

Инструкция по эксплуатации

Дополнительную информацию можно найти в подробной инструкции для варочной панели в главе «Полезные функции при приготовлении». Внимательно прочтите инструкцию.



ВДОХНОВЛЯЕТ ГОТОВИТЬ С 1877

Быстро и просто

Полезные функции при приготовлении

Полезные функции при приготовлении позволяют выбрать оптимальный способ приготовления любого блюда. Датчики постоянно измеряют температуру кастрюли или сковороды. Они позволяют очень точно управлять мощностью, чтобы поддерживать необходимую температуру и обеспечивать безупречное приготовление.



Функции приготовления

Эти функции дают возможность разогревать продукты, готовить на низких температурах, отваривать, готовить в скороварке и жарить во фритюре – и всё это с точным управлением температурой.

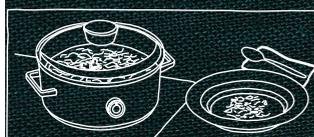


Для работы с функциями приготовления требуется беспроводной датчик температуры.

Если в варочной панели не установлен такой датчик, его можно приобрести в специализированных магазинах или в нашем центре технической поддержки и обслуживания, указав артикул Z31PX10X0.

Способ приготовления

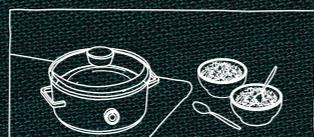
- I) Закрепите на кастрюле беспроводной термодатчик.
- II) Поставьте кастрюлю с достаточным количеством жидкости на конфорку и накройте крышкой.
- III) Выберите конфорку, на которую вы поставили кастрюлю с беспроводным термодатчиком.
- IV) Выберите вид нагрева «Функции приготовления».
- V) На беспроводном термодатчике нажмите на символ .
- VI) Выберите температурный режим нужной функции приготовления.
- VII) Подождите, пока вода или масло достигнет соответствующей температуры. Процесс подогрева отображается на дисплее. Потом раздастся звуковой сигнал.
- VIII) Снимите крышку и загрузите продукты. В процессе приготовления крышка должна оставаться закрытой. **Указание.** При использовании функции «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)» не накрывайте кастрюлю крышкой.



1

70 °C

Разогревание, подогревание, например, супов, пунша



2

90 °C

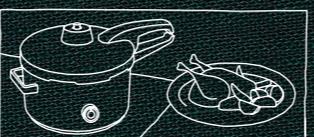
Варка на медленном огне, например, молока, риса



3

100 °C

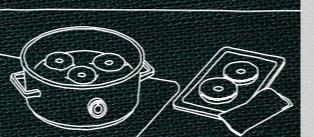
Варка, например, пасты, овощей



4

120 °C

Приготовление в скороварке, например, цыплёнка, рагу



5

170 °C

Жарка во фритюре, например, пончиков, фрикаделек

Инструкция по эксплуатации

Дополнительную информацию можно найти в подробной инструкции для варочной панели в главе «Полезные функции при приготовлении». Внимательно прочтите инструкцию.



ВДОХНОВЛЯЕТ ГОТОВИТЬ С 1877

Быстро и просто

Полезные функции при приготовлении

Полезные функции при приготовлении позволяют выбрать оптимальный способ приготовления любого блюда. Датчики постоянно измеряют температуру кастрюли или сковороды. Они позволяют очень точно управлять мощностью, чтобы поддерживать необходимую температуру и обеспечивать безупречное приготовление.



Сенсор жарения

Данная функция используется для жарки продуктов и одновременного поддержания соответствующей температуры сковороды.

Способ приготовления

- I) Поставьте пустую сковороду на конфорку.
- II) Выберите конфорку на дисплее.
- III) Выберите вид нагрева «Сенсор жарения».
- IV) Выберите нужный режим жарения.
- V) Подождите, пока не будет достигнута температура жарения. Процесс подогрева отображается на дисплее. Потом раздастся звуковой сигнал.
- VI) Положите жир в сковороду и приступите к жарению.



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.



9001160863

В следующей далее таблице приведён список некоторых блюд для различных категорий продуктов. Температура и продолжительность приготовления зависят от объёма, состояния и качества продуктов.

Функции приготовления
Сенсор жарения

	Вспомогательные функции приготовления	Температура	Время (мин.)
Мясо			
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Шницель, без панировки ¹	☞	4	6-10
Шницель, в панировке ¹	☞	4	6-10
Филе ²	☞	4	6-10
Котлеты ¹	☞	3	10-15
Кордон блю ¹	☞	4	10-15
Венский шницель ¹	☞	4	10-15
Стейк с кровью (3 см толщиной) ²	☞	5	6-8
Стейк среднепрожаренный (3 см толщиной) ²	☞	5	8-12
Стейк хорошо прожаренный (3 см толщиной) ¹	☞	4	8-12
Грудка птицы (2 см толщиной) ¹	☞	3	10-20
Бефстроганов ³	☞	4	7-12
Гирос ³	☞	4	7-12
Шпиг ¹	☞	2	5-8
Мясной фарш ³	☞	4	6-10
Шницель по-гамбургски (1,5 см толщиной) ¹	☞	3	6-15
Фрикадельки (2 см толщиной) ¹	☞	3	10-20
Фрикадельки с начинкой ¹	☞	3	10-20
Жареные колбаски, ошпаренные ¹	☞	3	8-20
Жареные колбаски, сырые ¹	☞	3	8-20
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Колбаски, доведенные до готовности на медленном огне ⁴	☞	2 / 90 °C	10-20
Функция варки			
Мясные клецки ⁴	☞	3 / 100 °C	20-30
Суповая курица ⁴	☞	3 / 100 °C	60-90
Огузок ⁴	☞	3 / 100 °C	60-90
Функция варки в скороварке			
Курица в скороварке ⁵	☞	4 / 120 °C	15-25
Говядина в скороварке ⁵	☞	4 / 120 °C	15-25
Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)			
Цыпленок кусочками, фритюр ⁶	☞	5 / 170 °C	10-15
Мясные тефтели, фритюр ⁶	☞	5 / 170 °C	10-15
Рыба			
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Рыбное филе, без панировки ¹	☞	4	10-20
Рыбное филе, в панировке ¹	☞	3	10-20
Креветки ¹	☞	4	4-8
Лангустины ¹	☞	4	4-8
Рыба, жареная целиком ¹	☞	3	10-20
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Рыба, тушение ⁴	☞	2 / 90 °C	15-20
Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)			
Рыба в пивном кляре, фритюр ⁶	☞	5 / 170 °C	10-15
Рыба в панировке, фритюр ⁶	☞	5 / 170 °C	10-15

	Вспомогательные функции приготовления	Температура	Время (мин.)
Блюда из яиц			
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Глазунья, сливочное масло ⁷	☞	2	2-6
Глазунья, растительное масло ²	☞	4	2-6
Яичница-болтунья ³	☞	2	4-9
Омлет ⁸	☞	2	3-6
Блины ⁸	☞	5	1.5- 2.5
Гренки ⁸	☞	3	4-8
Шмаррен по-королевски ⁸	☞	3	10-15
Функция варки			
Яйца вареные ⁵	☞	3 / 100 °C	5-10
Овощи и бобовые			
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Чеснок ³	☞	2	2-10
Лук, пассеровать до полупрозрачности ³	☞	2	2-10
Лук, жаренный во фритюре ³	☞	3	5-10
Цуккини ¹	☞	3	4-12
Баклажаны ¹	☞	3	4-12
Молотая паприка ³	☞	3	4-15
Зеленая спаржа, жарение ¹	☞	3	4-15
Грибы ³	☞	4	10-15
Овощи в растительном масле, тушение ³	☞	1	10-20
Овощи, глазирование ³	☞	3	6-10
Функция варки			
Брокколи, варка ⁴	☞	3 / 100 °C	10-20
Цветная капуста, варка ⁴	☞	3 / 100 °C	10-20
Брюссельская капуста, варка ⁴	☞	3 / 100 °C	30-40
Стручковая фасоль, варка ⁴	☞	3 / 100 °C	15-30
Нут ⁵	☞	3 / 100 °C	60-90
Горошек ⁴	☞	3 / 100 °C	15-20
Чечевица ⁵	☞	3 / 100 °C	45-60
Функция варки в скороварке			
Овощи в скороварке ⁵	☞	4 / 120 °C	3-6
Нут в скороварке ⁵	☞	4 / 120 °C	25-35
Фасоль в скороварке ⁵	☞	4 / 120 °C	25-35
Чечевица в скороварке ⁵	☞	4 / 120 °C	10-20
Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)			
Панированные овощи, жарение во фритюре ⁶	☞	5 / 170 °C	4-8
Овощи в пивном кляре, жарение во фритюре ⁶	☞	5 / 170 °C	4-8
Панированные грибы, жарение во фритюре ⁶	☞	5 / 170 °C	4-8
Грибы в пивном кляре, жарение во фритюре ⁶	☞	5 / 170 °C	4-8

	Вспомогательные функции приготовления	Температура	Время (мин.)
Картофель			
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Сваренный в мундире и затем обжаренный картофель ³	☞	5	6-12
Жареный картофель из сырого картофеля ³	☞	4	15-25
Картофельные оладьи ⁸	☞	5	2,5-3,5
Жареный картофель по-швейцарски ⁷	☞	2	50-55
Глазированный картофель ³	☞	3	15-20
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Картофельные клецки ⁴	☞	2 / 90 °C	30-40
Функция варки			
Картофель, варка ⁵	☞	3 / 100 °C	30-45
Функция варки в скороварке			
Картофель в скороварке ⁵	☞	4 / 120 °C	10-20
Макарон и блюда из злаков			
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Рис ⁴	☞	2 / 90 °C	25 - 35
Полента ³	☞	2 / 90 °C	3 - 8
Манная каша ³	☞	2 / 90 °C	5 - 10
Функция варки			
Макарон ³	☞	3 / 100 °C	7 - 10
Пирог с начинкой ³	☞	3 / 100 °C	6 - 15
Функция варки в скороварке			
Рис в скороварке ⁵	☞	4 / 120 °C	6 - 8
Супы			
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Крем-супы ³	☞	2 / 90 °C	10 - 15
Функция варки			
Бульон ⁵	☞	3 / 100 °C	60 - 90
Супы быстрого приготовления ³	☞	3 / 100 °C	5 - 10
Функция варки в скороварке			
Домашний бульон в скороварке ⁵	☞	4 / 120 °C	20 - 30
Соусы			
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Томатный соус с овощами ³	☞	1	25 - 35
Соус «бешамель» ³	☞	1	10 - 20
Сырный соус ³	☞	1	10 - 20
Соус, уваривание ³	☞	1	25 - 35
Сладкие соусы ³	☞	1	15 - 25

	Вспомогательные функции приготовления	Температура	Время (мин.)
Десерты			
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Молочный рис ³	☞	2 / 90 °C	40-50
Овсяная каша ³	☞	2 / 90 °C	10-15
Шоколадный пудинг ³	☞	2 / 90 °C	3-5
Функция варки			
Компот ⁵	☞	3 / 100 °C	15-25
Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)			
Пышки, жарение во фритюре ⁶	☞	5 / 170 °C	5-10
Пончики, жарение во фритюре ⁶	☞	5 / 170 °C	5-10
Бунузлос, жарение во фритюре ⁶	☞	5 / 170 °C	5-10
Продукты глубокой заморозки			
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Шницель ¹	☞	4	15-20
Кордон блю ¹	☞	4	10-30
Грудка птицы ¹	☞	4	10-30
Куриные нагеты ¹	☞	4	10-15
Гирос ³	☞	4	10-15
Кебаб ³	☞	4	10-15
Рыбное филе, без панировки ¹	☞	3	10-20
Рыбное филе, в панировке ¹	☞	3	10-20
Рыбные палочки ¹	☞	4	8-12
Картофель фри, жарение ³	☞	5	4-6
Блюда для жарения ³	☞	3	6-10
Весенние рулеты ¹	☞	4	10-30
Камамбер ¹	☞	3	10-15
Функция разогревания/поддержания в горячем состоянии			
Овощи в сметанном соусе ³	☞	1 / 70 °C	15-20
Функция варки			
Стручковая фасоль ⁴	☞	3 / 100 °C	15-30
Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)			
Картофель фри, жарение во фритюре ⁶	☞	5 / 170 °C	4-8
Прочее			
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Камамбер ¹	☞	3	7-10
Крутоны ³	☞	3	6-10
Сухие готовые блюда ¹⁰	☞	1	5-10
Обжарка миндаля ⁹	☞	4	3-15
Обжарка орехов ⁹	☞	4	3-15
Обжарка кедровых орехов ⁹	☞	4	3-15
Функция разогревания/поддержания в горячем состоянии			
Суп-гуляш, разогревание ⁵	☞	1 / 70 °C	10-20
Глинтвейн, разогревание ⁵	☞	1 / 70 °C	-
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Молоко, нагревание ⁵	☞	2 / 90 °C	3-10

¹ Несколько раз перевернуть / ² Положить продукты и добавить растительное масло в сковороду после звукового сигнала. / ³ Периодически перемешивать. / ⁴ Нагрев и приготовление под крышкой. Добавить продукты после звукового сигнала. / ⁵ Загрузить продукты в самом начале / ⁶ Нагреть масло при закрытой крышке. Обжарить порциями без крышки.

⁷ Положить продукты и добавить сливочное масло в сковороду после звукового сигнала. / ⁸ Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой. / ⁹ Добавить продукты после звукового сигнала. / ¹⁰ Добавить воду после звукового сигнала. Загрузить продукты в кипящую воду.