15	
Глазурована картопля	3	15–20					

* Перевернути кілька разів. / ** Загальна тривалість смаження однієї порції. Смаження один за одним.

9001068865



pl | uk