

Helposti ja nopeasti

Frying Sensor

Varuste Frying Sensor pitää keittoastian lämpötilan vakaana ja takaa täydellisen paistamistuloksen. Sen sisäksi Frying Sensor tarjoaa seuraavat edut:

- Se estää ruokien palamisen valvomalla pannun lämpötilaa.
- Se suojaa öljyä ja rasvaa ylikuumenemiselta. Näin ei muodostu terveydelle haitallisia aineita.
- Se pitää huolen energiatehokkuudesta, kun käytössä on vain tarvittava teho.

Toimi näin

- Laita tyhjä pannu keittoalueelle.
- Valitse keittoalue ja 🔥 kosketa.
- Valitse haluamasi lämpötila:
 - Ajastinnäytössä näkyy kuumennusajan kuluessa vuorotellen tavoitelämpötila ja kuumenemisen eteneminen.
 - Kun lämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki.
- Lisää öljy tai rasva pannuun ja aloita paistaminen.

 **Home Connect** Home Connect -sovelluksen avulla pääset käyttämään reseptejä ja ruoanlaittoteknikoita nopeasti ja helposti älypuhelimella tai tablettitietokoneella.



Pro Induction -pannut on optimoitu erityisesti paistamiseen keittotasolla.

Muuntuvalle keittoalueelle on lisäksi saatavana erikoisvarusteita ja grillilevy.

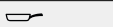
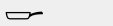
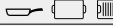
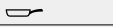
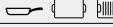
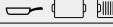
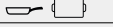
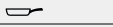
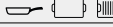
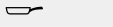
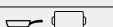
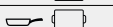
Näitä varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta: www.neff-international.com

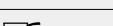
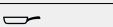
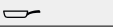
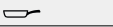
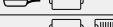
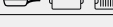
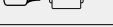
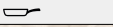
Suosituksia keittämiseen toiminnolla Frying Sensor

Seuraavassa taulukossa on mainittu sopiva lämpötila kullekin elintarvikkeelle. Paistoaika ja lämpötila voivat vaihdella elintarvikkeen tyyppin, painon, koon, määrän ja laadun mukaan. Asetettu lämpötila vaihtelee käytettävän paistinpannun mukaan.

- Esilämmitä tyhjä pannu.
- Lisää öljy ja elintarvike, kun kuuluu äänimerkki.

 Paistinpannu Teppanyaki Grillilevy

		°C	min
Liha			
Leike, paneroimaton		160-180	4-10
Leike, paneroitu		180	6-10
Filee		180-200	6-10
Kyljykset		160-180	10-15
Cordon bleu, wieninleike		180	10-15
Pihvi, rare, 3 cm paksu		220	8-10
Pihvi, medium, 3 cm paksu		200	6-10
Pihvi, well done, 3 cm paksu		180	6-12
T-luupihvi, rare, 4,5 cm paksu		200-220	10-15
T-luupihvi, medium, 4,5 cm paksu		180-200	20-30
Linnunrinta, 2 cm paksu		160	10-20
Pekoni		160-180	2-6
Jauheliha		180-200	6-10
Hampurilaispihvi, 1,5 cm paksu		160-200	6-15
Lihapyörykät		160-180	10-20
Haudutetut bratwurstit		160-180	8-20
Chorizo, raa'at bratwurstit		160-180	10-20
Vartaat		160-180	10-20
Gyros		180-200	6-10
Kala ja äyriäiset			
Kalafilee, paneroimaton		180	10-20
Kalafilee, paneroitu		180	10-20
Kala, paistettu, kokonainen		160	10-20
Sardiinit		180	6-12
Katkaravut		180	4-8
Mustekala, Sepia		180-200	6-12
Sinisimpukat, venussimpukat, sydänsimpukat		110-120	4-8
Munaruoat			
Voissa paistetut kananmunat		140	2-6
Öljyssä paistetut kananmunat		180-200	2-6
Munakokkeli		140	4-9
Munakas		140	3-6
Köyhät ritarit		160	4-8
Crêpet, blinit, ohukaiset, tacot		180-200	1-3

		°C	min
Vihannekset			
Paistetut perunat kuoriperunoista		180-200	6-12
Ranskanperunat		180-200	15-25
Perunapaistikkaat		200	2-4
Sipulit, valkosipuli, läpikuultaviksi kuullotetut		140	4-12
Sipulirenkaat		180-200	4-12
Kesäkurpitsa, munakoisot, paprika		160-180	4-12
Vihreä parsa, paistettu		160-180	10-20
Sienet		180	10-15
Vihannekset, glaseeratut		120	10-20
Vihannekset tempuratakinassa		180-200	5-10
Pakastetut ruoat			
Kananugetit		180-200	8-12
Kalapuikot		180	8-12
Ranskanperunat		200-220	4-8
Pannurouat		160-180	6-10
Kevätkääryleet		180-200	8-15
Pasteijat, kroketit		200-220	6-8
Kastikkeet			
Tomaattikastike		120	20-30
Kermakastike		110-120	10-20
Béchamelkastike		110-120	10-20
Juustokastike		110-120	3-8
Makeat kastikkeet		110-120	10-20
Kastikkeiden keittäminen kokoon		110-120	5-10
Sulatus			
Suklaakuorrute		70-80	5-15
Juusto		70-80	3-10
Voi		70-80	3-5
Fondue		70-80	5-15
Muuta			
Paistettu juusto		180-200	5-15
Krutongit		160-180	6-10
Paahtoleipä		200-220	8-12
Kuivat valmisruoat		110-120	5-10
Mantelit, saksanpähkinät, pinjansiemenet, paahdetut		180-200	3-15
Popcorn		220	10-20

Näyttöissä näkyvä lämpötila on likiarvo, ja se voi poiketa todellisesta lämpötilasta paistinpannussa.
Käyttöohje: Lisätietoja löydät keittotason käyttöohjeen kappaleesta "Frying Sensor". Lue tämä kappale huolellisesti.

9001819035 (030216) fi,sv



Snabbt och smidigt

Frying Sensor

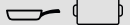
Frying Sensor håller panntemperaturen konstant för perfekt stekning. Den ger dessutom Frying Sensor följande fördelar:

- Den förhindrar att maten bränner fast genom att övervaka panntemperaturen.
- Den skyddar olja och fett mot överhettning. På så vis bildas inga hälsofarliga ämnen.
- Den ger energieffektivitet genom att bara använda den effekt som krävs.

Gör så här

- Ställ den tomma pannan på kokzonen.
- Välj kokzon och tryck.
- Välj den temperatur du vill ha.
 - Under uppvärmningen visar timerdisplayen växelvis måltemperatur och uppvärmningsstatus.
 - Enheten ger signal när vald stektemperatur är uppnådd.
- Lägg olja eller fett i pannan och påbörja stekningen.

 **Home Connect** Med Home Connect-appen får du snabbt och smidigt upp recept och tillagningstekniker med smartphone eller surfplatta.

 Smälta 70°C	 Göra såser 110–120°C	 Steka 140°C	 Steka 160°C	 Steka 180–200°C	 Steka 220°C
					
					
Smälta choklad, smör eller ost, t.ex. fondue.	Tillagning och reducering av såser, svettning av grönsaker och stekning av mat med jungfruolivolja, smör eller margarin.	Steka mat med jungfruolivolja, smör eller margarin, t.ex. omeletter.	Steka fisk och tjock mat, t.ex. köttbullar och grillkorv.	Steka biffar, medium eller well done, djupfryst, panerad och finfördelad mat, t.ex. schnitzel, färsk ragu och grönsaker.	Steka mat på hög temperatur, t.ex. biffar rare eller medium, rårakor och djupfryst pommes frites.

Visad displaytemperatur är ett ungefärligt värde som kan avvika från verklig panntemperatur.
Bruksanvisning: Du hittar utförligare information i hällens bruksanvisning, avsnitt ”Frying Sensor”. Läs avsnittet noga.



Pro Induction-pannorna är särskilt optimerade för stekning på hällen.

Det finns även specielltillbehör inkl. grillplatta till den flexibla zonen.

Tillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet: www.neff-international.com

Tillagningsrekommendationer med Frying Sensor

Följande tabell visar vilken temperatur som är avsedd för vilket livsmedel. Stektid och temperatur kan variera beroende på livsmedlets typ, vikt, storlek, mängd och kvalitet. Inställd temperatur varierar beroende på använd panna.

- Förvärm tom panna.
- Tillsätt olja och livsmedel när enheten ger signal.

		°C	min
Kött			
Schnitzel, opanerad	  	160-180	4-10
Schnitzel, panerad		180	6-10
Filé	  	180-200	6-10
Kotletter	  	160-180	10-15
Cordon bleu, wienerschnitzel		180	10-15
Biff, rare, 3 cm tjock	  	220	8-10
Biff, medium, 3 cm tjock	  	200	6-10
Biff, welldone, 3 cm tjock	  	180	6-12
T-bensstek, rare, 4,5 cm tjock	  	200-220	10-15
T-bensstek, medium, 4,5 cm tjock	  	180-200	20-30
Fågelbröst, 2 cm tjockt	  	160	10-20
Fläsk	  	160-180	2-6
Köttfärs		180-200	6-10
Hamburgare, 1,5 cm tjock	  	160-200	6-15
Köttbullar		160-180	10-20
Varmkorv	  	160-180	8-20
Chorizo, råa bratwurstar	  	160-180	10-20
Spett	  	160-180	10-20
Gyros	 	180-200	6-10
Fisk och skaldjur			
Fiskfilé, opanerad	  	180	10-20
Fiskfilé, panerad		180	10-20
Stekt fisk, hel	  	160	10-20
Sardiner	  	180	6-12
Räkor	  	180	4-8
Bläckfisk	  	180-200	6-12
Blå, venus-, hjärtmusslor		110-120	4-8
Äggrätter			
Smörstekt ägg	 	140	2-6
Oljestekt ägg		180-200	2-6
Äggröra		140	4-9
Omelett		140	3-6
Fattiga riddare		160	4-8
Crêpes, blinier, pannkakor, tacos		180-200	1-3

9001819035 (030216) fi,sv



-  Stekpanna
-  Teppanyaki
-  Grillplatta

		°C	min
Grönsaker			
Stekt potatis av skalpotatis	 	180-200	6-12
Pommes frites	 	180-200	15-25
Rårakor	 	200	2-4
Lök, vitlök, svettad genomskinlig	 	140	4-12
Lökringar		180-200	4-12
Zucchini, aubergine, paprika	  	160-180	4-12
Grön sparris, stekt	  	160-180	10-20
Svamp	  	180	10-15
Grönsaker, glaserade		120	10-20
Grönsaker i tempurasmet	 	180-200	5-10
Frysätter			
Chicken nuggets		180-200	8-12
Fiskpinnar		180	8-12
Pommes frites		200-220	4-8
Stekmat		160-180	6-10
Vårullar		180-200	8-15
Pastejer, kroketter		200-220	6-8
Såser			
Tomatsås		120	20-30
Gräddsås		110-120	10-20
Béchamelsås		110-120	10-20
Ostsås		110-120	3-8
Söta såser		110-20	10-20
Reducera såser		110-120	5-10
Smälta			
Glasyr		70-80	5-15
Ost		70-80	3-10
Smör		70-80	3-5
Fondue		70-80	5-15
Övrigt			
Stekt ost	  	180-200	5-15
Krutonger	 	160-180	6-10
Rostat bröd	  	200-220	8-12
Torkad färdigmat		110-120	5-10
Rostade mandlar, valnötter, pinjenötter	 	180-200	3-15
Popcorn		220	10-20