

Γρήγορα και εύκολα



Αισθητήρας τηγανίσματος



COOKING PASSION SINCE 1877

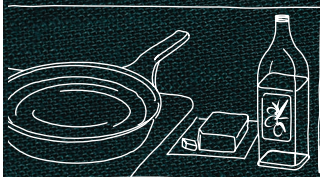
Η λειτουργία αισθητήρα τηγανίσματος είναι ιδανική για να κάνει εύκολο το μαγείρεμα, εξασφαλίζοντας εξαιρετικά αποτελέσματα τηγανίσματος. Η θερμοκρασία διατηρείται αυτόματα χωρίς να πρέπει να αλλάξετε το επιλεγμένο επίπεδο.

Μέθοδος

- I) Τοποθετήστε το άδειο τηγάνι στη ζώνη μαγειρέματος.
- II) Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
- III) Αγγίξτε το  σύμβολο.  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 ηχήσει, βάλτε το λίπος στο τηγάνι και αρχίστε το τηγάνισμα.

Οδηγίες χρήσης

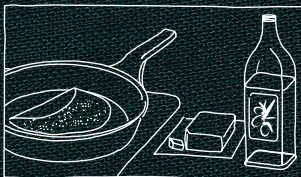
Πρόσθετες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στις οδηγίες χρήσης της βάση εστιών στο κεφάλαιο "Αισθητήρας τηγανίσματος". Διαβάστε τις προσεκτικά.



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. εσκαλόπ, φρέσκο ραγού και λαχανικά.



5

Υψηλή



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



9001068890

el

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	15 - 20
	Cordon bleu*	4	10 - 30
	Στήθος πουλερικού*	4	10 - 30
	Νάγκες κοτόπουλου	4	10 - 15
	Γύρος, κερπάμπ	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
	Ανοιξιτικά 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/κουκουνάρια	4	3 - 15

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