

**Használati útmutató**  
További információt találhat a „Sütőszenzor” fejezetben a főzőlap részletes használati útmutatójában. Olvassa át alaposan.

Gyorsan és egyszerűen

## Sütőszenzor

A Sütőszenzor funkció optimális egyszerű sütéshez, amely kiváló sütési eredményeket garantál. A berendezés automatikusan beállítja a hőmérsékletet, anélkül, hogy módosítania kellene a kiválasztott szintet.

### Mód

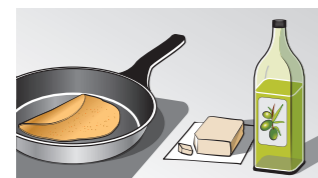
- I) Az üres serpenyőt helyezze a főzőzónára.
- II) Érintse meg a szimbólumot.
- III) Válassza ki a főzőzónát. világitani kezd a kijelzőn.
- IV) Válassza ki a kívánt sütési beállítást.
- V) A szimbólum mindaddig villog, amíg a berendezés el nem éri a sütési hőmérsékletet. Ekkor hangjelzés hallható. A szimbólum világit.
- VI) A hangjelzés után tegye a zsírt a serpenyőbe, és kezdje meg a sütést.



1

Nagyon alacsony

Mártások elkészítése és tartósítása, és párolás: zöldségek, illetve extra szűz olívaolajban, vajon vagy margarinon párolt ételek.



2

Alacsony

Ételek sütéséhez extra szűz olívaolajban, vajon vagy margarinon, pl. omlett.



3

Közepes - alacsony

Hal és vastag ételek, pl. húsgombóc, kolbász.



4

Közepes - magas

Medium vagy well-done steak, mélyhűtött, rántott és natúr ételek sütése, pl. hússzelet, friss ragu és zöldség.



5

Magas

Ételek sütése magas hőfokon, pl. rare steak, burgonyafasírt, ill. fagyasztott hasábburgonya.

A táblázat megadja, hogy melyik ételfajtához milyen hőfokbeállítás illik. A sütés időtartama eltérő lehet az étel fajtájától, súlyától, méretétől és minőségétől függően. A megadott hőfokbeállítás a használt serpenyőtől függ. Melegítse elő az üres serpenyőt, majd a hangjelzés után adjon hozzá olajat, illetve az ételt.

<b>Hús</b> 	Hússzelet, natúr vagy rántott	4	6 - 10
	Filé	4	6 - 10
	Szeletek*	3	10 - 15
	Cordon bleu, bécsi szelet*	4	10 - 15
	Steak, rare (3 cm vastag)	5	6 - 8
	Steak, medium vagy well-done (3 cm vastag)	4	8 - 12
	Szárnyasmell (2 cm vastag)*	3	10 - 20
	Kolbász, előfőzött vagy nyers*	3	8 - 20
	Hamburger, húsgombóc, fasírt*	3	6 - 30
	Vagdalt hús	2	6 - 9
	Ragu, gyros	4	7 - 12
	Darált hús	4	6 - 10
Szalonna	2	5 - 8	
<b>Hal</b> 	Hal, fagyasztva, egészben, pl. pisztráng	3	10 - 20
	Halfilé, natúr vagy rántott	3-4	10 - 20
	Garnéla, scampi	4	4 - 8
<b>Tojásételek</b> 	Palacsinta**	5	-
	Omlett**	2	3 - 6
	Tükörtojás	2-4	2 - 6
	Rántotta	2	4 - 9
	Mazsolás palacsinta	3	10 - 15
	Bundás kenyér**	3	4 - 8
	Burgonya	5	6 - 12
	Sült burgonya (héjában főzve)	4	15 - 25
	Sült burgonya (nyers burgonyából)	5	2,5 - 3,5
	Burgonyafasírt**	1	50 - 55
	Svájci pirított burgonya	3	15 - 20
	Glaszírozott burgonya	3	15 - 20

<b>Zöldség</b> 	Hagyma, fokhagyma	1-2	2 - 10
	Cukkini, padlizsán	3	4 - 12
	Paprika, zöld spárga	3	4 - 15
	Hirtelen sült zöldségek, pl. cukkini, zöldpaprika	1	10 - 20
	Gomba	4	10 - 15
	Glaszírozott zöldség	3	6 - 10
	<b>Mélyhűtött termékek</b> 	Hússzelet	4
Cordon bleu*		4	10 - 30
Szárnyasmell*		4	10 - 30
Csirkefalatok		4	10 - 15
Gyros, kebab		3	5 - 10
Halfilé, natúr vagy rántott		3	10 - 20
Halrudacsok		4	8 - 12
Hasábburgonya		5	4 - 6
Egytálételek, pl. sült zöldség csirkével		3	6 - 10
Tavaszi tekerics		4	10 - 30
Camembert/sajt	3	10 - 15	
<b>Mártások</b> 	Paradicsommártás zöldséggel	1	25 - 35
	Béchamel mártás	1	10 - 20
	Sajtmártás, pl. gorgonzolamártás	1	10 - 20
	Főzött mártások, pl. paradicsommártás, bolognai mártás	1	25 - 35
	Édes mártások, pl. narancsmártás	1	15 - 25
<b>Vegyes</b>	Camembert/sajt	3	7 - 10
	Száraz készételek, amelyekhez vizet kell adni, pl. tészta	1	5 - 10
	Pirítóskocka	3	6 - 10
	Mandula/dió/fenyőmag	4	3 - 15

\* Többször fordítsa meg. / \*\* Teljes főzési idő adagonként. Süsse egymás után.



9001161026



hu | ro

Rapid și ușor

## Senzor de prăjire

Funcția Senzor de prăjire este ideală pentru facilitarea gătitului, asigurând rezultate excelente la prăjire. Temperatura va fi menținută automat, fără a fi necesară modificarea nivelului selectat.

### Metodă

- I) Așezați tigaia goală pe zona de gătit.
- II) Atingeți  simbolul .
- III) Selectați zona de gătit.  se aprinde pe afișaj.
- IV) Selectați setarea de prăjire dorită.
- V) Simbolul clipește până când este atinsă temperatura de prăjire. Apoi, este emis un semnal sonor. Simbolul se aprinde.
- VI) După ce este emis semnalul sonor, introduceți grăsimea în tigaie și începeți să prăjiți.



**1**  
Foarte scăzută

Prepararea și conservarea sosurilor, înăbușirea legumelor și prăjirea alimentelor în ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină.



**2**  
Scăzută

Prăjirea alimentelor folosind ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină, de ex. omlete.



**3**  
Medie - Scăzută

Prăjirea peștelui și a felurilor de mâncare cu carne, de ex. chiftele de carne și cârnați.



**4**  
Medie - Ridicată












Prăjirea fripturilor, medii sau bine făcute, a preparatelor congelate, pane și a delicatelor, de ex. escalop, ragout și legume proaspete.



**5**  
Ridicată

Prăjirea alimentelor la temperaturi ridicate, de ex. fripturi în sânge, clătite din cartofi și cartofi prăjiți congelați.

Tabelul indică setarea căldurii adecvată pentru fiecare tip de aliment. Timpul de prăjire poate varia în funcție de tipul, greutatea, dimensiunea și calitatea alimentelor. Setarea definită a căldurii variază în funcție de tipul de tigaie utilizată. Preîncălziți tigaia goală; adăugați uleiul și alimentele după emiterea semnalului sonor.

			 min.			 min.	
<b>Carne</b> 	Escalop, simplu sau pane	4	6 - 10	<b>Legume</b> 	Usturoi, ceapă	1-2 2 - 10	
	File	4	6 - 10		Dovlecei, vinete	3 4 - 12	
	Cotlete*	3	10 - 15		Ardei gras, sparanghel verde	3 4 - 15	
	Cordon bleu, șnițel vienez*	4	10 - 15		Legume sotate în ulei, de ex. dovlecei, ardei gras verde	1 10 - 20	
	Friptură, în sânge (3 cm grosime)	5	6 - 8		Ciuperci	4 10 - 15	
	Friptură, medie sau bine făcută (3 cm grosime)	4	8 - 12		Legume glazurate	3 6 - 10	
	Piept de pasăre (2 cm grosime)*	3	10 - 20		<b>Produce congelate</b> 	Escalop	4 15 - 20
	Cârnați, prefierți sau cruzi*	3	8 - 20			Cordon bleu*	4 10 - 30
	Hamburger, chiftele de carne*	3	6 - 30			Piept de pasăre*	4 10 - 30
	Ruladă de carne	2	6 - 9			Nuggets de pui	4 10 - 15
Ragout, shaorma	4	7 - 12	Shaorma, kebab	3 5 - 10			
Carne tocată	4	6 - 10	File de pește, simplu sau pane	3 10 - 20			
Șuncă	2	5 - 8	Crochete de pește	4 8 - 12			
<b>Pește</b> 	Pește, prăjit întreg, de ex. păstrăv	3	10 - 20	Cartofi prăjiți		5 4 - 6	
	File de pește, simplu sau pane	3-4	10 - 20	Preparate prăjite rapid, de ex. legume prăjite cu carne de pui		3 6 - 10	
	Creveți	4	4 - 8	Pachețele de primăvară		4 10 - 30	
<b>Preparate cu ouă</b> 	Clătite**	5	-	Camembert/brânză	3 10 - 15		
	Omletă**	2	3 - 6	<b>Sosuri</b> 	Sos de roșii cu legume	1 25 - 35	
	Ouă ochiuri	2-4	2 - 6		Sos Béchamel	1 10 - 20	
	Ouă jumări	2	4 - 9		Sos de brânză, de ex. sos de Gorgonzola	1 10 - 20	
	Clătite cu stafide	3	10 - 15		Sosuri obținute prin reducere, de ex. sos de roșii, sos Bolognese	1 25 - 35	
Pâine prăjită**	3	4 - 8	Sosuri dulci, de ex. sos de portocale		1 15 - 25		
<b>Cartofi</b> 	Cartofi prăjiți (fierți în coajă)	5	6 - 12	<b>Diverse</b>	Camembert/brânză	3 7 - 10	
	Cartofi prăjiți (din cartofi cruzi)	4	15 - 25		Preparate uscate la care se adaugă apă, de ex. paste	1 5 - 10	
	Clătite din cartofi**	5	2,5 - 3,5		Crutoane	3 6 - 10	
	Turtă de cartofi răsti, în stil elvețian	1	50 - 55		Migdale/nuci/muguri de pin	4 3 - 15	
	Cartofi glazurați	3	15 - 20				

\* Întoarceți de mai multe ori. / \*\* Durată de coacere totală pentru fiecare porție. Prăjiți succesiv.



9001161026