

Οδηγίες χρήσης



Πρόσθετες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στις οδηγίες χρήσης της βάση εστιών στο κεφάλαιο "Αισθητήρας τηγανίσματος". Διαβάστε τις προσεκτικά.

Γρήγορα και εύκολα

Αισθητήρας τηγανίσματος

Η λειτουργία αισθητήρα τηγανίσματος είναι ιδανική για να κάνει εύκολο το μαγείρεμα, εξασφαλίζοντας εξαιρετικά αποτελέσματα τηγανίσματος. Η θερμοκρασία διατηρείται αυτόματα χωρίς να πρέπει να αλλάξετε το επιλεγμένο επίπεδο.

Μέθοδος

- I) Τοποθετήστε το άδειο τηγάνι στη ζώνη μαγειρέματος.
- II) Αγγίξτε το  σύμβολο.
- III) Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.  ανάβει στην οθόνη.
- IV) Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση τηγανίσματος.
- V) Το σύμβολο αναβοσβήνει μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία τηγανίσματος. Μετά ηχεί ένα σήμα. Το σύμβολο ανάβει.
- VI) Αφού το σήμα ηχίσει, βάλτε το λίπος στο τηγάνι και αρχίστε 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 ψαριών και χοντρών τροφίμων, π.χ. κεφτέδες και λουκάνικα.



4

Μέτρια – υψηλή

Τηγάνισμα μπριζολών, μέτρια ή καλοψημένες, κατεψυγμένων, παναρισμένων και ποιοτικών τροφίμων, π.χ. εσκαλόπι, φρέσκο ραγού και λαχανικά.



5

Υψηλή

Τηγάνισμα των τροφίμων σε υψηλές θερμοκρασίες, π.χ. μπριζόλες μισοψημένες, πατατοτηγανίτες και τηγανιτές πατάτες.



9001095563



Ο πίνακας δείχνει ποια ρύθμιση θερμότητας είναι κατάλληλη για κάθε τύπο τροφίμων. Ο χρόνος τηγανίσματος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τον τύπο, το βάρος, το μέγεθος και την ποιότητα των τροφίμων. Η ρύθμιση της θερμότητας διαφέρει ανάλογα το τηγάνι που χρησιμοποιείται. Προθερμάνετε το άδειο τηγάνι, προσθέστε λάδι και τρόφιμα μετά τον ήχο του ακουστικού σήματος.

			 λεπτά
Κρέας 	Εσκαλόπ, φυσικό ή παναρισμένο	4	6 - 10
	Φιλέτο	4	6 - 10
	Chops*	3	10 - 15
	Cordon bleu, σνίτσελ Βιέννης*	4	10 - 15
	Μπριζόλα, μισοψημένη (3 cm χοντρή)	5	6 - 8
	Μπριζόλα, μέτρια ή καλοψημένη (3 cm χοντρή)	4	8 - 12
	Poultry breast (2 cm thick)*	3	10 - 20
	Λουκάνικα, προβρασμένα ή ωμά*	3	8 - 20
	Χάμπουργκερ, κεφτέδες, κροκέτες*	3	6 - 30
	Κορμός κιμάς	2	6 - 9
	Ραγού, γύρος	4	7 - 12
	Κιμάς	4	6 - 10
	Μπέικον	2	5 - 8
Ψάρι 	Ψάρι, τηγανητό, ολόκληρο, π.χ. πέστροφα	3	10 - 20
	Φιλέτο ψαριού, φυσικό ή παναρισμένο	3-4	10 - 20
	Γαρίδες, караβίδες	4	4 - 8
Φαγητά με αυγά 	Τηγανίτες**	5	-
	Ομελέτες**	2	3 - 6
	Τηγανητά αυγά	2-4	2 - 6
	Χτυπητά αυγά	2	4 - 9
	Τηγανίτες με σταφίδες	3	10 - 15
Τοστ γκρατινέ**	3	4 - 8	
Πατάτες 	Τηγανητές πατάτες (βρασμένες στη φλούδα τους)	5	6 - 12
	Τηγανητές πατάτες (φτιαγμένες από ωμές πατάτες)	4	15 - 25
	Τηγανίτες από τριμμένες πατάτες**	5	2,5 - 3,5
	Τηγανητές πατάτες Ελβετίας	1	50 - 55
	Πατάτες γλασέ	3	15 - 20

			 λεπτά
Λαχανικά 	Σκόρδα, κρεμμύδια	1-2	2 - 10
	Κολοκυθάκια, μελιτζάνες	3	4 - 12
	Πιπεριές, πράσινα σπαράγγια	3	4 - 15
	Λαχανικά σοταρισμένα σε λάδι, π.χ. κολοκυθάκια, πράσινες πιπεριές	1	10 - 20
	Μανιτάρια	4	10 - 15
	Λαχανικά γλασέ	3	6 - 10
	Κατε-ψυγμένα προϊόντα 	Εσκαλόπ	4
Cordon bleu*		4	10 - 30
Στήθος πουλερικού*		4	10 - 30
Νάγκετς κοτόπουλου		4	10 - 15
Γύρος, κεμπάμπ		3	5 - 10
Φιλέτο ψαριού, φυσικό ή παναρισμένο		3	10 - 20
Φετάκια ψαριού πανέ		4	8 - 12
Τηγανητές πατάτες		5	4 - 6
Σύντομα σοταρισμένα φαγητά, π.χ. τηγανητά λαχανικά με κοτόπουλο		3	6 - 10
Ανοιξιιάτικα ρολά		4	10 - 30
Καμαμπέρ/τυρί	3	10 - 15	
Σάλτσες 	Σάλτσα ντομάτας με λαχανικά	1	25 - 35
	Σάλτσα μπεσαμέλ	1	10 - 20
	Σάλτσα τυριού, π.χ. σάλτσα γκοργκονζόλα	1	10 - 20
	Δέσιμο σάλτσας, π.χ. σάλτσα ντομάτας, σάλτσα μπολονέζε	1	25 - 35
	Γλυκίες σάλτσες, π.χ. σάλτσα πορτοκάλι	1	15 - 25
Διάφορα	Καμαμπέρ/τυρί	3	7 - 10
	Ξηρά έτοιμα φαγητά, τα οποία απαιτούν προσθήκη νερού, π.χ. ζυμαρικά	1	5 - 10
	Κρουτόν	3	6 - 10
	Αμύγδαλα/καρύδια/κουκουάρια	4	3 - 15

* Γυρίστε μερικές φορές. / ** Συνολικός χρόνος μαγειρέματος ανά μερίδα. Τηγανίζετε διαδοχικά.