

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.



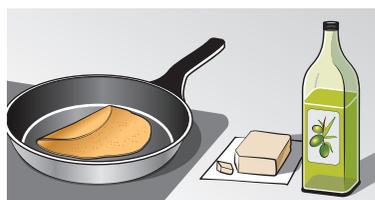
Разработано для жизни

Способ приготовления

- I) Поместите пустую сковороду в зону нагрева.
- II) Выберите зону нагрева.
- III) Нажмите на  символ. Индикатор  загорается на дисплее.
- IV) Выберите нужную настройку для жарки.
- V) 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).



min

Низкая

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



low

Средняя - низкая

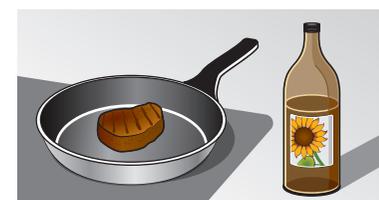
Жарка рыбы и продуктов, имеющих большую толщину, например, фрикаделек и колбасок.



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.

9001068872



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 коже)	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
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.