



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) Нажмите на  символ.
- III) Выберите зону нагрева.  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.



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.



9001069000

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 | 4 | 6–10 | Овощи  | 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 | | Замороженные продукты  | 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 |
| | Рыба  | 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 | |
| Блюда из яиц  | Блинчики** | 5 | - | Камамбер / сыр | 3 | 10–15 | | |
| | Омлет** | 2 | 3–6 | Соусы  | Томатный соус с овощами | 1 | 25–35 | |
| | Яичница | 2–4 | 2–6 | | Соус Бешамель | 1 | 10–20 | |
| | Яичница-болтуня | 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 | | |
| Картофель  | Жареный картофель (отваренный в кожуре) | 5 | 6–12 | Прочее | 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.