

Instrukcja obsługi



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

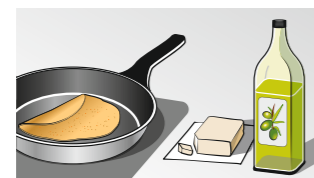
Szybko i łatwo

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) Dotknąć  symbolu.
- III) Wybrać odpowiednią strefę gotowania.  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.



 1
Bardzo niska

 2
Niska

 3
Średnio niska

 4
Średnio wysoka

 5
Wysoka

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













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

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

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

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				 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, sznyce 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			Frytki		5 4 - 6		
	Ryby smażone w całości, np. pstrąg	3	10 - 20	Potrawy szybko smażone z mieszaniami, np. smażone warzywa z kawałkami kurczaka		3 6 - 10		
	Filety rybne, z panierką lub bez	3-4	10 - 20	Sajgonki		4 10 - 30		
	Potrawy z jajek			Camembert/sery		3 10 - 15		
	Krewetki	4	4 - 8			Sosy	Sos pomidorowy z warzywami	1 25 - 35
	Naleśniki**	5	-		Sos beszamelowy	1 10 - 20		
	Omlety**	2	3 - 6		Sos serowy, np. sos gorgonzola	1 10 - 20		
	Jajka smażone	2-4	2 - 6		Sosy odparowywane, np. sos pomidorowy, sos boloński	1 25 - 35		
	Jajecznica	2	4 - 9		Sosy słodkie, np. sos pomarańczowy	1 15 - 25		
	Naleśniki z rodzynkami	3	10 - 15			Potrawy różne	Camembert/sery	3 7 - 10
Francuskie tosty**	3	4 - 8	Suche gotowe posiłki, które wymagają dodania wody, np. potrawy z makaronu			1 5 - 10		
	Ziemniaki			Grzanki		3 6 - 10		
	Ziemniaki smażone (ugotowane w "mundurkach")	5	6 - 12	Migdały/orzechy/orzeszki piniowe		4 3 - 15		
	Ziemniaki smażone (surowe)	4	15 - 25					
	Placki ziemniaczane**	5	2,5 - 3,5					
	Placek szwajcarski	1	50 - 55					
	Ziemniaki glazurowane	3	15 - 20					

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



9001068869



pl | uk

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

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

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



9001068869