



Brzo i jednostavno

## Senzor za pečenje

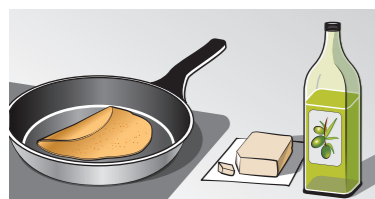
Funkcija senzora za pečenje savršena je za jednostavne i zajamčeno izvrsne rezultate pečenja. Temperatura se održava automatski bez promjene odabrane razine.

### 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) 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.



min

Slabo

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



low

Srednje – slabo

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



med

Srednje – jako

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



max











Jako

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



Tehnologija za život

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	med	6 – 10	<b>Povrće</b> 	Češnjak, luk	min 2 – 10
	File	med	6 – 10		Tikvice, patlidani	low 4 – 12
	Odresci s kosti*	low	10 – 15		Paprike, zelene šparoge	low 4 – 15
	Cordon bleu, Wiener Schnitzel*	med	10 – 15		Gljive	med 10 – 15
	Odrezak, sirovi (debljine 3 cm)	max	6 – 8	Glazirano povrće	low 6 – 10	
	Odrezak, srednje ili jako pečeni (debljine 3 cm)	med	8 – 12	<b>Smrznuto povrće</b> 	Odrezak	med 15 – 20
	Pileća prsa (debljine 2 cm)*	low	10 – 20		Cordon bleu*	med 10 – 30
	Kobasice, prethodno prokuhane ili sirove*	low	8 – 20		Pileća prsa*	med 10 – 30
	Hamburger, mesne okruglice, polpeta*	low	6 – 30		Pileći komadići	med 10 – 15
	Mesna štruca	min	6 – 9		Gyros, kebab	low 5 – 10
	Ragu, gyros	med	7 – 12		Riblj file, na naglo ili pohani	low 10 – 20
	Mljeveno meso	med	6 – 10		Riblj štapići	med 8 – 12
	Slanina	min	5 – 8		Pomfrit	max 4 – 6
<b>Riba</b> 	Riba, pečena u komadu, npr. pastrva	low	10 – 20		Pržena jela, npr. prženo povrće s piletinom	low 6 – 10
	Riblj file, na naglo ili pohani	low - med	10 – 20		Proljetni svici	med 10 – 30
	Škampi, račiči	med	4 – 8	Camembert/sir	low 10 – 15	
	<b>Jela od jaja</b> 	Palačinke**	max	-	<b>Razno</b>	Camembert/sir
Omlet**		min	3 – 6	Suha gotova jela u koja treba dodati vodu, npr. tjestenina		min 5 – 10
Pečena jaja		min - med	2 – 6	Krutoni		low 6 – 10
Kajgana		min	4 – 9	Bademi/orasi/pinjoli	med 3 – 15	
Palačinke s groždicama		low	10 – 15			
Prepečeni kruh**	low	4 – 8				
<b>Krumpir</b> 	Pečeni krumpir (kuhan u kori)	max	6 – 12			
	Pečeni krumpir (od sirovog krumpira)	med	15 – 25			
	Polpeta od krumpira**	max	2,5 – 3,5			
	Glazirani krumpir	low	15 – 20			

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

9001095558



sr | hr