


SMAŻENIE Z ZASTOSOWANIEM SENSORYKI SMAŻENIA

Sposób nastawiania

1. Postawić patelnię.
2. Wybrać pole grzejne.
3. Dotknąć symbol . Na wskaźniku świeci się R.
4. Wybrać żądany stopień smażenia.
5. Po usłyszeniu sygnału włożyć tłuszcz na patelnię i rozpocząć smażenie.

Instrukcja obsługi

Więcej informacji zamieszczono w pełnej instrukcji obsługi płyty grzejnej. Należy ją uważnie przeczytać.

Stopnie smażenia




9000844428 · pl · 921104



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В СЕНСОРНОМ РЕЖИМЕ ЖАРЕНИЯ

Последовательность действий

1. Поставьте сковороду.
2. Выберите конфорку.
3. Прикоснитесь к символу . На дисплее загорится R.
4. Выберите нужный режим жарения.
5. После того как раздастся сигнал, налейте в сковороду жир и начинайте процесс жарения.

Руководство по эксплуатации

Дополнительную информацию вы найдёте в подробном руководстве по эксплуатации варочной панели. Внимательно прочитайте её.

Режимы жарения






9000844428 · ru · 921104

SMAŻENIE Z ZASTOSOWANIEM SENSORYKI SMAŻENIA

Tabela

Tabela pokazuje, jaki stopień smażenia odpowiedni jest dla danej potrawy. Czas smażenia zależy od rodzaju, wagi, grubości i jakości danego produktu.

| | | Stopień smażenia | Czas smażenia (min.) |
|---|---|------------------|----------------------|
|  | Mięso | | |
| | Sznicel, naturalny/panierowany | med | 6-10 |
| | Filet | med | 6-10 |
| | Kotlet | low | 10-17 |
| | Cordon bleu | low | 15-20 |
| | Steki krwiste (grubość 3 cm) | max | 6-8 |
| | Steki średnio wypieczone/dobrze wypieczone (grubość 3 cm) | med | 8-12 |
| | Pierś kurczaka (grubość 2 cm) | low | 10-20 |
| | Hamburgery/kotlety mielone | low | 6-30 |
| | Potrawka, gyros | med | 7-12 |
| | Mięso mielone | med | 6-10 |
| Boczek | min | 5-8 | |
|  | Ryba | | |
| | Ryba smażona | low | 10-20 |
| | Langusty, krewetki | med | 4-8 |
|  | Potrawy z jaj | | |
| | Naleśniki | med | smażenie ciągłe |
| | Omlety | min | smażenie ciągłe |
| | Jajka sadzone | min/med | 2-6 |
| | Jajecznica | min | 2-4 |
| | Francuskie tosty | low | smażenie ciągłe |

| | | Stopień smażenia | Czas smażenia (min.) |
|---|---|------------------|----------------------|
|  | Ziemniaki | | |
| | Ziemniaki smażone z ziemniaków w mundurkach | max | 6-12 |
| | Ziemniaki smażone z surowych ziemniaków | low | 15-25 |
| | Placki ziemniaczane | max | smażenie ciągłe |
|  | Warzywa | | |
| | Czosnek/cebula | min | 2-10 |
| | Cukinia, oberżyna | low | 4-12 |
| | Papryka, zielone szparagi | low | 4-15 |
|  | Produkty mrożone | | |
| | Sznicel | med | 15-20 |
| | Cordon bleu | low | 10-30 |
| | Pierś kurczaka | min | 10-30 |
| | Gyros, kebab | med | 10-15 |
| | Filet rybny, naturalny lub panierowany | low | 10-20 |
| | Paluszki rybne | med | 8-12 |
| | Frytki | med/max | 4-6 |
| | Potrawy z patelni/warzywa z patelni | min | 8-15 |
| | Sajgonki | low | 10-30 |
| Inne | Grzanki | low | 6-10 |

9000844428 · pl · 921104



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В СЕНСОРНОМ РЕЖИМЕ ЖАРЕНИЯ

Таблица

В таблице указано, какие режимы жарения для каких блюд рекомендуется использовать. Время жарения может зависеть от вида, веса, толщины и качества исходных продуктов.

| | | Режим жарения | Время жарения (мин) |
|---|---|---------------|---------------------|
|  | Мясо | | |
| | Шницель, в панировке или без нее | med | 6-10 |
| | Филе | med | 6-10 |
| | Котлеты | low | 10-17 |
| | Кордон блю | low | 15-20 |
| | Стейки с кровью (3 см толщиной) | max | 6-8 |
| | Стейки среднепрожаренные/хорошо прожаренные (3 см толщиной) | med | 8-12 |
| | Грудка птицы (2 см толщиной) | low | 10-20 |
| | Рубленые шницели по-гамбургски/фрикадельки | low | 6-30 |
| | Бефстроганы, гирс | med | 7-12 |
| | Мясной фарш | med | 6-10 |
| Шпиг | min | 5-8 | |
|  | Рыба | | |
| | Рыба жареная | low | 10-20 |
| | Омары, креветки | med | 4-8 |
|  | Блюда из яиц | | |
| | Блины | med | непрерывно жарить |
| | Омлеты | min | непрерывно жарить |
| | Яичница-глазунья | min/med | 2-6 |
| | Яичница-болтунья | min | 2-4 |
| | Гренки/французские тосты | low | непрерывно жарить |

| | | Режим жарения | Время жарения (мин) |
|---|--|---------------|---------------------|
|  | Блюда из картофеля | | |
| | Сваренный в мундире и затем обжаренный картофель | max | 6-12 |
| | Жареный картофель | low | 15-25 |
| | Картофельные оладьи | max | непрерывно жарить |
|  | Овощи | | |
| | Чеснок/лук | min | 2-10 |
| | Кабачки „Цуккини“, баклажаны | low | 4-12 |
| | Красный стручковый перец, зелёная спаржа | low | 4-15 |
|  | Продукты глубокой заморозки | | |
| | Шницель | med | 15-20 |
| | Кордон блю | low | 10-30 |
| | Грудка птицы | min | 10-30 |
| | Гирс, кебаб | med | 10-15 |
| | Рыбное филе, в панировке или без нее | low | 10-20 |
| | Рыбные палочки | med | 8-12 |
| Картофель фри | med/max | 4-6 | |
| | Блюда для жарения/овощи для жарения | min | 8-15 |
| | Весенние рулеты | low | 10-30 |
| Прочее | Мелкие гренки | low | 6-10 |

9000844428 · ru · 921104