

Funciones de asistencia al cocinado

Las Funciones de asistencia al cocinado permiten seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada alimento. Los sensores miden continuamente la temperatura del recipiente. Esto permite regular la potencia con alta precisión para mantener la temperatura adecuada, obteniendo perfectos resultados de cocinado.

Funciones de Cocción



Estas funciones permiten calentar alimentos, cocer a fuego lento, hervir, cocer con olla exprés y freír con abundante aceite en olla, con la temperatura controlada.

El Sensor de cocción inalámbrico es necesario para la utilización de las Funciones de Cocción. Si su placa no dispone de Sensor, puede adquirirse como accesorio en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicando la referencia HEZ39050.

Instrucciones de uso


Si desea obtener información más detallada, consulte el capítulo "Funciones de asistencia al cocinado" en las instrucciones de uso de la placa de cocción. Lea detenidamente dichas instrucciones. Puede descargarse el libro de recetas en nuestra web, indicando el número de producto (E-Nr).

Procedimiento

- I) Colocar el Sensor de cocción inalámbrico en el recipiente.
 - II) Situar el recipiente con la suficiente cantidad de líquido en la zona de cocción y cubrirlo siempre con una tapa.
 - III) Seleccionar la zona de cocción en donde se ha situado el recipiente con el Sensor de cocción.
 - IV) Pulsar el símbolo  del Sensor de cocción inalámbrico. El indicador  se ilumina.
 - V) Seleccionar la Función de Cocción deseada.
 - VI) El símbolo parpadea hasta que el agua o el aceite ha alcanzado la temperatura adecuada. Entonces suena una señal. El símbolo deja de parpadear y se ilumina.
 - VII) Retirar la tapa y añadir el alimento. Mantener la cocción con tapa.
- Nota:** Si se utiliza la Función Freír en olla con gran cantidad de aceite, mantener la fritura sin tapa.




1
70 °C
Función Calentar, conservar caliente p. ej. sopas, ponche



2
90 °C
Función Cocer a fuego lento p. ej. arroz, leche




3
100 °C
Función Hervir p. ej. pasta, verduras




4
120 °C
Función cocer en olla exprés p. ej. pollo, potaje




5
170 °C
Función Freír con gran cantidad de aceite p. ej. donuts, albóndigas




1
Muy bajo
Preparar y reducir salsas, rehogar verduras y freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina.



2
Bajo
Freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina, p. ej. tortillas.



3
Medio-bajo
Freír pescado y alimentos gruesos, p. ej. albóndigas y salchichas.



4
Medio-alto
Freír bistecs al punto o muy hechos, congelados empanados y alimentos finos, p. ej. escalopes, ragú y verduras.



5
Alto
Freír alimentos a alta temperatura, p. ej. bistecs poco hechos, crepes de patata y patatas salteadas.

Funciones de asistencia al cocinado

Las Funciones de asistencia al cocinado permiten seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada alimento. Los sensores miden continuamente la temperatura del recipiente. Esto permite regular la potencia con alta precisión para mantener la temperatura adecuada, obteniendo perfectos resultados de cocinado.



Función Freír

Esta función permite freír manteniendo una temperatura adecuada en la sartén.

Instrucciones de uso

Si desea obtener información más detallada, consulte el capítulo "Funciones de asistencia al cocinado" en las instrucciones de uso de la placa de cocción. Lea detenidamente dichas instrucciones. Puede descargarse el libro de recetas en nuestra web, indicando el número de producto (E-Nr).

Procedimiento

- I) Colocar la sartén vacía en la zona de cocción.
- II) Seleccionar la zona de cocción.
- III) Pulsar el símbolo . El indicador  se ilumina.
- IV) Seleccionar el nivel de temperatura deseado para freír.
- V) El símbolo parpadea hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Entonces suena una señal. El símbolo deja de parpadear y se ilumina.
- VI) Añadir aceite a la sartén y empezar a freír.

La siguiente tabla muestra una selección de los platos por categorías de alimentos. La temperatura y la duración del tiempo de cocción pueden variar en función de la cantidad, el estado y la calidad de los alimentos.

Funciones de Cocción
 Función Freír

	Funciones de asistencia al cocinado	min.
Carne		
Función Freír con poco aceite		
Escalope al natural o empanado		4 6 - 10
Solomillo		4 6 - 10
Chuletas*		3 10 - 15
Cordon bleu, schnitzel*		4 10 - 15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor)		5 6 - 8
Bistec al punto o bien hecho (3 cm de grosor)		4 8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)*		3 10 - 20
Salchichas cocidas o frescas*		3 8 - 20
Hamburguesas, albóndigas, bolas de carne rellenas*		3 6 - 30
Leberkäse (Pastel de carne cocido)		2 6 - 9
Ragú, gyros		4 7 - 12
Carne picada		4 6 - 10
Bacon		2 5 - 8
Función Cocer a fuego lento		
Salchichas		2 / 90 °C 10 - 20
Función Hervir		
Albóndigas de carne		3 / 100 °C 20 - 30
Pollo		3 / 100 °C 60 - 90
Ternera hervida o guisada		3 / 100 °C 60 - 90
Función Cocer en olla exprés		
Pollo, ternera***		4 / 120 °C 15 - 25
Función Freír con gran cantidad de aceite		
Alitas de pollo y albóndigas**		5 / 170 °C 10 - 15
Pescado		
Función Freír con poco aceite		
Pescado frito entero, p. ej. trucha		3 10 - 20
Filete de pescado, al natural o empanado		3 - 4 10 - 20
Camarones, gambas		4 4 - 8
Función Cocer a fuego lento		
Pescado rehogado, p.ej. merluza		2 / 90 °C 15 - 20
Función Freír con gran cantidad de aceite		
Pescado rebozado o empanado**		5 / 170 °C 10 - 15

	Funciones de asistencia al cocinado	min.
Platos elaborados con huevo		
Función Freír con poco aceite		
Crepes****		5 -
Tortilla francesa****		2 3 - 6
Huevos fritos		2 - 4 2 - 6
Huevos revueltos		2 4 - 9
Kaiserschmarrn (crepes dulces con pasas)		3 10 - 15
Tostadas francesas****		3 4 - 8
Función Hervir		
Huevos duros***		3 / 100 °C 5 - 10
Verduras y legumbres		
Función Freír con poco aceite		
Ajo, cebolla		1 - 2 2 - 10
Calabacín, berenjena		3 4 - 12
Pimiento, espárragos verdes		3 4 - 15
Verduras rehogadas con aceite, p. ej. calabacín, pimientos verdes		1 10 - 20
Setas		4 10 - 15
Verduras glaseadas		3 6 - 10
Función Hervir		
Verduras frescas, p. ej. brécol		3 / 100 °C 10 - 20
Verduras frescas, p. ej. coles de Bruselas		3 / 100 °C 30 - 40
Garbanzos***		3 / 100 °C 60 - 90
Guisantes		3 / 100 °C 15 - 20
Potaje de lentejas***		3 / 100 °C 45 - 60
Función Cocer en olla exprés***		
Verduras, p.ej. judías verdes		4 / 120 °C 3 - 6
Garbanzos, alubias		4 / 120 °C 25 - 35
Potaje de lentejas		4 / 120 °C 10 - 20
Función Freír con gran cantidad de aceite		
Verduras y setas empanadas o en masa de cerveza**		5 / 170 °C 4 - 8

* Dar la vuelta con frecuencia. / ** Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).
*** Introducir el alimento desde el inicio.

	Funciones de asistencia al cocinado	min.
Patatas		
Función Freír con poco aceite		
Patatas salteadas (preparadas con patatas hervidas con piel)		5 6 - 12
Patatas fritas (preparadas con patatas crudas)		4 15 - 25
Crepes de patata****		5 2,5 - 3,5
Rösti suizo		1 50 - 55
Patatas glaseadas		3 15 - 20
Función Cocer a fuego lento		
Albóndigas de patata		2 / 90 °C 30 - 40
Función Hervir		
Patatas***		3 / 100 °C 30 - 45
Función Cocer en olla exprés		
Patatas***		4 / 120 °C 10 - 20
Pastas y cereales		
Función Cocer a fuego lento		
Arroz		2 / 90 °C 25 - 35
Polenta*****		2 / 90 °C 3-8
Puré de sémola		2 / 90 °C 5 - 10
Función Hervir		
Pasta		3 / 100 °C 7 - 10
Pasta rellena		3 / 100 °C 6 - 15
Función Cocer en olla exprés		
Arroz***		4 / 120 °C 5 - 8
Sopas		
Función Cocer a fuego lento		
Sopas instantáneas, p. ej. cremas*****		2 / 90 °C 10 - 15
Función Hervir		
Caldos caseros, p. ej. sopa de carne o verduras***		3 / 100 °C 60 - 90
Sopas instantáneas, p. ej. sopa de fideos		3 / 100 °C 5 - 10
Función Cocer en olla exprés		
Caldo casero, p. ej. sopa de verduras***		4 / 120 °C 3 - 6
Salsas		
Función Freír con poco aceite		
Salsas de tomate con verduras		1 25 - 35
Salsa bechamel		1 10 - 20
Salsa de queso, p. ej. salsa gorgonzola		1 10 - 20
Reducción de salsas, p. ej. salsa de tomate, salsa boloñesa		1 25 - 35
Salsas dulces, p. ej. salsa de naranja		1 15 - 25

**** Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra. / ***** Precalentar con tapa, cocinar sin tapa y remover constantemente.
***** Remover frecuentemente. / ***** Añadir líquido siguiendo las instrucciones del fabricante.

	Funciones de asistencia al cocinado	min.
Postres		
Función Cocer a fuego lento		
Arroz con leche*****		2 / 90 °C 40 - 50
Gachas de avena		2 / 90 °C 10 - 15
Compota***		3 / 100 °C 15 - 25
Pudín de chocolate****		2 / 90 °C 3 - 5
Función Freír con gran cantidad de aceite		
Repostería, p. ej. Berlinas, donuts y buñuelos**		5 / 170 °C 5 - 10
Productos congelados		
Función Freír con poco aceite		
Escalope		4 15 - 20
Cordon bleu*		4 10 - 30
Pechuga*		4 10 - 30
Nuggets de pollo		4 10 - 15
Gyros, Kebab		3 5 - 10
Filete de pescado, al natural o empanado		3 10 - 20
Varitas de pescado		4 8 - 12
Patatas fritas		5 4 - 6
Salteados, p. ej. salteado de verduras con pollo		3 6 - 10
Rollitos de primavera		4 10 - 30
Camembert / queso		3 10 - 15
Función Calentar / Conservar caliente		
Verduras congeladas con salsa de nata, p. ej. espinacas a la crema*****		1 / 70 °C 15 - 20
Función Hervir		
Verduras congeladas, p. ej. judías verdes*****		3 / 100 °C 15 - 30
Función Freír con gran cantidad de aceite		
Patatas fritas congeladas**		5 / 170 °C 4 - 8
Otros		
Función Freír con poco aceite		
Camembert / queso		3 7 - 10
Platos precocinados deshidratados a los que hay que añadir agua, p. ej. pasta		1 5 - 10
Picatostes		3 6 - 10
Almendras / nueces / piñones		4 3 - 15
Función Calentar / Conservar caliente		
Lata de conserva, p. ej. Sopa de goulasch** /*****		1 / 70 °C 10 - 20
Glühwein (vino dulce caliente)***		1 / 70 °C -
Función Cocer a fuego lento		
Leche***		2 / 90 °C -