



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

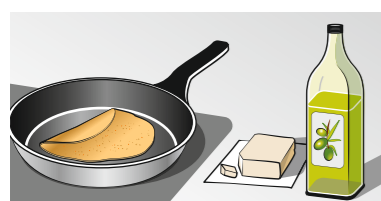
Szybko i łatwo

## 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  na wyświetlaczu zaświeci się.
- IV) Wybrać żądane ustawienie smażenia.
- V) Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, rozgrzać na patelni tłuszcz i następnie zacząć smażenie.



 min

Niska

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



low

Średnio niska

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



med

Średnio wysoka

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












max

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.

			 min	
<b>Mięso</b> 	Eskalopki, z panierką lub bez	med	6 - 10	
	Filety	med	6 - 10	
	Kotlety*	low	10 - 15	
	Cordon bleu, sznyce wiedeńskie*	med	10 - 15	
	Steki, mało wysmażone (grub. 3 cm)	max	6 - 8	
	Steki, średnio lub dobrze wysmażone (grub. 3 cm)	med	8 - 12	
	Piersi drobiowe (grub. 2 cm)*	low	10 - 20	
	Kiełbaski, podgotowane lub surowe*	low	8 - 20	
	Hamburgery, klopsiki, kotlety mielone*	low	6 - 30	
	Pieczeń rzymska	min	6 - 9	
	Ragout, gyros	med	7 - 12	
	Mięso mielone	med	6 - 10	
	Bekon	min	5 - 8	
<b>Ryby</b> 	Ryby smażone w całości, np. pstrąg	low	10 - 20	
	Filety rybne, z panierką lub bez	low - med	10 - 20	
	Krewetki	med	4 - 8	
<b>Potrawy z jajek</b> 	Naleśniki**	max	-	
	Omlety**	min	3 - 6	
	Jajka smażone	min - med	2 - 6	
	Jajecznicza	min	4 - 9	
	Naleśniki z rodzynkami	low	10 - 15	
Francuskie tosty**	low	4 - 8		
<b>Ziemniaki</b> 	Ziemniaki smażone (ugotowane w "mundurkach")	max	6 - 12	
	Ziemniaki smażone (surowe)	med	15 - 25	
	Placki ziemniaczane**	max	2,5 - 3,5	
	Ziemniaki glazurowane	low	15 - 20	
	<b>Warzywa</b> 	Czosnek, cebula	min	2 - 10
		Cukinie, bakłażany	low	4 - 12
Papryka, zielone szparagi		low	4 - 15	
Grzyby		med	10 - 15	
Warzywa glazurowane		low	6 - 10	
<b>Produkty mrożone</b> 	Eskalopki	med	15 - 20	
	Cordon bleu*	med	10 - 30	
	Piersi drobiowe*	med	10 - 30	
	Nuggetsy z kurczaka	med	10 - 15	
	Gyros, kebab	low	5 - 10	
	Filety rybne, z panierką lub bez	low	10 - 20	
	Paluszki rybne	med	8 - 12	
	Frytki	max	4 - 6	
	Potrawy szybko smażone z mieszanym, np. smażone warzywa z kawałkami kurczaka	low	6 - 10	
	<b>Potrawy różne</b> 	Sajgonki	med	10 - 30
Camembert/sery		low	10 - 15	
Camembert/sery		low	7 - 10	
Suche gotowe posiłki, które wymagają dodania wody, np. potrawy z makaronu		min	5 - 10	
Grzanki		low	6 - 10	
Migdały/orzechy/orzeszki piniowe	med	3 - 15		

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



9001068867


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

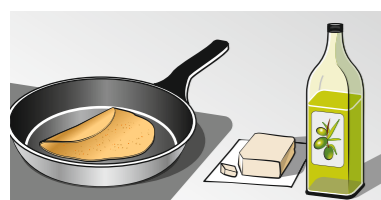
Швидко й легко

## 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  символа. Загориться **Я** на дисплеї.
- IV) Оберіть потрібне налаштування смаження.
- V) Після звукового сигналу покладіть жир на сковорідку і почніть смажити.



 **min**  
Низька

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



 **low**  
Помірно низька

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



 **med**  
Помірно висока











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



 **max**  
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		
<b>М'ясо</b> 	Ескалопи, в паніруванні або без	med	6–10	<b>Картопля</b> 	Смажена картопля (відварена зі шкіркою)	max	6–12	
	Філе	med	6–10		Смажена картопля (із сирого продукту)	med	15–25	
	Відбивні*	low	10–15		Картопляні оладки**	max	2,5–3,5	
	Кордон блю, віденський шніцель*	med	10–15		Глазурована картопля	low	15–20	
	Стейк, із кров'ю (3 см завтовшки)	max	6–8		<b>Овочі</b> 	Часник, цибуля	min	2–10
	Стейк, середнього ступеня або добре просмажений (3 см завтовшки)	med	8–12			Кабачки, баклажани	low	4–12
	Грудинка дичини (2 см завтовшки)*	low	10–20			Перець, зелена спаржа	low	4–15
	Сосиски, попередньо відварені або сирі*	low	8–20			Гриби	med	10–15
	Гамбургер, фрикадельки, котлети*	low	6–30			Глазуровані овочі	low	6–10
	М'ясний рулет	min	6–9		<b>Заморожені продукти</b> 	Ескалопи	med	15–20
Рагу, гірос (грецька шаурма)	med	7–12	Кордон блю*	med		10–30		
М'ясний фарш	med	6–10	Грудинка дичини*	med		10–30		
Бекон	min	5–8	Курячі нагети	med		10–15		
<b>Риба</b> 	Риба смажена, ціла тушка, наприклад, форель	low	10–20	Гірос, кебаб		low	5–10	
	Рибне філе, в паніруванні або без	low - med	10–20	Рибне філе, в паніруванні або без		low	10–20	
	Креветки, омари	med	4–8	Рибні палички		med	8–12	
<b>Страви з яєць</b> 	Оладки**	max	-	Картопля фрі		max	4–6	
	Омлет**	min	3–6	Страви в розжареному маслі, наприклад, обсмажені овочі з куркою		low	6–10	
	Яєчня	min - med	2–6	Спрінг-роли		med	10–30	
	Збовтана яєчня	min	4–9	Камамбер/сир	low	10–15		
	Оладки з родзинками	low	10–15	<b>Різне</b>	Камамбер/сир	low	7–10	
Грінки**	low	4–8	Злийте воду з готових продуктів, у які вона додавалася, наприклад, із пасти		min	5–10		
			Крутони		low	6–10		
				Мигдаль / волоський горіх / кедровий горіх	med	3–15		

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



9001068867