


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. Il ricettario può essere scaricato dal nostro sito web indicando il codice del prodotto (E).

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 coprirlo con un coperchio.
- III) Selezionare la zona di cottura sulla quale è stata collocata la pentola con il sensore di temperatura wireless.
- IV) Toccare il simbolo  del sensore di temperatura wireless.  Si illumina sul display.
- V) Selezionare la funzione di cottura desiderata.
- VI) Il simbolo lampeggia finché l'acqua o l'olio non avranno raggiunto la temperatura adatta. Dopodiché viene emesso un segnale acustico. Il simbolo smette di lampeggiare e rimane acceso.
- VII) Rimuovere il coperchio e aggiungere il cibo. Cuocere con il coperchio.
Avvertenza: Se si usa la funzione Frittura 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. Il ricettario può essere scaricato dal nostro sito web indicando il codice del prodotto (E).

Metodo

- I) Collocare la padella per frittura vuota sull'area di cottura.
- II) Selezionare l'area di cottura.
- III) Toccare il simbolo .  si illumina sul display.
- IV) Selezionare l'impostazione di frittura desiderata.
- V) Il simbolo lampeggia fino al raggiungimento della temperatura di frittura. Dopodiché, viene emesso un segnale acustico. Il simbolo smette di lampeggiare e rimane acceso.
- 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.



9001112591

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 assistita
 Sensore di frittura

	Funzioni di cottura assistita	min.
Carne		
Friggere con poco olio		
Scaloppine, lisce o impanate		4 6 - 10
Filetto		4 6 - 10
Costolette*		3 10 - 15
Cordon bleu, cotoletta alla viennese*		4 10 - 15
Bistecca, al sangue (spessore 3 cm)		5 6 - 8
Bistecca, cottura media o molto cotta (spessore 3 cm)		4 8 - 12
Petto di pollo (spessore 2 cm)*		3 10 - 20
Salsicce, precotte o crude*		3 8 - 20
Hamburger, polpette di carne, crocchette*		3 6 - 30
Polpettone		2 6 - 9
Stufato, spiedini		4 7 - 12
Carne macinata		4 6 - 10
Bacon		2 5 - 8
Cottura a fuoco lento		
Salsicce		2 / 90 °C 10 - 20
Bollire		
Polpette di carne		3 / 100 °C 20 - 30
Pollo		3 / 100 °C 60 - 90
Carne di vitello bollita o brasata		3 / 100 °C 60 - 90
Cottura in pentola a pressione		
Pollo, vitello***		4 / 120 °C 15 - 25
Friggere con molto olio		
Alette di pollo e polpette di carne**		5 / 170 °C 10 - 15
Pesce		
Friggere con poco olio		
Pesce, fritto, intero, per es. trota		3 10 - 20
Filetto di pesce, liscio o impanato		3 - 4 10 - 20
Scampi, gamberi		4 4 - 8
Cottura a fuoco lento		
Pesce brasato, per es. nasello		2 / 90 °C 15 - 20
Friggere con molto olio		
Pesce, impanato**		5 / 170 °C 10 - 15

	Funzioni di cottura assistita	min.
Pietanze a base di uova		
Friggere con poco olio		
Pancake****		5 -
Omelette****		2 3 - 6
Uova fritte		2 - 4 2 - 6
Uova strapazzate		2 4 - 9
Pancake all'uvetta		3 10 - 15
French toast ****		3 4 - 8
Bollire		
Uova, sode***		3 / 100 °C 5 - 10
Verdure e legumi		
Friggere con poco olio		
Aglio, cipolle		1 - 2 2 - 10
Zucchine, melanzane		3 4 - 12
Peperoni, asparagi verdi		3 4 - 15
Verdure saltate nell'olio, per es. zucchine, peperoni verdi		1 10 - 20
Funghi		4 10 - 15
Verdure glassate		3 6 - 10
Bollire		
Verdure, fresche, per es. broccoli		3 / 100 °C 10 - 20
Verdure, fresche, per es. cavolini di Bruxelles		3 / 100 °C 30 - 40
Ceci***		3 / 100 °C 60 - 90
Piselli		3 / 100 °C 15 - 20
Pasticcio di lenticchie***		3 / 100 °C 45 - 60
Cottura in pentola a pressione***		
Verdure, per es. fagiolini		4 / 120 °C 3 - 6
Ceci, fagioli		4 / 120 °C 25 - 35
Pasticcio di lenticchie		4 / 120 °C 10 - 20
Friggere con molto olio		
Verdure, funghi, impanati o pastellati**		5 / 170 °C 4 - 8

* Girare ripetutamente. / ** Riscaldare l'olio con il coperchio. Friggere una porzione dopo l'altra senza coperchio (la tabella mostra il tempo di cottura a porzione).
 ***Aggiungere il cibo già all'inizio.

	Funzioni di cottura assistita	min.
Patate		
Friggere con poco olio		
Patate fritte (bollite con la pelle)		5 6 - 12
Patate fritte (ottenute da patate crude)		4 15 - 25
Frittelle di patate****		5 2,5 - 3,5
Rösti svizzero		1 50 - 55
Patate glassate		3 15 - 20
Cottura a fuoco lento		
Gnocchi di patate		2 / 90 °C 30 - 40
Bollire		
Patate***		3 / 100 °C 30 - 45
Cottura in pentola a pressione		
Patate***		4 / 120 °C 10 - 20
Pasta e farinacei		
Cottura a fuoco lento		
Riso		2 / 90 °C 25 - 35
Polenta*****		2 / 90 °C 3-8
Dolce al semolino		2 / 90 °C 5 - 10
Bollire		
Pasta		3 / 100 °C 7 - 10
Pasta ripiena		3 / 100 °C 6 - 15
Cottura in pentola a pressione		
Riso***		4 / 120 °C 5 - 8
Minestre		
Cottura a fuoco lento		
Minestre pronte, per es. vellutate*****		2 / 90 °C 10 - 15
Bollire		
Brodi fatti in casa, per es. brodo di carne o vegetale***		3 / 100 °C 60 - 90
Minestre pronte, per es. minestrone		3 / 100 °C 5 - 10
Cottura in pentola a pressione		
Brodi fatti in casa, per es. brodo vegetale***		4 / 120 °C 3 - 6
Sughi		
Friggere con poco olio		
Salsa di pomodoro con verdure		1 25 - 35
Besciamella		1 10 - 20
Salsa al formaggio, per es. salsa al gorgonzola		1 10 - 20
Salse addensanti, per es. salsa al pomodoro, ragù alla bolognese		1 25 - 35
Salse dolci, per es. salsa all'arancia		1 15 - 25

**** Tempo complessivo a porzione. Friggerne una alla volta. / ***** Preriscaldare con il coperchio, cuocere girando continuamente.
 ***** Girare continuamente. / ***** Aggiungere liquidi come indicato sul prodotto.

	Funzioni di cottura assistita	min.
Dessert		
Cottura a fuoco lento		
Dolce di riso*****		2 / 90 °C 40 - 50
Porridge		2 / 90 °C 10 - 15
Composta***		3 / 100 °C 15 - 25
Dolce al cioccolato*****		2 / 90 °C 3 - 5
Friggere con molto olio		
Prodotti da forno, per es. ciambelle e bigné**		5 / 170 °C 5 - 10
Prodotti congelati		
Friggere con poco olio		
Scaloppine		4 15 - 20
Cordon bleu*		4 10 - 30
Petto di pollo*		4 10 - 30
Bocconcini di pollo		4 10 - 15
Spiedini, kebab		3 5 - 10
Filetto di pesce, liscio o impanato		3 10 - 20
Bastoncini di pesce		4 8 - 12
Patate fritte		5 4 - 6
Pietanze saltate in padella, per es. verdure fritte con pollo		3 6 - 10
Involtni primavera		4 10 - 30
Camembert/formaggio		3 10 - 15
Riscaldare/mantenere in caldo		
Verdure surgelate in salsa cremosa, per es. spinaci con panna*****		1 / 70 °C 15 - 20
Bollire		
Verdure surgelate, per es. fagiolini*****		3 / 100 °C 15 - 30
Friggere con molto olio		
Patate fritte surgelate**		5 / 170 °C 4 - 8
Varie		
Friggere con poco olio		
Camembert/formaggio		3 7 - 10
Pietanze pronte surgelate che richiedono aggiunta di acqua, per es. pasta		1 5 - 10
Crostini		3 6 - 10
Mandorle/noci/pinoli		4 3 - 15
Riscaldare/mantenere in caldo		
Conservate, per es. gulasch ***/*****		1 / 70 °C 10 - 20
Vin brulé		1 / 70 °C -
Cottura a fuoco lento		
Latte***		2 / 90 °C -