



Brzo i jednostavno

## Senzor za prženje

Funkcija senzora za prženje idealna je za jednostavnije kuvanje, a garantuje sjajne rezultate prženja. Temperatura će se održavati automatski bez potrebe za promenom izabranog nivoa.

### Metod

- I) Stavite prazan tiganj za prženje na površinu za kuvanje.
- II) Izaberite zonu kuvanja.
- III) Dodirnite  simbol.  zasvetleće na ekranu.
- IV) Izaberite odgovarajuće podešavanje za prženje.
- V) Simbol će treperiti dok se ne dostigne temperatura za prženje. Zatim će se čuti zvučni signal. Simbol će početi da svetli.
- VI) Nakon zvučnog signala, dodajte masnoću u tiganj za prženje i počnite sa prženjem.



### Priručnik sa uputstvima

Dodatne informacije možete pronaći u detaljnom priručniku sa uputstvima za ploču u odeljku „Senzor za prženje”. Pročitajte ga pažljivo.



 **1**  
**Veoma nisko**

 **2**  
**Nisko**

 **3**  
**Srednje – visoko**

 **4**  
**Srednje – visoko**

 **5**  
**Visoka**

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

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

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

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

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

Tabela prikazuje koji nivo toplote je podesan za koju vrstu hrane. Vreme trajanja prženja može da varira u zavisnosti od vrste, težine, veličine i kvaliteta hrane. Podešen nivo toplote varira u zavisnosti od tiganja koji se koristi za prženje. Prvo zagrejte prazan tiganj; dodajte ulje i hranu nakon što čujete signal.

			 min.
<b>Meso</b> 	Šnicla, obična ili pohovana	4	6-10
	Filet	4	6-10
	Odresci*	3	10-15
	Kordon blu, bečka šnicla*	4	10-15
	Krvav biftek (debljine 3 cm)	5	6-8
	Biftek, srednje ili dobro pečen (debljine 3 cm)	4	8-12
	Živinsko belo meso (debljine 2 cm)*	3	10-20
	Kobasice, prethodno kuvane ili sveže*	3	8-20
	Hamburger, ćufte od mesa, kroketi*	3	6-30
	Vekna od mesa	2	6-9
	Ragu, giros	4	7-12
	Mleveno meso	4	6-10
Slanina	2	5-8	
<b>Riba</b> 	Riba, pržena, cela, npr. pastrmka	3	10-20
	Ribljí filet, običan ili pohovan	3-4	10-20
	Rakovi, škampi	4	4-8
<b>Jela od jaja</b> 	Palačinke**	5	-
	Omlet**	2	3-6
	Pržena jaja	2-4	2-6
	Kajgana	2	4-9
	Palačinke sa suvim groždem	3	10-15
	Francuski tost**	3	4-8
<b>Krompiri</b> 	Prženi krompiri (kuvani sa korom)	5	6-12
	Prženi krompiri (pripremljeni od svežih krompira)	4	15-25
	Friteza za krompire**	5	2,5-3,5
	Švajcarski rösti	1	50-55
	Glazirani krompir	3	15-20

			 min.
<b>Povrće</b> 	Beli luk, crni luk	1-2	2-10
	Tikvice, plavi patlidžan	3	4-12
	Paprike, zelena špargla	3	4-15
	Povrće dinstano na ulju, npr. tikvice, zelene paprike	1	10-20
	Pečurke	4	10-15
	Glazirano povrće	3	6-10
<b>Zamrznuti proizvodi</b> 	Šnicla	4	15-20
	Kordon blu*	4	10-30
	Živinsko belo meso*	4	10-30
	Pileći kroketi	4	10-15
	Giros, kebab	3	5-10
	Ribljí filet, običan ili pohovan	3	10-20
	Ribljí štapići	4	8-12
	Pomfrit	5	4-6
	Mešana pržena jela, npr. prženo povrće sa piletinom	3	6-10
	Prolećne rolnice	4	10-30
Kamember/sir	3	10-15	
<b>Sosovi</b> 	Sos od paradajza sa povrćem	1	25-35
	Bešamel sos	1	10-20
	Umak od sira, npr. umak od gorgonzole	1	10-20
	Sosevi za prelivanje, npr. sos od paradajza, bolonjeze sos	1	25-35
	Slatki sosevi, npr. sos od narandže	1	15-25
<b>Razno</b>	Kamember/sir	3	7-10
	Dehidrirana gotova jela koji zahtevaju dodavanje vode, npr. pasta	1	5-10
	Krutoni	3	6-10
	Bademi/orasi/pinjole	4	3-15

9001095559



sr | hr



\* Okrenite nekoliko puta. / \*\* Ukupno vreme kuvanja po porciji. Pržite jedno za drugim.

Brzo i jednostavno

## Senzor za pečenje

Funkcija senzora za pečenje savršena je za jednostavne i zajamčeno izvrsne rezultate pečenja. Temperatura se održava automatski bez promjene odabrane razine.

### Postupak

- I) Postavite praznu tavu za pečenje na područje za pečenje.
- II) Odaberite područje pečenja.
- III) Dodirnite  simbol.  se pali na zaslonu.
- IV) Odaberite željenu postavku pečenja.
- V) Simbol treperi sve do doseganja temperature za pečenje. Nakon toga se aktivira signal. Simbol svijetli.
- VI) Nakon što se aktivira signal u tavu za pečenje stavite masnoću i započnite s pečenjem.

### Upute za rukovanje

Dodatne informacije potražite u detaljnim uputama za rukovanje pločom za kuhanje u poglavlju „Senzor za pečenje”. Pažljivo pročitajte upute.



1

**Jako slabo**

Pripremanje i konzerviranje umaka, kuhanje na pari povrća i prženje hrane u ekstra djevičanskom maslinovom ulju, na maslacu ili margarinu.



2

**Slabo**

Prženje hrane u ekstra djevičanskom maslinovom ulju, na maslacu ili margarinu, primjerice pripravljanje omleta.



3

**Srednje - slabo**

Prženje ribe i debele hrane, npr. mesnih okruglica i kobasica.



4

**Srednje - jako**

Pečenje odrezaka, srednje ili jako, duboko zamrznute i svježe hrane, npr. odrezaka, svježeg ragua i povrća.














5

**Jako**

Prženje hrane na visokim temperaturama, npr. sirovih odrezaka, polpeta od krumpira i duboko zamrznutog pomfrita.



U tablici je prikazana postavka zagrijavanja prikladna za svaku vrstu hrane. Vrijeme pečenja je promjenjivo i ovisi o vrsti, težini, veličini i kvaliteti namirnica. Namještena postavka zagrijavanja je promjenjiva i ovisi o tavi za pečenje koju upotrebljavate. Prethodno zagrijte praznu tavu; dolijte ulje i stavite hranu nakon aktivacije zvučnog signala.

			 min.			 min.	
<b>Meso</b> 	Odrezak, na naglo ili pohano	4	6 – 10	<b>Povrće</b> 	Češnjak, luk	1 – 2 2 – 10	
	File	4	6 – 10		Tikvice, patlidani	3 4 – 12	
	Odresci s kosti*	3	10 – 15		Paprike, zelene šparoge	3 4 – 15	
	Cordon bleu, Wiener Schnitzel*	4	10 – 15		Povrće sotirano u ulju, npr. tikvice, zelene paprike	1 10 – 20	
	Odrezak, sirovi (debljine 3 cm)	5	6 - 8		Gljive	4 10 – 15	
	Odrezak, srednje ili jako pečeni (debljine 3 cm)	4	8 – 12		Glazirano povrće	3 6 – 10	
	Pileća prsa (debljine 2 cm)*	3	10 – 20		<b>Smrznuto povrće</b> 	Odrezak	4 15 – 20
	Kobasice, prethodno prokuhane ili sirove*	3	8 – 20			Cordon bleu*	4 10 – 30
	Hamburger, mesne okruglice, polpeta*	3	6 – 30			Pileća prsa*	4 10 – 30
	Mesna štruca	2	6 – 9			Pileći komadići	4 10 – 15
Ragu, gyros	4	7 – 12	Gyros, kebab	3 5 – 10			
Mljeveno meso	4	6 – 10	Riblj file, na naglo ili pohani	3 10 – 20			
Slanina	2	5 – 8	Riblj štapići	4 8 – 12			
<b>Riba</b> 	Riba, pečena u komadu, npr. pastrva	3	10 – 20	Pomfrit		5 4 - 6	
	Riblj file, na naglo ili pohani	3 – 4	10 – 20	Pržena jela, npr. prženo povrće s piletinom		3 6 – 10	
	Škampi, račići	4	4 – 8	Proljetni svici		4 10 – 30	
	<b>Jela od jaja</b> 	Palačinke**	5	-	Camembert/sir	3 10 – 15	
		Omlet**	2	3 – 6	<b>Umaci</b> 	Umak od rajčice s povrćem	1 25 – 35
Pečena jaja		2 – 4	2 – 6	Béchamel umak		1 10 – 20	
Kajgana		2	4 – 9	Umak od sira, npr. umak od gorgonzole		1 10 – 20	
Palačinke s grožđicama		3	10 – 15	Reducirani umaci, npr. umak od rajčice, bolognese		1 25 – 35	
Prepečeni kruh*	3	4 – 8	Slatki umaci, npr. umak od naranče	1 15 – 25			
<b>Krumpir</b> 	Pečeni krumpir (kuhan u kori)	5	6 – 12	<b>Razno</b>	Camembert/sir	3 7 – 10	
	Pečeni krumpir (od sirovog krumpira)	4	15 – 25		Suha gotova jela u koja treba dodati vodu, npr. tjestenina	1 5 – 10	
	Polpeta od krumpira*	5	2,5 – 3,5		Krutoni	3 6 – 10	
	Švicarski prženi ribani krumpir	1	50 – 55		Bademi/orasi/pinjoli	4 3 – 15	
	Glazirani krumpir	3	15 – 20				

\* Okrenite nekoliko puta. / \*\* Ukupno vrijeme pečenja po porciji. Nprekidno pecite.

9001095559



sr | hr