

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).

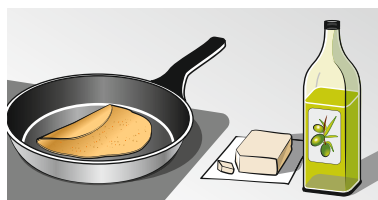
Быстро и просто

Сенсор жарения

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. Индикатор **Я** загорается на дисплее.
- IV) Выберите нужную настройку для жарки.
- V) После звукового сигнала налейте в сковороду масло и начните жарку.



min

Низкая

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



low

Средняя - низкая

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



med

Средняя - высокая

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



max











Высокая

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



9001068941

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 | |
|--|--|---|---|---|---|---|---|-------|
| Мясо  | Эскалоп, обычный или в панировке | med | 6–10 | Картофель  | Жареный картофель (отваренный в кожуре) | max | 6–12 | |
| | Филе | med | 6–10 | | Жареный картофель (без предварительного отваривания) | med | 15–25 | |
| | Отбивные* | low | 10–15 | | Драники** | max | 2,5–3,5 | |
| | Кордон-блю, шницель по-венски* | med | 10–15 | | Глазированный картофель | low | 15–20 | |
| | Бифштекс, с кровью (3 см толщиной) | max | 6–8 | | Овощи  | Чеснок, репчатый лук | min | 2–10 |
| | Бифштекс, средней или сильной прожарки (3 см толщиной) | med | 8–12 | | | Цуккини, баклажаны | low | 4–12 |
| | Птица, грудка (2 см толщиной)* | low | 10–20 | | | Сладкий перец, зелёная спаржа | low | 4–15 |
| | Колбаски, предварительно отваренные или сырые* | low | 8–20 | | | Грибы | med | 10–15 |
| | Рубленый бифштекс, фрикадельки, тефтели* | low | 6–30 | | | Глазированные овощи | low | 6–10 |
| | Мясной рулет | min | 6–9 | | | Замороженные продукты  | Эскалоп | med |
| | Рагу, шаурма | med | 7–12 | | Кордон-блю* | | med | 10–30 |
| | Мясной фарш | med | 6–10 | | Птица, грудка* | | med | 10–30 |
| | Бекон | min | 5–8 | | Куриные нагеты | | med | 10–15 |
| Рыба  | Рыба, обжаренная, целиком, например, форель | low | 10–20 | Шаурма, кебаб | low | | 5–10 | |
| | Рыбное филе, обычное или в панировке | low - med | 10–20 | Рыбное филе, обычное или в панировке | low | | 10–20 | |
| | Креветки, омары | med | 4–8 | Рыбные палочки | med | | 8–12 | |
| Блюда из яиц  | Блинчики** | max | - | Картофель фри | max | | 4–6 | |
| | Омлет** | min | 3–6 | Блюда из быстро обжаренных продуктов, например, обжаренные овощи с курицей | low | | 6–10 | |
| | Яичница | min - med | 2–6 | Спринг-роллы | med | | 10–30 | |
| | Яичница-болтуня | min | 4–9 | Камамбер / сыр | low | 10–15 | | |
| | Блинчики с изюмом | low | 10–15 | Прочее | Камамбер / сыр | low | 7–10 | |
| | Французский тост** | low | 4–8 | | Готовые сухие продукты, в которые необходимо добавлять воду, например, паста | min | 5–10 | |
| | | | Гренки | | low | 6–10 | | |
| | | | Миндаль / фундук / кедровый орех | | med | 3–15 | | |

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