

Rapid și ușor

Senzor de prăjire

Funcția Senzor de prăjire este ideală pentru facilitarea gătitului, asigurând rezultate excelente la prăjire. Temperatura va fi menținută automat, fără a fi necesară modificarea nivelului selectat.

Metodă

- I) Așezați tigaia goală pe zona de gătit.
- II) Selectați zona de gătit.
- III) Atingeți simbolul se aprinde pe afișaj.
- IV) Selectați setarea de prăjire dorită.
- V) Simbolul clipește până când este atinsă temperatura de prăjire. Apoi, este emis un semnal sonor. Simbolul se aprinde.
- VI) După ce este emis semnalul sonor, introduceți grăsimea în tigaie și începeți să prăjiți.



Manual de utilizare

Puteți găsi informații suplimentare în manualul de utilizare detaliat al plitei, la capitolul „Senzorul de prăjire”. Citiți-l cu atenție.



1

Foarte scăzută

Prepararea și conservarea sosurilor, înăbușirea legumelor și prăjirea alimentelor în ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină.



2

Scăzută

Prăjirea alimentelor folosind ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină, de ex. omlete.



3

Medie - Scăzută

Prăjirea peștelui și a felurilor de mâncare cu carne, de ex. chiftele de carne și cârnați.



4

Medie - Ridicăta

Prăjirea fripturilor, medii sau bine făcute, a preparatelor congelate, pane și a delicatelor, de ex. escalop, ragout și legume proaspete.



5

Ridicăta

Prăjirea alimentelor la temperaturi ridicate, de ex. fripturi în sânge, clătite din cartofi și cartofi prăjiți congelați.

Tabelul indică setarea căldurii adecvată pentru fiecare tip de aliment. Timpul de prăjire poate varia în funcție de tipul, greutatea, dimensiunea și calitatea alimentelor. Setarea definită a căldurii variază în funcție de tipul de tigaie utilizată. Preîncălziți tigaia goală; adăugați uleiul și alimentele după emiterea semnalului sonor.

			min.
Carne 	Escalop, simplu sau pane	4	6-10
	File	4	6-10
	Cotlete*	3	10-15
	Cordon bleu, șnițel vienez*	4	10-15
	Friptură, în sânge (3 cm grosime)	5	6-8
	Friptură, medie sau bine făcută (3 cm grosime)	4	8-12
	Piept de pasăre (2 cm grosime)*	3	10-20
	Cârnați, prefierți sau cruzi*	3	8-20
	Hamburger, chiftele de carne*	3	6-30
	Ruladă de carne	2	6-9
	Ragout, shaorma	4	7-12
Pește 	Carne tocată	4	6-10
	Șuncă	2	5-8
	Pește, prăjit întreg, de ex. păstrăv	3	10-20
	File de pește, simplu sau pane	3-4	10-20
	Creveți	4	4-8
Preparate cu ouă 	Clătite**	5	-
	Omletă**	2	3-6
	Ouă ochiuri	2-4	2-6
	Ouă jumări	2	4-9
	Clătite cu stafide	3	10-15
Cartofi 	Pâine prăjită**	3	4-8
	Cartofi prăjiți (fierți în coajă)	5	6-12
	Cartofi prăjiți (din cartofi cruzi)	4	15-25
	Clătite din cartofi**	5	2,5-3,5
	Turtă de cartofi răsti, în stil elvețian	1	50-55
Cartofi glazurați	3	15-20	

			min.
Legume 	Usturoi, ceapă	1-2	2-10
	Dovlecei, vinete	3	4-12
	Ardei gras, sparanghel verde	3	4-15
	Legume sotate în ulei, de ex. dovlecei, ardei gras verde	1	10-20
	Ciuperci	4	10-15
	Legume glazurate	3	6-10
Produce congelate 	Escalop	4	15-20
	Cordon bleu*	4	10-30
	Piept de pasăre*	4	10-30
	Nuggets de pui	4	10-15
	Shaorma, kebab	3	5-10
	File de pește, simplu sau pane	3	10-20
	Crochete de pește	4	8-12
	Cartofi prăjiți	5	4-6
	Preparate prăjite rapid, de ex. legume prăjite cu carne de pui	3	6-10
	Pachețele de primăvară	4	10-30
Sosuri 	Camembert/brânză	3	10-15
	Sos de roșii cu legume	1	25-35
Diverse	Sos Béchamel	1	10-20
	Sos de brânză, de ex. sos de Gorgonzola	1	10-20
	Sosuri obținute prin reducere, de ex. sos de roșii, sos Bolognese	1	25-35
	Sosuri dulci, de ex. sos de portocale	1	15-25
	Camembert/brânză	3	7-10
	Preparate uscate la care se adaugă apă, de ex. paste	1	5-10
	Crutoane	3	6-10
Migdale/nuci/muguri de pin	4	3-15	

9001161025



hu | ro

* Întoarceți de mai multe ori. / ** Durată de coacere totală pentru fiecare porție. Prăjiți succesiv.