

Οδηγίες χρήσης

Περαιτέρω πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στο αναλυτικό εγχειρίδιο οδηγιών για τις εστίες μαγειρέματος στο κεφάλαιο "Λειτουργίες του βοηθού μαγειρέματος". Διαβάστε τις προσεκτικά.

Οδηγίες χρήσης

Περαιτέρω πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στο αναλυτικό εγχειρίδιο οδηγιών για τις εστίες μαγειρέματος στο κεφάλαιο "Λειτουργίες του βοηθού μαγειρέματος". Διαβάστε τις προσεκτικά.


Γρήγορα και εύκολα

Λειτουργίες του βοηθού μαγειρέματος


Οι λειτουργίες του βοηθού μαγειρέματος σας επιτρέπουν να επιλέξετε τον καλύτερο τρόπο για την παρασκευή κάθε φαγητού, όπως εσείς επιθυμείτε. Οι αισθητήρες μετρούν τακτικά τη θερμοκρασία της κατσαρόλας ή του τηγανιού. Αυτό επιτρέπει τον έλεγχο της ισχύος με μεγάλη ακρίβεια για να διατηρηθεί μια κατάλληλη θερμοκρασία και να επιτευχθούν τέλεια αποτελέσματα μαγειρέματος.

Λειτουργίες μαγειρέματος

Αυτές οι λειτουργίες σας επιτρέπουν να ζεστάνετε φαγητά, να μαγειρεύετε σε χαμηλή θερμότητα, να βράζετε, να μαγειρεύετε με μια χύτρα ταχύτητας και να τηγανίζετε με πολύ λάδι στην κατσαρόλα, όλα με μία ελεγχόμενη θερμοκρασία.

 Ο ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας είναι απαραίτητος για να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες μαγειρέματος. Εάν η εστία μαγειρέματός σας δε διαθέτει έναν αισθητήρα, μπορείτε να τον προμηθευτείτε ως ένα εξάρτημα στα ειδικά καταστήματα ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, χρησιμοποιώντας τον αριθμό παραγγελίας HZ39050.

Μέθοδος

- I) Τοποθετήστε τον ασύρματο αισθητήρα θερμοκρασίας στην κατσαρόλα.
 - II) Τοποθετήστε την κατσαρόλα με αρκετό υγρό πάνω στη ζώνη μαγειρέματος και σκεπάστε την με ένα καπάκι.
 - III) Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος στην οθόνη ενδείξεων.
 - IV) Επιλέξτε τον τρόπο μαγειρέματος  "Λειτουργίες μαγειρέματος".
 - V) Πατήστε το σύμβολο » του ασύρματος αισθητήρα θερμοκρασίας.
 - VI) Επιλέξτε τη βαθμίδα θερμοκρασίας της επιθυμητής λειτουργίας μαγειρέματος.
 - VII) Το σύμβολο αναβοσβήνει, μέχρι το νερό ή το λάδι να φθάσει στην κατάλληλη θερμοκρασία. Μετά ηχεί ένα σήμα. Το σύμβολο σταματά να αναβοσβήνει και παραμένει αναμμένο.
 - VIII) Αφαιρέστε το καπάκι και προσθέστε το φαγητό. Μαγειρέψτε με τοποθετημένο το καπάκι.
- Παρακαλώ προσέξτε:** Σε περίπτωση που χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία τηγανίσματος σε μια κατσαρόλα με πολύ λάδι, μην τοποθετήσετε το καπάκι κατά τη διάρκεια που τηγανίζετε.



1

70 °C

Ζέσταμα, διατήρηση θερμοκρασίας, π.χ. σούπες, παντζ



2

90 °C

Σιγοβράσιμο, π.χ. ρύζι, γάλα



3

100 °C

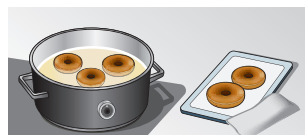
Βράσιμο, π.χ. ζυμαρικά, λαχανικά



4

120 °C

Μαγείρεμα σε μια χύτρα ταχύτητας, π.χ. κοτόπουλο, γιαχνί



5

170 °C

Βαθύ τηγάνισμα με πολύ λάδι, π.χ. ντόνατς, κεφτεδάκια

Γρήγορα και εύκολα


Λειτουργίες του βοηθού μαγειρέματος

Οι λειτουργίες του βοηθού μαγειρέματος σας επιτρέπουν να επιλέξετε τον καλύτερο τρόπο για την παρασκευή κάθε φαγητού, όπως εσείς επιθυμείτε. Οι αισθητήρες μετρούν τακτικά τη θερμοκρασία της κατσαρόλας ή του τηγανιού. Αυτό επιτρέπει τον έλεγχο της ισχύος με μεγάλη ακρίβεια για να διατηρηθεί μια κατάλληλη θερμοκρασία και να επιτευχθούν τέλεια αποτελέσματα μαγειρέματος.

Αισθητήρας τηγανίσματος

Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το τηγάνισμα φαγητών, ενώ διατηρείται η κατάλληλη θερμοκρασία τηγανίσματος.

Μέθοδος

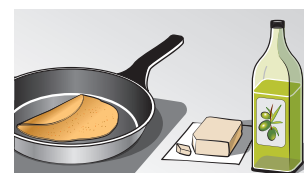
- I) Τοποθετήστε το άδειο τηγάνι στη ζώνη μαγειρέματος.
- II) Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος στην οθόνη ενδείξεων.
- III) Επιλέξτε τον τρόπο μαγειρέματος  "Αισθητήρας τηγανίσματος".
- IV) Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση τηγανίσματος.
- V) Το σύμβολο αναβοσβήνει μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία τηγανίσματος. Μετά ηχεί ένα σήμα. Το σύμβολο σταματά να αναβοσβήνει και παραμένει αναμμένο.
- VI) Βάλτε το λίπος στο τηγάνι και ξεκινήστε το τηγάνισμα.



1

Πολύ χαμηλή

Προετοιμασία και διατήρηση σαλτσών, λαχανικά στον ατμό και τηγάνισμα τροφίμων σε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, βούτυρο ή μαργαρίνη.



2

Χαμηλή

Τηγάνισμα τροφίμων, χρησιμοποιώντας εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, βούτυρο ή μαργαρίνη, π.χ. ομελέτες.



3

Μέτρια – χαμηλή

Τηγάνισμα φαριών και χοντρών τροφίμων, π.χ. κεφτεδες και λουκάνικα.



4

Μέτρια – υψηλή

Τηγάνισμα μπιριζολών, μέτρια ή καλοψημμένες, κατεψυγμένων, παναρισμένων και ποιοτικών τροφίμων, π.χ. εσκαλόπ, φρέσκο ραγού και λαχανικά.



5



Υψηλή



Τηγάνισμα των τροφίμων σε υψηλές θερμοκρασίες, π.χ. μπιριζόλες μισοψημμένες, πατατοτηγανίτες και τηγανιτές πατάτες.



9001160873





Ο ακόλουθος πίνακας δείχνει μια επιλογή φαγητών για τις κατηγορίες τροφίμων. Η θερμοκρασία και η διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την ποσότητα, την κατάσταση και την ποιότητα των τροφίμων.

 Λειτουργίες μαγειρέματος
 Αισθητήρας τηγανίσματος




Λειτουργίες βοήθειας	Λεπ.
 Κρέας	
Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι	
Σνίτσελ, φυσικό ¹	4 6-10
Σνίτσελ, πανέ ¹	4 6-10
Φιλέτο ²	4 6-10
Κοτολέτες ¹	3 10-15
Cordon bleu ¹	4 10-15
Σνίτσελ Βιέννης ¹	4 10-15
Μπριζόλα, μέσα ωμή (3 cm χοντρή) ²	5 6-8
Μπριζόλα, μισοψημένη (3 cm χοντρή) ²	5 8-12
Μπριζόλα, καλοψημένη (3 cm χοντρή) ¹	4 8-12
Στήθος πουλερικού (2 cm χοντρό) ¹	3 10-20
Κρέας κομμένο σε λεπτές λωρίδες ³	4 7-12
Γύρος ³	4 7-12
Λαρδί ¹	2 5-8
Κιμάς ³	4 6-10
Χάμπουργκερ (1,5 cm χοντρά) ¹	3 6-15
Κεφτεδάκια (2 cm χοντρά) ¹	3 10-20
Γεμιστοί κεφτέδες ¹	3 10-20
Βραστά λουκάνικα ¹	3 8-20
Ωμά λουκάνικα ¹	3 8-20
Λειτουργία Σιγανό μαγείρεμα	
Σιγανό μαγείρεμα λουκάνικων ⁴	2 / 90 °C 10-20
Λειτουργία Μαγείρεμα	
Κρεατοκεφτέδες ⁴	3 / 100 °C 20-30
Κοτόπουλο για σουπιά ⁴	3 / 100 °C 60-90
Βραστό βοδινό κρέας ⁴	3 / 100 °C 60-90
Λειτουργία Μαγείρεμα στη χύτρα ταχύτητας	
Κότα στη χύτρα ταχύτητας ⁵	4 / 120 °C 15-25
Βοδινό στη χύτρα ταχύτητας ⁵	4 / 120 °C 15-25
Λειτουργία Τηγάνισμα στη φριτέζα με πολύ λάδι	
Κομμάτια κοτόπουλου στη φριτέζα ⁶	5 / 170 °C 10-15
Κεφτεδάκια στη φριτέζα ⁶	5 / 170 °C 10-15
 Ψάρι	
Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι	
Φιλέτο ψαριού, φυσικό ¹	4 10-20
Φιλέτο ψαριού, πανέ ¹	3 10-20
Γαρίδες ¹	4 4-8
Καραβίδες ¹	4 4-8
Ψάρι, ψητό, ολόκληρο ¹	3 10-20
Λειτουργία Σιγανό μαγείρεμα	
Άχνισμα ψαριού ⁴	2 / 90 °C 15-20
Λειτουργία Τηγάνισμα στη φριτέζα με πολύ λάδι	
Ψάρι, τηγάνισμα στη φριτέζα σε ζύμη με μαγιά μπίρας ⁶	5 / 170 °C 10-15
Ψάρι πανέ στη φριτέζα ⁶	5 / 170 °C 10-15

Λειτουργίες βοήθειας	Λεπ.
 Φαγητά με αυγά	
Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι	
Αυγά μάτια σε βούτυρο ⁷	2 2-6
Αυγά μάτια σε λάδι ²	4 2-6
Χτυπητά αυγά ³	2 4-9
Ομελέτα ⁸	2 3-6
Κρέπες ⁸	5 1.5- 2.5
Γλυκό αυγόψωμο ⁸	3 4-8
Κρέπες Αυστρίας ⁸	3 10-15
Λειτουργία Μαγείρεμα	
Βράσιμο αυγών ⁵	3 / 100 °C 5-10
 Λαχανικά και όσπρια	
Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι	
Σκόρδο ³	2 2-10
Σοτάρισμα ελαφρά κρεμμυδιών ³	2 2-10
Σοταρισμένα κρεμμύδια ³	3 5-10
Κολοκυθάκια ¹	3 4-12
Μελιτζάνες ¹	3 4-12
Πιπεριά ³	3 4-15
Τηγάνισμα πράσινων σπαραγγιών ¹	3 4-15
Μανιτάρια ³	4 10-15
Σοτάρισμα λαχανικών σε λάδι ³	1 10-20
Γλασάρισμα λαχανικών ³	3 6-10
Λειτουργία Μαγείρεμα	
Μαγείρεμα μπρόκολου ⁴	3 / 100 °C 10-20
Μαγείρεμα κουνουπιδιού ⁴	3 / 100 °C 10-20
Μαγείρεμα λαχανάκια Βρυξελλών ⁴	3 / 100 °C 30-40
Μαγείρεμα φρέσκων φασολιών ⁴	3 / 100 °C 15-30
Ρεβίθια ⁵	3 / 100 °C 60-90
Αρακάς ⁴	3 / 100 °C 15-20
Φακές ⁵	3 / 100 °C 45-60
Λειτουργία Μαγείρεμα στη χύτρα ταχύτητας	
Λαχανικά στη χύτρα ταχύτητας ⁵	4 / 120 °C 3-6
Ρεβίθια στη χύτρα ταχύτητας ⁵	4 / 120 °C 25-35
Φασόλια στη χύτρα ταχύτητας ⁵	4 / 120 °C 25-35
Φακές στη χύτρα ταχύτητας ⁵	4 / 120 °C 10-20
Λειτουργία Τηγάνισμα στη φριτέζα με πολύ λάδι	
Τηγάνισμα στη φριτέζα λαχανικών πανέ ⁶	5 / 170 °C 4-8
Τηγάνισμα στη φριτέζα λαχανικών σε ζύμη με μαγιά μπίρας ⁶	5 / 170 °C 4-8
Μανιτάρια πανέ στη φριτέζα ⁶	5 / 170 °C 4-8
Τηγάνισμα στη φριτέζα μανιταριών σε ζύμη με μαγιά μπίρας ⁶	5 / 170 °C 4-8

¹ Γυρίστε πολλές φορές. / ² Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι και τα τρόφιμα στο τηγάνι. / ³ Ανακατεύετε τακτικά. / ⁴ Θέρμανση και μαγείρεμα με καπάκι. Μετά το ηχητικό σήμα προσθέστε τα τρόφιμα. / ⁵ Προσθέστε το φαγητό στην αρχή / ⁶ Ζεστάνετε το λάδι με κλειστό καπάκι. Τηγανίστε χωρίς καπάκι ανά μερίδα.

Λειτουργίες βοήθειας	Λεπ.
 Πατάτες	
Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι	
Τηγανητές πατάτες σε φέτες από βραστές πατάτες με φλούδα ³	5 6-12
Τηγανητές πατάτες σε φέτες από ωμές πατάτες ³	4 15-25
Τηγανίτες από τριμμένες πατάτες ⁸	5 2.5-3.5
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας ⁷	2 50-55
Πατάτες γλασέ ³	3 15-20
Λειτουργία Σιγανό μαγείρεμα	
Πατατοκροκέτες ⁴	2 / 90 °C 30-40
Λειτουργία βρασμού	
Μαγείρεμα πατατών ⁵	3 / 100 °C 30-45
Λειτουργία Μαγείρεμα στη χύτρα ταχύτητας	
Πατάτες στη χύτρα ταχύτητας ⁵	4 / 120 °C 10-20
 Ζυμαρικά και δημητριακά	
Λειτουργία Σιγανό μαγείρεμα	
Ρύζι ⁴	2 / 90 °C 25 - 35
Πολέντα ³	2 / 90 °C 3 - 8
Χυλός σιμιγδάλι ³	2 / 90 °C 5 - 10
Λειτουργία Μαγείρεμα	
Ζυμαρικά ³	3 / 100 °C 7 - 10
Πίτες ζύμης ³	3 / 100 °C 6 - 15
Λειτουργία Μαγείρεμα στη χύτρα ταχύτητας	
Ρύζι στη χύτρα ταχύτητας ⁵	4 / 120 °C 6 - 8
 Σούπες	
Λειτουργία Σιγανό μαγείρεμα	
Σούπα κρέμα ³	2 / 90 °C 10 - 15
Λειτουργία Μαγείρεμα	
Ζωμός ⁵	3 / 100 °C 60 - 90
Σούπες στιγμής ³	3 / 100 °C 5 - 10
Λειτουργία Μαγείρεμα στη χύτρα ταχύτητας	
Σπιτικός ζωμός στη χύτρα ταχύτητας ⁵	4 / 120 °C 20 - 30
 Σάλτσες	
Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι	
Σάλτσα ντομάτας με λαχανικά ³	1 25 - 35
Σάλτσα μπεσαμέλ ³	1 10 - 20
Σάλτσα τυριού ³	1 10 - 20
Δέσιμο σάλτσας ³	1 25 - 35
Γλυκές σάλτσες ³	1 15 - 25

⁷ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το βούτυρο και τα τρόφιμα στο τηγάνι. / ⁸ Συνολική διάρκεια ανά μερίδα. Τηγανίστε διαδοχικά. / ⁹ Μετά το ηχητικό σήμα προσθέστε τα τρόφιμα. / ¹⁰ Προσθέστε το νερό μετά το ηχητικό σήμα. Προσθέστε τα τρόφιμα, όταν το νερό βράζει.

Λειτουργίες βοήθειας	Λεπ.
 Επιδόρπια	
Λειτουργία Σιγανό μαγείρεμα	
Ρυζόγαλο ³	2 / 90 °C 40-50
Χυλός βρώμης ³	2 / 90 °C 10-15
Κρέμα σοκολάτας ³	2 / 90 °C 3-5
Λειτουργία Μαγείρεμα	
Κομπόστα ⁵	3 / 100 °C 15-25
Λειτουργία Τηγάνισμα στη φριτέζα με πολύ λάδι	
Τηγάνισμα στη φριτέζα λουκουμάδων Βερολίνου ⁶	5 / 170 °C 5-10
Τηγάνισμα στη φριτέζα ντόνατ ⁶	5 / 170 °C 5-10
Τηγάνισμα στη φριτέζα Βυθελος ⁶	5 / 170 °C 5-10
 Κατεψυγμένα προϊόντα	
Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι	
Σνίτσελ ¹	4 15-20
Cordon bleu ¹	4 10-30
Στήθος πουλερικού ¹	4 10-30
Νάγκετες κοτόπουλου ¹	4 10-15
Γύρος ³	4 10-15
Κεμπάπ ³	4 10-15
Φιλέτο ψαριού, φυσικό ¹	3 10-20
Φιλέτο ψαριού, πανέ ¹	3 10-20
Φετάκια ψαριού πανέ ¹	4 8-12
Τηγάνισμα πατατών ³	5 4-6
Τηγανητά φαγητά ³	3 6-10
Ανοιξιότικα ρολά ¹	4 10-30
Καμαμπέρ (Camembert) ¹	3 10-15
Λειτουργία Διατήρηση θερμότητας, ζέσταμα	
Λαχανικά σε σάλτσα κρέμας ³	1 / 70 °C 15-20
Λειτουργία Μαγείρεμα	
Φρέσκα φασολάκια ⁴	3 / 100 °C 15-30
Λειτουργία Τηγάνισμα στη φριτέζα με πολύ λάδι	
Τηγάνισμα στη φριτέζα τηγανητών πατατών ⁶	5 / 170 °C 4-8
 Άλλα	
Λειτουργία Τηγάνισμα με λίγο λάδι	
Καμαμπέρ (Camembert) ¹	3 7-10
Κρουτόν ³	3 6-10
Ξηρά έτοιμα φαγητά ¹⁰	1 5-10
Καβούρδισμα αμυγδάλων ⁹	4 3-15
Καβούρδισμα φουντουκιών ⁹	4 3-15
Καβούρδισμα κουκουναριών ⁹	4 3-15
Λειτουργία Διατήρηση θερμότητας, ζέσταμα	
Ζέσταμα σουπας γκούλας ⁵	1 / 70 °C 10-20
Ζέσταμα γλυκού κρασιού βρασμένου με μπαχαρικά ⁵	1 / 70 °C -
Λειτουργία Σιγανό μαγείρεμα	
Ζέσταμα γάλακτος ⁵	2 / 90 °C 3-10