


Rapid și ușor

Funcții de asistență la preparare

Funcțiile de asistență la preparare vă permit să selectați cea mai bună metodă de preparare a alimentelor dorite. Senzorii măsoară continuu temperatura vasului. Aceasta permite o precizie mai mare de control al puterii în scopul menținerii unei temperaturi adecvate și asigurării unor rezultate de preparare perfecte.

Funcții de preparare



Aceste funcții vă permit încălziți alimentele, să gătiți la temperatură redusă, să fierbeți, să gătiți într-un vas sub presiune și să prăjiți într-o cantitate mare de ulei, totul la o temperatură controlată.

 Senzorul de temperatură fără fir este necesar pentru a putea utiliza funcțiile de preparare. Dacă plita dumneavoastră nu este dotată cu un senzor, puteți achiziționa unul ca accesoriu din magazinele de specialitate sau de la serviciul nostru de asistență tehnică, specificând numărul de referință HEZ39050.

Manual de utilizare

Puteți găsi informații suplimentare în manualul de utilizare detaliat al plitei, la capitolul „Funcții de asistență la preparare”. Citiți-l cu atenție.

Metodă

- I) Amplasați pe vas senzorul de temperatură fără fir.
- II) Amplasați vasul, umplut cu o cantitate corespunzătoare de lichid, pe zona de gătit și acoperiți-l cu un capac.
- III) Apăsați simbolul  aferent senzorului de temperatură fără fir.
 Simbolul aferent senzorului de preparare se aprinde pe afișaj.
- IV) Selectați pe afișaj zona de gătit.
- V) Selectați nivelul de temperatură al funcției de preparare dorite.
- VI) Așteptați până când apa sau uleiul a atins temperatura corespunzătoare. Procesul de încălzire este prezentat pe afișaj. Apoi, este emis un semnal sonor.
- VII) Ridicați capacul și introduceți alimentele. Prepararea trebuie să aibă loc cu vasul acoperit cu un capac.
Vă rugăm să rețineți: Dacă utilizați funcția de prăjire pentru un vas care conține o cantitate mare de ulei, nu acoperiți vasul în timpul procesului de prăjire.



 **1**
70 °C

Încălzire, menținere la cald, e.g. a supelor, punciului



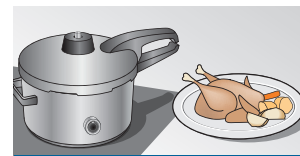
2
90 °C

Înăbușire, de ex. a orezului, laptelui



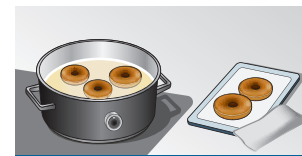
3
100 °C

Fierbere, de ex. a pastelor făinoase, legumelor



4
120 °C

Prepararea într-un vas sub presiune, de ex. a cărnii de pui, tocaneii



5
170 °C

Prăjire cu o cantitate mare de ulei, de ex. gogoși, chiftele de carne

Rapid și ușor

Funcții de asistență la preparare

Funcțiile de asistență la preparare vă permit să selectați cea mai bună metodă de preparare a alimentelor dorite. Senzorii măsoară continuu temperatura vasului. Aceasta permite o precizie mai mare de control al puterii în scopul menținerii unei temperaturi adecvate și asigurării unor rezultate de preparare perfecte.


Senzor de prăjire

Această funcție poate fi utilizată pentru prăjirea alimentelor, fiind menținută o temperatură optimă a tigăii.

Manual de utilizare

Puteți găsi informații suplimentare în manualul de utilizare detaliat al plitei, la capitolul „Funcții de asistență la preparare”. Citiți-l cu atenție.

Metodă

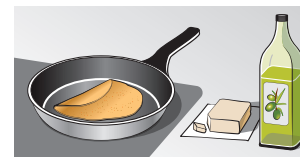
- I) Așezați tigaia goală pe zona de gătit.
- II) Selectați pe afișaj zona de gătit.
- III) Selectați tipul de încălzire  „Senzor de prăjire”.
- IV) Selectați setarea de prăjire dorită.
- V) Așteptați până când este atinsă temperatura de prăjire. Procesul de încălzire este prezentat pe afișaj. Apoi, este emis un semnal sonor.
- VI) Introduceți grăsimea în tigaie și începeți să prăjiți.



1

 **Foarte scăzută**

Prepararea și conservarea sosurilor, înăbușirea legumelor și prăjirea alimentelor în ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină.



2

Scăzută

Prăjirea alimentelor folosind ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină, de ex. omlete.



3

Medie - Scăzută

Prăjirea peștelui și a felurilor de mâncare cu carne, de ex. chiftele de carne și cărnați.



4

Medie - Ridicăță

Prăjirea fripturilor, medii sau bine făcute, a preparatelor congelate, pane și a delicatelor, de ex. escalop, ragout și legume proaspete.



5

Ridicăță

Prăjirea alimentelor la temperaturi ridicate, de ex. fripturi în sânge, clătite din cartofi și cartofi prăjiți congelați.



9001160849

În următorul tabel este prezentată o selecție de feluri de mâncare pentru categoriile de alimente. Temperatura și durata duratei de preparare poate varia în funcție de cantitate, starea și calitatea alimentelor.

	Funcții de asistență la preparare	Min.
Carne		
Funcția Prăjire cu puțin ulei		
Șnițel, natur ¹	☞	4 6-10
Șnițel, pane ¹	☞	4 6-10
File ²	☞	4 6-10
Cotlete ¹	☞	3 10-15
Cordon bleu ¹	☞	4 10-15
Șnițel vienez ¹	☞	4 10-15
Friptură, în sânge (grosime 3 cm) ²	☞	5 6-8
Friptură, mediu (3 cm grosime) ²	☞	5 8-12
Friptură, bine făcută (grosime 3 cm) ¹	☞	4 8-12
Piept de pasăre (grosime 2 cm) ¹	☞	3 10-20
Mușchi Julien ³	☞	4 7-12
Gyros ³	☞	4 7-12
Slănină ¹	☞	2 5-8
Carne tocată ³	☞	4 6-10
Hamburger (grosime 1,5 cm) ¹	☞	3 6-15
Chiftele (grosime 2 cm) ¹	☞	3 10-20
Chiftele umplute ¹	☞	3 10-20
Cârnați Bratwurst fierți ¹	☞	3 8-20
Cârnați Bratwurst cruzi ¹	☞	3 8-20
Funcția Poșare		
Preparare delicată cârnăciori ⁴	☞	2 / 90 °C 10-20
Funcția Fierbere		
Perișoare ⁴	☞	3 / 100 °C 20-30
Găină pentru supă ⁴	☞	3 / 100 °C 60-90
File de vită vienez ⁴	☞	3 / 100 °C 60-90
Funcția Fierbere în oala sub presiune		
Pui în oala sub presiune ⁵	☞	4 / 120 °C 15-25
Carne de vită în oala sub presiune ⁵	☞	4 / 120 °C 15-25
Funcția Prăjire în baie de ulei		
Prăjire bucăți de pui în baie de ulei ⁶	☞	5 / 170 °C 10-15
Prăjire chifteluțe în baie de ulei ⁶	☞	5 / 170 °C 10-15
Pește		
Funcția Prăjire cu puțin ulei		
File de pește, natur ¹	☞	4 10-20
File de pește, pane ¹	☞	3 10-20
Creveți ¹	☞	4 4-8
Langustine ¹	☞	4 4-8
Pește prăjit, întreg ¹	☞	3 10-20
Funcția Poșare		
Prepararea la aburi a peștelui ⁴	☞	2 / 90 °C 15-20
Funcția Prăjire în baie de ulei		
Prăjire în baie de ulei a peștelui, în aluat bere ⁶	☞	5 / 170 °C 10-15
Prăjire în baie de ulei a peștelui, pane ⁶	☞	5 / 170 °C 10-15

	Funcții de asistență la preparare	Min.
Preparate pe bază de ouă		
Funcția Prăjire cu puțin ulei		
Ouă ochiuri în unt ⁷	☞	2 2-6
Ouă ochiuri în ulei ²	☞	4 2-6
Ouă jumări ³	☞	2 4-9
Omletă ⁸	☞	2 3-6
Clătite ⁸	☞	5 1.5- 2.5
Frigănele ⁸	☞	3 4-8
Clătite cu stafide ⁸	☞	3 10-15
Funcția Fierbere		
Fierberea ouălor ⁵	☞	3 / 100 °C 5-10
Legume și leguminoase		
Funcția Prăjire cu puțin ulei		
Usturoi ³	☞	2 2-10
Ceapă înăbușită ³	☞	2 2-10
Ceapă prăjită ³	☞	3 5-10
Dovlecei ¹	☞	3 4-12
Vinete ¹	☞	3 4-12
Ardei ³	☞	3 4-15
Prăjire sparanghel verde ¹	☞	3 4-15
Ciuperci ³	☞	4 10-15
Înăbușire legume în ulei ³	☞	1 10-20
Glazurare legume ³	☞	3 6-10
Funcția Fierbere		
Fierbere broccoli ⁴	☞	3 / 100 °C 10-20
Fierbere conopidă ⁴	☞	3 / 100 °C 10-20
Fierbere varză de Bruxelles ⁴	☞	3 / 100 °C 30-40
Fierbere fasole verde ⁴	☞	3 / 100 °C 15-30
Năut ⁵	☞	3 / 100 °C 60-90
Mazăre ⁴	☞	3 / 100 °C 15-20
Linte ⁵	☞	3 / 100 °C 45-60
Funcția Fierbere în oala sub presiune		
Legume în oala sub presiune ⁵	☞	4 / 120 °C 3-6
Năut în oala sub presiune ⁵	☞	4 / 120 °C 25-35
Fasole boabe în oala sub presiune ⁵	☞	4 / 120 °C 25-35
Linte în oala sub presiune ⁵	☞	4 / 120 °C 10-20
Funcția Prăjire în baie de ulei		
Prăjire în baie de ulei a legumelor pane ⁶	☞	5 / 170 °C 4-8
Prăjire în baie de ulei a legumelor în aluat cu bere ⁶	☞	5 / 170 °C 4-8
Prăjire în baie de ulei a ciupercilor pane ⁶	☞	5 / 170 °C 4-8
Prăjire în baie de ulei a ciupercilor în aluat cu bere ⁶	☞	5 / 170 °C 4-8

☞ Funcții de preparare
☞ Senzor de prăjire

¹ Întoarceți de mai multe ori. / ² Adăugați uleiul și alimentele în tigaie după semnalul sonor. / ³ Amestecați regulat. / ⁴ Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentele după semnalul sonor. / ⁵ Adăugați alimentul de preparat de la început / ⁶ Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți pe porții, fără capac.

	Funcții de asistență la preparare	Min.
Cartofi		
Funcția Prăjire cu puțin ulei		
Cartofi prăjiți din cartofi fierți în coajă ³	☞	5 6-12
Cartofi prăjiți din cartofi cruzi ³	☞	4 15-25
Clătite din cartofi ⁸	☞	5 2.5-3.5
Cartofi elvețieni Rôsti ⁷	☞	2 50-55
Cartofi glazurați ³	☞	3 15-20
Funcția Poșare		
Găluște de cartofi ⁴	☞	2 / 90 °C 30-40
Funcția Fierbere		
Fierbere cartofi ⁵	☞	3 / 100 °C 30-45
Funcția Fierbere în oala sub presiune		
Cartofi în oala sub presiune ⁵	☞	4 / 120 °C 10-20
Paste și cereale		
Funcția Poșare		
Orez ⁴	☞	2 / 90 °C 25 - 35
Mămăligă ³	☞	2 / 90 °C 3 - 8
Budincă de griș ³	☞	2 / 90 °C 5 - 10
Funcția Fierbere		
Paste ³	☞	3 / 100 °C 7 - 10
Buzunărele din aluat ³	☞	3 / 100 °C 6 - 15
Funcția Fierbere în oala sub presiune		
Orez în oala sub presiune ⁵	☞	4 / 120 °C 6 - 8
Supe		
Funcția Poșare		
Supe cremă ³	☞	2 / 90 °C 10 - 15
Funcția Fierbere		
Supă ⁵	☞	3 / 100 °C 60 - 90
Supe instant ³	☞	3 / 100 °C 5 - 10
Funcția Fierbere în oala sub presiune		
Supă de casă, în oala sub presiune ⁵	☞	4 / 120 °C 20 - 30
Sosuri		
Funcția Prăjire cu puțin ulei		
Sos de roșii cu legume ³	☞	1 25 - 35
Sos Bechamel ³	☞	1 10 - 20
Sos de brânză ³	☞	1 10 - 20
Reducție sos ³	☞	1 25 - 35
Sosuri dulci ³	☞	1 15 - 25
Deserturi		
Funcția Poșare		
Orez cu lapte ³	☞	2 / 90 °C 40-50
Terci de ovăz ³	☞	2 / 90 °C 10-15
Budincă de ciocolată ³	☞	2 / 90 °C 3-5
Funcția Fierbere		
Compot ⁵	☞	3 / 100 °C 15-25

⁷ Adăugați untul și alimentele în tigaie după semnalul sonor. / ⁸ Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv. / ⁹ Adăugați alimentele după semnalul sonor. / ¹⁰ Adăugați apa după semnalul sonor. Adăugați alimentul când fierbe apa.