

Быстро и просто



# Сенсор жарения



Разработано для жизни

Функция сенсора жарения идеально подходит для быстрого и простого приготовления блюд и гарантирует великолепный результат. Температура будет поддерживаться автоматически, без необходимости изменения выбранного уровня.

## Способ приготовления

- I) Поместите пустую сковороду в зону нагрева.
- II) Выберите зону нагрева.
- III) Нажмите на  символ.  загорается на дисплее.
- IV) Выберите нужную настройку для жарки.
- V) Индикатор мигает, пока не будет достигнута температура жарки. После этого раздаётся звуковой сигнал. Индикатор начинает гореть ровно.
- VI) После звукового сигнала налейте в сковороду масло и начните жарку.

## Инструкция по эксплуатации

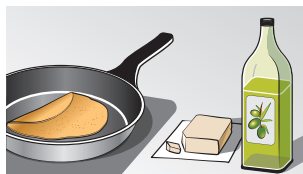
Дополнительную информацию можно найти в подробном руководстве для варочной панели в главе «Сенсор жарения». Внимательно прочтите инструкцию. Рецепты Вы можете загрузить с нашего сайта, указав номер прибора (E-Nr).



1

**Очень низкая**

Приготовление и консервирование соусов, приготовление на пару овощей и обжаривание продуктов в оливковом масле холодного отжима, в сливочном масле или маргарине.



2

**Низкая**

Обжаривание продуктов в оливковом масле холодного отжима, в сливочном масле или маргарине, например, омлетов.



3

**Средняя - низкая**

Жарка рыбы и продуктов, имеющих большую толщину, например, фрикаделек и колбасок.



4

**Средняя - высокая**

Жарка бифштексов средней и сильной прожарки, замороженных продуктов, продуктов в панировке и деликатесов, например, эскалопов, свежего рагу и овощей.



5











**Высокая**

Жарка продуктов при высокой температуре, например, бифштексов с кровью, драников и замороженного картофеля фри.

9001068873



В таблице показана температура, подходящая для каждого типа продуктов. Время жарки может различаться в зависимости от типа, массы, размера и качества продуктов. Настройка температуры зависит от используемой сковороды. Разогрейте пустую сковороду; после звукового сигнала добавьте масло и продукты.

			 МИН				 МИН	
<b>Мясо</b> 	Эскалоп, обычный или в панировке	4	6–10	<b>Овощи</b> 	Чеснок, репчатый лук	1–2	2–10	
	Филе	4	6–10		Цуккини, баклажаны	3	4–12	
	Отбивные*	3	10–15		Сладкий перец, зелёная спаржа	3	4–15	
	Кордон-блю, шницель по-венски*	4	10–15		Овощи, тушёные в масле, например, цуккини, зелёный перец	1	10–20	
	Бифштекс, с кровью (3 см толщиной)	5	6–8		Грибы	4	10–15	
	Бифштекс, средней или сильной прожарки (3 см толщиной)	4	8–12		Глазированные овощи	3	6–10	
	Птица, грудка (2 см толщиной)*	3	10–20		<b>Замороженные продукты</b> 	Эскалоп	4	15–20
	Колбаски, предварительно отваренные или сырые*	3	8–20			Кордон-блю*	4	10–30
	Рубленый бифштекс, фрикадельки, тефтели*	3	6–30			Птица, грудка*	4	10–30
	Мясной рулет	2	6–9			Куриные нагеты	4	10–15
	Рагу, шаурма	4	7–12			Шаурма, кебаб	3	5–10
	Мясной фарш	4	6–10			Рыбное филе, обычное или в панировке	3	10–20
	Бекон	2	5–8			Рыбные палочки	4	8–12
	<b>Рыба</b> 	Рыба, обжаренная, целиком, например, форель	3			10–20	Картофель фри	5
Рыбное филе, обычное или в панировке		3–4	10–20	Блюда из быстро обжаренных продуктов, например, обжаренные овощи с курицей		3	6–10	
Креветки, омары		4	4–8	Спринг-роллы		4	10–30	
<b>Блюда из яиц</b> 	Блинчики**	5	-	Камамбер / сыр	3	10–15		
	Омлет**	2	3–6	<b>Соусы</b> 	Томатный соус с овощами	1	25–35	
	Яичница	2–4	2–6		Соус Бешамель	1	10–20	
	Яичница-болтунья	2	4–9		Сырный соус, например, соус из горгонзолы	1	10–20	
	Блинчики с изюмом	3	10–15		Диетические соусы, например, томатный соус, соус Болоньезе	1	25–35	
Французский тост**	3	4–8	Сладкие соусы, например, апельсиновый соус		1	15–25		
<b>Картофель</b> 	Жареный картофель (отваренный в кожуре)	5	6–12	<b>Прочее</b>	Камамбер / сыр	3	7–10	
	Жареный картофель (без предварительного отваривания)	4	15–25		Готовые сухие продукты, в которые необходимо добавлять воду, например, паста	1	5–10	
	Драники**	5	2,5–3,5		Гренки	3	6–10	
	Рёшти	1	50–55		Миндаль / фундук / кедровый орех	4	3–15	
	Глазированный картофель	3	15–20					

\* Несколько раз перевернуть. / \*\* Полное время приготовления одной порции. Жарить по очереди.