


Facile e veloce

Funzioni di cottura assistita

Le funzioni di cottura assistita consentono di selezionare il modo migliore per preparare qualsiasi cibo nel modo desiderato. Il sensore misura continuamente la temperatura della pentola o padella. Ciò consente di controllare l'intensità con grande precisione, al fine di mantenere una temperatura adeguata e raggiungere un risultato di cottura perfetto.

Funzioni di cottura


Queste funzioni consentono di riscaldare il cibo, cuocere a fuoco basso, bollire, cuocere con una pentola a pressione e friggere in padella con molto olio, il tutto a temperatura controllata.

 Il sensore di temperatura wireless è necessario per poter usare le funzioni di cottura. Se il piano cottura non è dotato di sensore, è possibile ottenerne uno come accessorio in negozi specializzati oppure rivolgendosi al Servizio di assistenza tecnica, utilizzando il codice articolo. HEZ39050.

Manuale di istruzioni

È possibile reperire ulteriori informazioni nel dettagliato manuale di istruzioni del piano cottura al capitolo "Funzioni di cottura assistita". Leggerlo attentamente.

Metodo

- I) Posizionare il sensore di temperatura wireless sulla pentola.
 - II) Collocare la pentola sulla zona di cottura con una quantità adeguata di liquido e coprirla con un coperchio.
 - III) Premere il simbolo  del sensore di temperatura wireless. Il sensore di cottura si illumina sul display.
 - IV) Selezionare l'area di cottura sul display.
 - V) Selezionare il livello di temperatura della funzione di cottura desiderata.
 - VI) Aspettare finché l'acqua o l'olio non avranno raggiunto la temperatura adatta. Il processo di riscaldamento è mostrato sul display. Dopodiché viene emesso un segnale acustico.
 - VII) Rimuovere il coperchio e aggiungere il cibo. Cuocere con il coperchio.
- Avvertenza:** Se si usa la funzione Frittura in una pentola con molto olio, durante la frittura togliere il coperchio.



 **1**
70 °C
Riscaldare/mantenere in caldo, per es. minestre, punch



2
90 °C
Cottura a fuoco lento, per es. riso, latte



3
100 °C
Bollire, per es. pasta, verdure



4
120 °C
Cottura in pentola a pressione, per es. pollo, spezzatino



5
170 °C
Frittura con molto olio, per es. ciambelle, polpette

Facile e veloce

Funzioni di cottura assistita

Le funzioni di cottura assistita consentono di selezionare il modo migliore per preparare qualsiasi cibo nel modo desiderato. Il sensore misura continuamente la temperatura della pentola o padella. Ciò consente di controllare l'intensità con grande precisione, al fine di mantenere una temperatura adeguata e raggiungere un risultato di cottura perfetto.


Sensore di frittura

Questa funzione può essere usata per friggere cibo mantenendo la temperatura della padella per frittura adatta.


Manuale di istruzioni

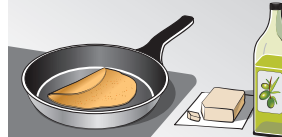
È possibile reperire ulteriori informazioni nel dettagliato manuale di istruzioni del piano cottura al capitolo "Funzioni di cottura assistita". Leggerlo attentamente.

Metodo


- I) Collocare la padella per frittura vuota sull'area di cottura.
- II) Selezionare l'area di cottura sul display.
- III) Selezionare il tipo di riscaldamento  "Frying sensor".
- IV) Selezionare l'impostazione di frittura desiderata.
- V) Attendere fino al raggiungimento della temperatura di frittura. Il processo di riscaldamento è mostrato sul display. Dopodiché viene emesso un segnale acustico.
- VI) Mettere il grasso nella padella per frittura e iniziare a friggere.



 **1**
Molto bassa
Preparazione e conservazione di salse, vaporizzazione verdure e alimenti fritti in olio extravergine di oliva, burro o margarina.



2
Bassa
Frittura di alimenti in olio extravergine di oliva, burro o margarina, per es. omelette.



3
Media - bassa
Frittura di pesce e cibi spessi, per es. polpette di carne e salsicce



4
Media - alta
Frittura di bistecche, cottura media o ben cotte, alimenti surgelati, impanati e raffinati, per es. scaloppine, stufato e verdure.



5
Alta
Frittura di alimenti ad alte temperature, per es. bistecche al sangue, frittelle di patate e patatine fritte surgelate.



9001160846

La seguente tabella mostra una selezione di piatti suddivisi per categoria di cibo. La temperatura e la durata del tempo di cottura può variare in base alle quantità, alle condizioni e alla qualità del cibo.

Funzioni di cottura
 Sensore di frittura

	Funzioni di cottura assistita	Min.
Carne		
Funzione Cottura arrosto con poco olio		
Fettina, semplice ¹		4 6-10
Fettina, impanata ¹		4 6-10
Filetto ²		4 6-10
Costoletta ¹		3 10-15
Cordon bleu ¹		4 10-15
Cotoletta alla milanese ¹		4 10-15
Bistecca, al sangue (spessore 3 cm) ²		5 6-8
Bistecca, cottura media (spessore 3 cm) ²		5 8-12
Bistecca, ben cotta (spessore 3 cm) ¹		4 8-12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm) ¹		3 10-20
Straccetti di carne ³		4 7-12
Gyros ³		4 7-12
Pancetta ¹		2 5-8
Carne tritata ³		4 6-10
Hamburger (spessore 1,5 cm) ¹		3 6-15
Polpette (spessore 2 cm) ¹		3 10-20
Polpette ripiene ¹		3 10-20
Salsicce sbollentate ¹		3 8-20
Salsicce crude ¹		3 8-20
Funzione Stufare		
Stufare salsicce ⁴		2/90 °C 10-20
Funzione Cottura		
Gnocchi alla carne ⁴		3/100 °C 20-30
Pollo per bollito ⁴		3/100 °C 60-90
Bollito ⁴		3/100 °C 60-90
Funzione Cottura nella pentola a pressione		
Pollo nella pentola a pressione ⁵		4/120 °C 15-25
Manzo nella pentola a pressione ⁵		4/120 °C 15-25
Funzione Frittura in molto olio		
Friggere porzioni di pollo ⁶		5/170 °C 10-15
Friggere polpette di carne tritata ⁶		5/170 °C 10-15
Pesce		
Funzione Cottura arrosto con poco olio		
Filetto di pesce, al naturale ¹		4 10-20
Filetto di pesce, impanato ¹		3 10-20
Gamberi ¹		4 4-8
Scampi ¹		4 4-8
Pesce arrosto, intero ¹		3 10-20
Funzione Stufare		
Stufare il pesce ⁴		2/90 °C 15-20
Funzione Frittura in molto olio		
Friggere il pesce in pastella di birra ⁶		5/170 °C 10-15
Friggere il pesce impanato ⁶		5/170 °C 10-15

	Funzioni di cottura assistita	Min.
Piatti a base di uova		
Funzione Cottura arrosto con poco olio		
Uovo al tegamino con burro ⁷		2 2-6
Uovo al tegamino con olio ²		4 2-6
Uovo strapazzato ³		2 4-9
Omelette ⁸		2 3-6
Pancake ⁸		5 1.5- 2.5
Toast alla francese ⁸		3 4-8
Frittata dolce stracciata ⁸		3 10-15
Funzione Cottura		
Cottura delle uova ⁵		3/100 °C 5-10
Verdure e legumi		
Funzione Cottura arrosto con poco olio		
Aglio ³		2 2-10
Far appassire le cipolle ³		2 2-10
Cipolle fritte ³		3 5-10
Zucchine ¹		3 4-12
Melanzane ¹		3 4-12
Peperoni ³		3 4-15
Cuocere gli asparagi verdi ¹		3 4-15
Funghi ³		4 10-15
Stufare le verdure nell'olio ³		1 10-20
Glassare le verdure ³		3 6-10
Funzione Cottura		
Cuocere i broccoli ⁴		3/100 °C 10-20
Cuocere il cavolfiore ⁴		3/100 °C 10-20
Cuocere i cavolini di Bruxelles ⁴		3/100 °C 30-40
Cuocere i fagiolini ⁴		3/100 °C 15-30
Ceci ⁵		3/100 °C 60-90
Piselli ⁴		3/100 °C 15-20
Lenticchie ⁵		3/100 °C 45-60
Funzione Cottura nella pentola a pressione		
Verdure nella pentola a pressione ⁵		4/120 °C 3-6
Ceci nella pentola a pressione ⁵		4/120 °C 25-35
Fagioli nella pentola a pressione ⁵		4/120 °C 25-35
Lenticchie nella pentola a pressione ⁵		4/120 °C 10-20
Funzione Frittura in molto olio		
Friggere le verdure impanate ⁶		5/170 °C 4-8
Friggere le verdure in pastella di birra ⁶		5/170 °C 4-8
Friggere i funghi impanati ⁶		5/170 °C 4-8
Friggere i funghi in pastella di birra ⁶		5/170 °C 4-8
Patate		

¹ Girare ripetutamente. / ² Inserire l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico. / ³ Mescolare regolarmente. / ⁴ Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. / ⁵ Aggiungere l'alimento già all'inizio / ⁶ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Arrostitore in porzioni senza coperchio.

	Funzioni di cottura assistita	Min.
Funzione Cottura arrosto con poco olio		
Patate arrosto da patate lesse ³		5 6-12
Patate arrosto da patate crude ³		4 15-25
Frittelle di patate ⁸		5 2.5-3.5
Rösti svizzero ⁷		2 50-55
Patate glassate ³		3 15-20
Funzione Stufare		
Canederli di patate ⁴		2/90 °C 30-40
Funzione Bollitura		
Cuocere le patate ⁵		3/100 °C 30-45
Funzione Cottura nella pentola a pressione		
Patate nella pentola a pressione ⁵		4/120 °C 10-20
Pasta e cereali		
Funzione Stufare		
Riso ⁴		2/90 °C 25 - 35
Polenta ³		2/90 °C 3 - 8
Semolino ³		2/90 °C 5 - 10
Funzione Cottura		
Pasta ³		3/100 °C 7 - 10
Ravioli ³		3/100 °C 6 - 15
Funzione Cottura nella pentola a pressione		
Riso nella pentola a pressione ⁵		4/120 °C 6 - 8
Zuppe		
Funzione Stufare		
Vellutate ³		2/90 °C 10 - 15
Funzione Cottura		
Brodo ⁵		3/100 °C 60 - 90
Minestre istantanee ³		3/100 °C 5 - 10
Funzione Cottura nella pentola a pressione		
Brodo fatto in casa nella pentola a pressione ⁵		4/120 °C 20 - 30
Salse e sughi		
Funzione Cottura arrosto con poco olio		
Salsa di pomodoro con verdure ³		1 25 - 35
Besciamella ³		1 10 - 20
Salsa al formaggio ³		1 10 - 20
Ridurre la salsa ³		1 25 - 35
Salse dolci ³		1 15 - 25
Dessert		
Funzione Stufare		
Riso al latte ³		2/90 °C 40-50
Zuppa d'avena ³		2/90 °C 10-15
Budino al cioccolato ³		2/90 °C 3-5
Funzione Cottura		
Composta ⁵		3/100 °C 15-25
Funzione Frittura in molto olio		
Friggere i krapfen ⁶		5/170 °C 5-10
Friggere le ciambelle ⁶		5/170 °C 5-10

⁷ Inserire il burro e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico. / ⁸ Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta. / ⁹ Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. / ¹⁰ Aggiungere l'acqua dopo l'emissione del segnale acustico. Aggiungere l'alimento quando l'acqua bolle.

	Funzioni di cottura assistita	Min.
Friggere i Buñuelos (palline al formaggio) ⁶		5/170 °C 5-10
Prodotti surgelati		
Funzione Cottura arrosto con poco olio		
Fettina ¹		4 15-20
Cordon bleu ¹		4 10-30
Petto di pollo ¹		4 10-30
Nugget di pollo ¹		4 10-15
Gyros ³		4 10-15
Kebab ³		4 10-15
Filetto di pesce, al naturale ¹		3 10-20
Filetto di pesce, impanato ¹		3 10-20
Bastoncini di pesce ¹		4 8-12
Cuocere le patate fritte ³		5 4-6
Piatti saltati in padella ³		3 6-10
Involtoni primavera ¹		4 10-30
Camembert ¹		3 10-15
Funzione mantenere in caldo, riscaldare		
Verdure in salsa alla panna ³		1/70 °C 15-20
Funzione Cottura		
Fagiolini ⁴		3/100 °C 15-30
Funzione Frittura in molto olio		
Friggere le patate fritte ⁶		5/170 °C 4-8
Altro		
Funzione Cottura arrosto con poco olio		
Camembert ¹		3 7-10
Crostini ³		3 6-10
Piatti pronti di alimenti asciutti ¹⁰		1 5-10
Tostare le mandorle ⁹		4 3-15
Tostare le noci ⁹		4 3-15
Tostare i pinoli ⁹		4 3-15
Funzione mantenere in caldo, riscaldare		
Riscaldare il gulasch ⁵		1/70 °C 10-20
Riscaldare il vin brulé ⁵		1/70 °C -
Funzione Stufare		
Riscaldare il latte ⁵		2/90 °C 3-10