



TEPPAN YAKI AND GRILL FOR THE FLEX ZONE

- pl** naczynie Teppan Yaki i Grill do strefy Flex2
- el** Μαγειρικό σκεύος Teppan Yaki και Grill για τη ζώνη Flex4
- ru** посуда Teppan Yaki и Grill для свободной зоны нагрева Flex Zone ..6
- tr** Flex Zone için Teppan Yaki ve Grill pişirme kabı8

Z9417X2 - Z9416X2

pl naczynie Teppan Yaki i Grill do strefy Flex

Wyposażenie Teppan Yaki i Grill idealnie nadaje się do użytkowania na strefie Flex i jest optymalnie dostosowane do pracy z czujnikiem smażenia.

To opcjonalne wyposażenie nie wchodzi w zakres dostawy płyty grzewczej. Można je nabyć w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie technicznym. Należy podać odpowiedni numer referencyjny:

- Z9417X2 naczynie Teppan Yaki.
- Z9416X2 naczynie Grill.

Teppan Yaki

Teppan Yaki umożliwia w łatwy i zdrowy sposób oraz przy użyciu niewielkiej ilości oleju, przygotowanie mięs, ryb, owoców morza, warzyw, deserów oraz pieczywa. Teppan Yaki idealnie dopasowuje się do strefy Flex. Dzięki bezpośredniemu kontaktowi z płytą i równomiernemu rozprowadzaniu ciepła podczas podsmażania i rumienienia, nie zmienia się konsystencja, kolor ani soczystość produktów spożywczych.

Grill

























Grill idealnie dopasowuje się do strefy Flex. Można w łatwy i zdrowy sposób z dodatkiem niewielkiej ilości oleju przyrządzać duże i małe ilości mięsa, ryb, świeżych warzyw i pieczywa. Forma z rowkami dba o to, żeby potrawy chłonęły mniej tłuszczu. Łatwa obsługa umożliwia grillowanie potraw, które wyglądają i smakują, jakby były przyrządzane na tradycyjnym grillu. Dodać niewielką ilość oleju na grill lub na powierzchnię potrawy, aby ułatwić rozprowadzenie ciepła.

Czujnik smażenia

Poniższa tabela zawiera zestawienie potraw i jest podzielona według produktów spożywczych. Temperatura i czas gotowania zależą od ilości, konsystencji i jakości produktu spożywczego.

Wskazówki

- Więcej informacji na temat tej funkcji można znaleźć w instrukcji obsługi płyty grzewczej. Należy dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji.
- Ustawić strefę Flex jako jedyną strefę grzewczą w celu poprawnej aktywacji funkcji.

	Naczynia	Poziom temperatury	Łączny czas smażenia liczony od sygnału (min)
Mięso			
Sznicel, naturalny ¹	 / 	4	6 - 10
Filet ¹	 / 	4	6 - 10
Kotlety ¹	 / 	3	10 - 15
Stek, krwisty (grubość 3 cm) ¹	 / 	5	6 - 8
Stek, średnio wysmażony (grubość 3 cm) ¹	 / 	5	8 - 12
Stek, dobrze wysmażony (grubość 3 cm) ¹	 / 	4	8 - 12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm) ¹	 / 	3	10 - 20
Boczek ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	3	6 - 15
Kiełbasy parzone ¹	 / 	4	8 - 20
Kiełbaski, surowe ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Mięso mielone ²		4	6 - 10

¹ Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba) oraz produkty spożywcze. Obrócić jeśli jest taka potrzeba.







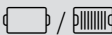

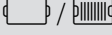







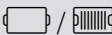




















² Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba) oraz produkty spożywcze. Regularnie mieszać.

³ Po usłyszeniu sygnału dodać masło i produkty spożywcze. Obrócić jeśli jest taka potrzeba.

⁴ Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba) oraz produkty spożywcze. Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.

⁵ Po usłyszeniu sygnału dodać olej (wetrzeć w potrawę) oraz produkty spożywcze. Obrócić jeśli jest taka potrzeba.

⁶ Po usłyszeniu sygnału dodać produkty spożywcze.

	Naczynia	Poziom temperatura	Łączny czas smażenia liczony od sygnału (min)
Ryby oraz owoce morza			
Filet rybny, naturalny ¹	 / 	4	10 - 20
Kraby ¹	 / 	4	4 - 8
Krewetki ¹	 / 	4	4 - 8
Smażenie ryby w całości ¹	 / 	3	15 - 30
Warzywa			
Cukinia ¹	 / 	3	4 - 12
Bakłażan ¹	 / 	3	4 - 12
Papryka ¹	 / 	3	4 - 15
Smażenie zielonych szparagów ¹	 / 	3	4 - 15
Grzyby ²	 / 	4	10 - 15
Czosnek ²		2	2 - 10
Duszenie cebuli ²		2	2 - 10
Glazurowanie warzyw ²		3	6 - 10
Ziemniaki			
Ziemniaki smażone z ziemniaków w mundurkach ²		5	6 - 12
Placki ziemniaczane ⁴		5	2,5 - 3,5
Ziemniaki glazurowane ²		3	10 - 15
Potrawy z jaj			
Jajka sadzone na maśle ³		2	2 - 6
Jajka sadzone na oleju ¹		4	2 - 6
Jajecznica ²		2	4 - 9
Omlet ⁴		2	3 - 6
Naleśniki ⁴		5	1,5 - 2,5
Francuskie tosty ⁴		3	4 - 8
Omlet cesarski ⁴		3	10 - 15
Inne			
Prażenie ⁵	 / 	4	4 - 6
Grzanki ²		3	6 - 10
Prażenie migdałów ⁶		4	3 - 15
Prażenie orzechów ⁶		4	3 - 15
Prażenie orzeszków pini ⁶		4	3 - 15
¹ Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba) oraz produkty spożywcze. Obrócić jeśli jest taka potrzeba. ² Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba) oraz produkty spożywcze. Regularnie mieszać. ³ Po usłyszeniu sygnału dodać masło i produkty spożywcze. Obrócić jeśli jest taka potrzeba. ⁴ Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba) oraz produkty spożywcze. Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno. ⁵ Po usłyszeniu sygnału dodać olej (wetrzeć w potrawę) oraz produkty spożywcze. Obrócić jeśli jest taka potrzeba. ⁶ Po usłyszeniu sygnału dodać produkty spożywcze.			

el Μαγειρικό σκεύος Teppan Yaki και Grill για τη ζώνη Flex

Το εξαρτήματα Teppan Yaki και Grill είναι ιδανικά για τη ζώνη Flex και ιδιαίτερα κατάλληλα για τη χρήση του αισθητήρα τηγανίσματος.

Αυτά τα εναλλακτικά εξαρτήματα δε συμπεριλαμβάνονται στα υλικά παράδοσης της βάσης εστιών. Αυτά μπορείτε να τα αγοράσετε εκ των υστέρων στα ειδικά καταστήματα ή μέσω της τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας. Δώστε τον αντίστοιχο αριθμό αναφοράς:

- Z9417X2 Μαγειρικό σκεύος Teppan Yaki.
- Z9416X2 Μαγειρικό σκεύος Grill.

Teppan Yaki

Το Teppan Yaki σας δίνει τη δυνατότητα μιας απλής και υγιεινής παρασκευής κρέατος, ψαριού, θαλασσινών, λαχανικών, γλυκών φαγητών και ψωμιού με πολύ λίγο λάδι. Το Teppan Yaki προσαρμόζεται τέλεια στη ζώνη Flex. Χάρη στην άμεση επαφή με την πλάκα και την ομοιόμορφη μεταφορά της θερμότητας διατηρείται η σύσταση, το χρώμα και ο χυμός των τροφίμων κατά το σοτάρισμα και το ροδοκοκκίνισμα.

Grill













Το Grill προσαρμόζεται στη ζώνη Flex. Μπορείτε να παρασκευάσετε υγιεινά και εύκολα μεγάλες και μικρές ποσότητες από κρέας, ψάρι, φρέσκα λαχανικά και ψωμί με πολύ λίγο λάδι. Οι αυλακώσεις φροντίζουν, ώστε τα φαγητά να τραβούν λιγότερο λίπος. Ο απλός χειρισμός επιτρέπει το ψήσιμο στο γκριλ φαγητών, τα οποία έχουν την εμφάνιση και τη γεύση, σαν να ήταν παρασκευασμένα στην παραδοσιακή σχάρα. Βάλτε λίγο λάδι στο γκριλ ή στην επιφάνεια των φαγητών, για να διευκολύνετε τη μεταφορά της θερμότητας.

Αισθητήρας τηγανίσματος

Ο παρακάτω πίνακας δείχνει μια επιλογή από φαγητά και είναι ταξινομημένος σύμφωνα με τα τρόφιμα. Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτώνται από την ποσότητα, την κατάσταση και την ποιότητα των τροφίμων.

Υποδείξεις

- Στις οδηγίες χειρισμού της βάσης εστιών θα βρείτε περαιτέρω πληροφορίες για αυτή τη λειτουργία. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες.
- Ρυθμίστε τη ζώνη Flex ως τη μόνη ζώνη μαγειρέματος, για να ενεργοποιήσετε σωστά τη λειτουργία.

	Μαγειρικό σκεύος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος ψήσιματος μετά το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Κρέας			
Σνίτσελ, φυσικό ¹	 / 	4	6 - 10
Φιλέτο ¹	 / 	4	6 - 10
Κοτολέτες ¹	 / 	3	10 - 15
Μπριζόλα, μέσα ωμή (3 cm χοντρή) ¹	 / 	5	6 - 8
Μπριζόλα, μισοψημμένη (3 cm χοντρή) ¹	 / 	5	8 - 12
Μπριζόλα, καλοψημμένη (3 cm χοντρή) ¹	 / 	4	8 - 12
Στήθος πουλερικού (2 cm χοντρό) ¹	 / 	3	10 - 20
Λαρδί ¹	 / 	3	5 - 8
Χάμπουργκερ ¹	 / 	3	6 - 15
Βραστά λουκάνικα ¹	 / 	4	8 - 20
Λουκάνικα, ωμά ¹	 / 	4	8 - 20
Γύρος ²		4	7 - 12
Κιμάς ²		4	6 - 10

¹ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (εάν είναι απαραίτητο) και τα τρόφιμα. Γυρίστε, εάν είναι απαραίτητο






































² Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (εάν είναι απαραίτητο) και τα τρόφιμα. Ανακατεύετε τακτικά.

³ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το βούτυρο και τα τρόφιμα. Γυρίστε, εάν είναι απαραίτητο.

⁴ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (εάν είναι απαραίτητο) και τα τρόφιμα. Συνολική διάρκεια ανά μερίδα. Τηγανίστε διαδοχικά.

⁵ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (τριψτε στην επιφάνεια του φαγητού) και τα τρόφιμα. Γυρίστε, εάν είναι απαραίτητο.

⁶ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε τα τρόφιμα.

	Μαγειρικό σκεύος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος ψησίματος μετά το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Ψάρι και θαλασσινά			
Φιλέτο ψαριού, φυσικό ¹	 / 	4	10 - 20
Καβούρια ¹	 / 	4	4 - 8
Γαρίδες ¹	 / 	4	4 - 8
Τηγάνισμα ολόκληρου ψαριού ¹	 / 	3	15 - 30
Λαχανικά			
Κολοκυθάκια ¹	 / 	3	4 - 12
Μελιτζάνες ¹	 / 	3	4 - 12
Πιπεριά ¹	 / 	3	4 - 15
Τηγάνισμα πράσινων σπαραγγιών ¹	 / 	3	4 - 15
Μανιτάρια ²	 / 	4	10 - 15
Σκόρδο ²		2	2 - 10
Σοτάρισμα κρεμμυδιών ²		2	2 - 10
Γλασάρισμα λαχανικών ²		3	6 - 10
Πατάτες			
Τηγανιτές πατάτες από βραστάς ²		5	6 - 12
Τηγανιτές από τριμμένες πατάτες ⁴		5	2,5 - 3,5
Πατάτες γλασέ ²		3	10 - 15
Φαγητά με αυγά			
Αυγά μάτια σε βούτυρο ³		2	2 - 6
Αυγά μάτια σε λάδι ¹		4	2 - 6
Αυγά σκραμπλ ²		2	4 - 9
Ομελέτα ⁴		2	3 - 6
Κρέπες ⁴		5	1,5 - 2,5
Γλυκό αυγόψωμο ⁴		3	4 - 8
Κρέπες Αυστρίας ⁴		3	10 - 15
Άλλα			
Καβούρδια ⁵	 / 	4	4 - 6
Κρουτόν ²		3	6 - 10
Καβούρδια αμυγδάλων ⁶		4	3 - 15
Καβούρδια φουντουκιών ⁶		4	3 - 15
Καβούρνιαμα κουκουναριών ⁶		4	3 - 15

¹ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (εάν είναι απαραίτητο) και τα τρόφιμα. Γυρίστε, εάν είναι απαραίτητο

² Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (εάν είναι απαραίτητο) και τα τρόφιμα. Ανακατεύετε τακτικά.

³ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το βούτυρο και τα τρόφιμα. Γυρίστε, εάν είναι απαραίτητο.

⁴ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (εάν είναι απαραίτητο) και τα τρόφιμα. Συνολική διάρκεια ανά μερίδα. Τηγανίστε διαδοχικά.

⁵ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (τρίψτε στην επιφάνεια του φαγητού) και τα τρόφιμα. Γυρίστε, εάν είναι απαραίτητο.

⁶ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε τα τρόφιμα.

ru посуда Terpan Yaki и Grill для свободной зоны нагрева Flex Zone

Принадлежности Terpan Yaki и Grill идеальны для использования на свободной зоне нагрева Flex Zone и оптимальны для использования сенсора жарения.

Данные дополнительные принадлежности не входят в комплект поставки вашей варочной панели. Их можно приобрести в специализированном магазине или в нашей сервисной службе. Укажите соответствующий идентификационный номер:

- Z9417X2 посуда Terpan Yaki.
- Z9416X2 посуда Grill.

Terpan Yaki

Благодаря Terpan Yaki вы можете готовить простые и полезные для здоровья блюда из мяса, рыбы, морепродуктов, овощей, хлеба, а также десерты, с минимальным количеством растительного масла. Terpan Yaki отлично подходит для свободной зоны нагрева Flex Zone. Благодаря прямому контакту с панелью и равномерной передачей тепла сохраняются консистенция, цвет и сочность продуктов при обжаривании и подрумянивании.

Grill

























Grill подходит для свободной зоны нагрева Flex Zone. Вы можете готовить простые и полезные для здоровья блюда из мяса и рыбы (большие и маленькие порции), свежих овощей и хлеба с минимальным количеством растительного масла. Гофрированная форма способствует тому, что блюда впитывают меньше жира. Простой способ приготовления позволяет готовить блюда на гриле таким образом, что они выглядят и имеют вкус, словно были приготовлены на гриле традиционным способом. Налейте немного масла на гриль или на поверхность блюда для облегчения передачи тепла.

Сенсор жарения

В следующей таблице представлен выбор блюд и сортировка по продуктам. Температура и время приготовления зависят от количества, состояния и качества продуктов.

Указания

- В руководстве по эксплуатации варочной панели содержится дополнительная информация для этой функции. Внимательно прочитайте данное руководство.
- Установите свободную зону нагрева Flex Zone в качестве единственной зоны нагрева, чтобы активировать функцию надлежащим образом.

	Кухонная посуда	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Мясо			
Шницель, без панировки ¹	 / 	4	6 - 10
Филе ¹	 / 	4	6 - 10
Котлеты ¹	 / 	3	10 - 15
Стейк с кровью (3 см толщиной) ¹	 / 	5	6 - 8
Стейк средней прожарки (3 см толщиной) ¹	 / 	5	8 - 12
Стейк хорошо прожаренный (3 см толщиной) ¹	 / 	4	8 - 12
Грудка птицы (2 см толщиной) ¹	 / 	3	10 - 20
Шпиг ¹	 / 	3	5 - 8
Шницель по-гамбургски ¹	 / 	3	6 - 15
Сардельки ¹	 / 	4	8 - 20
Колбаски, сырые ¹	 / 	4	8 - 20
Гирс ²		4	7 - 12
Мясной фарш ²		4	6 - 10

¹ Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть






































² Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Периодически перемешивать.

³ Положить продукты и добавить сливочное масло после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.

⁴ Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой.

⁵ Положить продукты и добавить растительное масло (натереть поверхность продукта) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.

⁶ Добавить продукты после звукового сигнала.

	Кухонная посуда	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Рыба и морепродукты			
Рыбное филе, без панировки ¹	 / 	4	10 - 20
Крабы ¹	 / 	4	4 - 8
Креветки ¹	 / 	4	4 - 8
Рыба целиком, жарение ¹	 / 	3	15 - 30
Овощи			
Кабачки цуккини ¹	 / 	3	4 - 12
Баклажаны ¹	 / 	3	4 - 12
Сладкий перец ¹	 / 	3	4 - 15
Зелёная спаржа, жарение ¹	 / 	3	4 - 15
Грибы ²	 / 	4	10 - 15
Чеснок ²		2	2 - 10
Лук, тушение ²		2	2 - 10
Овощи, глазирование ²		3	6 - 10
Картофель			
Сваренный в мундире, а затем обжаренный картофель ²		5	6 - 12
Картофельные оладьи ⁴		5	2,5 - 3,5
Глазированный картофель ²		3	10 - 15
Блюда из яиц			
Яичница-глазунья на сливочном масле ³		2	2 - 6
Яичница-глазунья на растительном масле ¹		4	2 - 6
Яичница-болтуня ²		2	4 - 9
Омлет ⁴		2	3 - 6
Блины ⁴		5	1,5 - 2,5
Гренки ⁴		3	4 - 8
Шмаррен по-королевски ⁴		3	10 - 15
Прочее			
Обжаривание ⁵	 / 	4	4 - 6
Крутоны ²		3	6 - 10
Обжаривание миндаля ⁶		4	3 - 15
Обжаривание фундука ⁶		4	3 - 15
Обжаривание кедровых орехов ⁶		4	3 - 15

¹ Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть

² Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Периодически перемешивать.

³ Положить продукты и добавить сливочное масло после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.

⁴ Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой.

⁵ Положить продукты и добавить растительное масло (натереть поверхность продукта) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.

⁶ Добавить продукты после звукового сигнала.

tr Flex Zone için Teppan Yaki ve Grill pişirme kabı

Teppan Yaki ve Grill aksesuarları Flex Zone için idealdir ve kızartma sensörü tertibatı için en uygun özelliklere sahiptir.

Bu opsiyonel aksesuar, ocağınızın teslimat kapsamına dahil değildir. Daha sonra yetkili satıcıdan veya teknik müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz. İlgili referans numarasını belirtiniz:

- Z9417X2 Teppan Yaki pişirme kabı.
- Z9416X2 Grill pişirme kabı.

Teppan Yaki

Teppan Yaki sayesinde et, balık, deniz ürünleri, sebze, tatlılar ve ekmeği çok az yağ kullanarak basitçe ve sağlıklı biçimde hazırlayabilirsiniz. Teppan Yaki Flex Zone'a mükemmel biçimde uyarlanır. Plakaya doğrudan temas etmesi ve eşit ısı aktarımı sayesinde kızartma sırasında yiyeceklerin biçimini, suyunu ve rengini koruyabilirsiniz.

Grill

























Grill Flex Zone'a uyarlanır. Az veya çok miktarda eti, balığı, taze sebze ve ekmeği çok az yağ ile sağlıklı ve basitçe pişirebilirsiniz. Oluklu biçim sayesinde yemekler daha az yağ çeker. Basit kullanımı sayesinde yemekleri ızgarada kolayca pişirebilir, geleneksel ızgarada pişmiş gibi görünmesi ve lezzet vermesini sağlayabilirsiniz. Isı aktarımını kolaylaştırmak için ızgaranın veya yemeğin üzerine biraz yağ sürünüz.

Kızartma sensörü

Aşağıdaki tablo yemek seçimlerini gösterir ve gıdalara göre sıralanmıştır. Sıcaklık ve pişirme süresi, yiyeceğin miktarına, durumuna ve kalitesine bağlıdır.

Bilgiler

- Bu fonksiyonla ilgili ayrıntılı bilgi ocağın kullanım kılavuzundadır. Kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Fonksiyonu usulüne uygun biçimde etkinleştirmek için tek pişirme alanı olarak Flex Zone'u seçiniz.

	Pişirme kabı	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi (dak.)
Et			
Şnitzel, sade ¹	 / 	4	6 - 10
Fileto ¹	 / 	4	6 - 10
Pirzola ¹	 / 	3	10 - 15
Biftek, az pişmiş (3 cm kalınlığında) ¹	 / 	5	6 - 8
Biftek, orta (3 cm kalınlığında) ¹	 / 	5	8 - 12
Biftek, iyi pişmiş (3 cm kalınlığında) ¹	 / 	4	8 - 12
Tavuk göğsü (2 cm kalınlıkta) ¹	 / 	3	10 - 20
Pastırma ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	3	6 - 15
Haşlanmış sosis ¹	 / 	4	8 - 20
Sosis, çiğ ¹	 / 	4	8 - 20
Döner ²		4	7 - 12
Kıyma ²		4	6 - 10

¹ Yağı (gerekliyse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekliyse çeviriniz.






































² Yağı (gerekliyse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Sürekli olarak karıştırınız.

³ Tereyağını ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.

⁴ Yağı (gerekliyse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz.

⁵ Yağı (yiyeceğin üzerine sürünüz) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.

⁶ Yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.

	Piştirme kabı	Sıcaklık kade- mesi	Sinyal sesinden sonra toplam kı- zartma süresi (dak.)
Balık ve deniz ürünleri			
Balık filetosu, doğal ¹	 / 	4	10 - 20
Yengeç ¹	 / 	4	4 - 8
Karides ¹	 / 	4	4 - 8
Bütün balık kızartma ¹	 / 	3	15 - 30
Sebze			
Kabak ¹	 / 	3	4 - 12
Patlıcan ¹	 / 	3	4 - 12
Biber ¹	 / 	3	4 - 15
Yeşil kuşkonmaz kızartma ¹	 / 	3	4 - 15
Mantar ²	 / 	4	10 - 15
Sarımsak ²		2	2 - 10
Soğanları soteleyin ²		2	2 - 10
Sebzeleri glaze edin ²		3	6 - 10
Patates			
Elma dilim patates kızartma ²		5	6 - 12
Patates köftesi ⁴		5	2,5 - 3,5
Patates glaze ²		3	10 - 15
Yumurtalı yemekler			
Terayağında sahanda yumurta ³		2	2 - 6
Sıvı yağda sahanda yumurta ¹		4	2 - 6
Çırpılmış yumurta ²		2	4 - 9
Omlet ⁴		2	3 - 6
Krep ⁴		5	1,5 - 2,5
Yumurtalı ekmek ⁴		3	4 - 8
Avusturya kreb ⁴		3	10 - 15
Diğer			
Kavurma ⁵	 / 	4	4 - 6
Kruton ²		3	6 - 10
Badem kavurma ⁶		4	3 - 15
Fındık kavurma ⁶		4	3 - 15
Çam fıstığı kavurma ⁶		4	3 - 15

¹ Yağı (gerekliyse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekliyse çeviriniz.

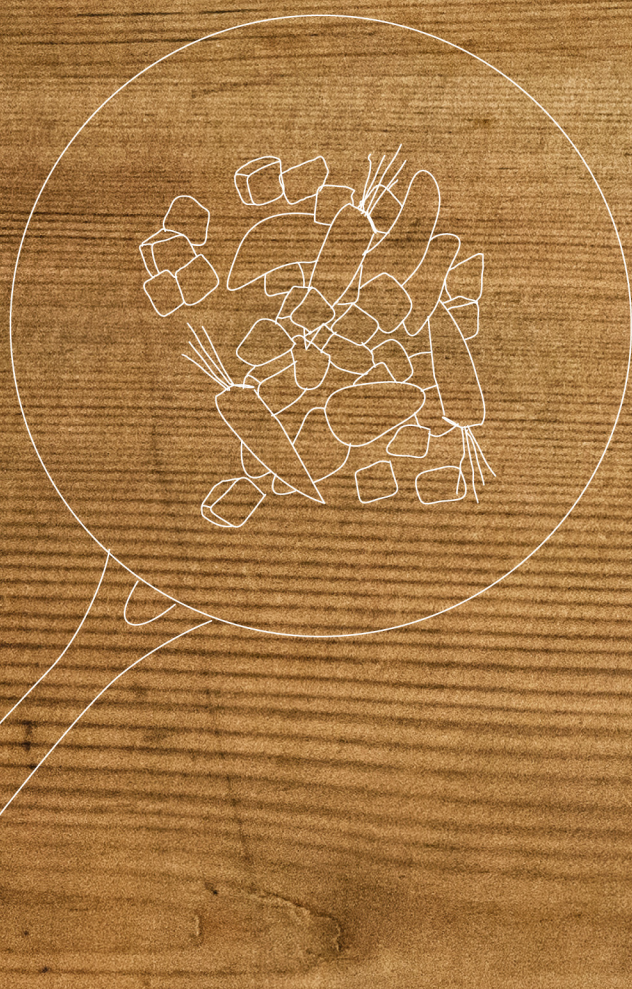
² Yağı (gerekliyse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Sürekli olarak karıştırınız.

³ Tereyağını ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.

⁴ Yağı (gerekliyse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz.

⁵ Yağı (yiyeceğin üzerine sürünüz) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.

⁶ Yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001366625
980110(00)
pl, el, ru, tr