

Бързо и лесно

Функции на готварския асистент

Функциите на готварския асистент ви помагат да изберете най-добрия начин за приготвяне на всяка храна, която пожелаете. Сензорите измерват температурата на тенджерата или тигана постоянно. Това позволява мощността да се контролира с голяма точност, за да се поддържа адекватна температура и да се осигуряват перфектни резултати от готвенето.

Готварски функции

Тези функции ви позволяват да загревате храната, да готвите при ниска топлина, да варите, да готвите с тенджера под налягане и да пържите с много олио в съда, всичко това при контролирана температура.

Безжичният температурен сензор е нужен, за да можете да използвате готварските функции. Ако вашата печка няма сензор, можете да получите такъв като аксесоар в специализираните магазини или от нашата служба за техническа помощ посредством референтния номер HEZ39050.

Наръчник с инструкции

Допълнителна информация може да се открие в подробния ръководство с инструкции в глава "Функции на готварския асистент". Прочетете внимателно.

Метод

- I) Поставете безжичния сензор за температура върху съда.
- II) Поставете съда с адекватно количество течност върху зоната за готвене и го покрийте с капак.
- III) Натиснете символа на безжичния сензор за температура. Сензорът за готвене свети на дисплея.
- IV) Изберете зоната за готвене на дисплея.
- V) Изберете нивото на температура на желаната функция за готвене.
- VI) Изчакайте докато водата или олиото не достигнат подходящата температура. Процесът на загряване е показан на дисплея. След това прозвучава сигнал.
- VII) Свалете капака и добавете храната. Гответе с поставен капак.
Моля, отбележете: Ако използвате функцията за пържене в съд с много масло, дръжте капака свален докато пържите.



1

70 °C

Нагряване, подгряване, напр. супи, пунш



2

90 °C

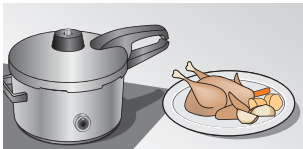
Кипване, напр. ориз, мляко



3

100 °C

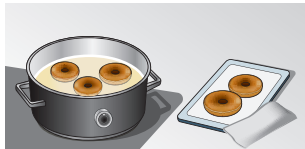
Варене, напр. паста, зеленчуци



4

120 °C

Готвене в тенджера под налягане, напр. пиле, яхния



5

170 °C

Дълбоко пържене с много олио, напр. донъти, кюфтета

Бързо и лесно

Функции на готварския асистент

Функциите на готварския асистент ви помагат да изберете най-добрия начин за приготвяне на всяка храна, която пожелаете. Сензорите измерват температурата на тенджерата или тигана постоянно. Това позволява мощността да се контролира с голяма точност, за да се поддържа адекватна температура и да се осигуряват перфектни резултати от готвенето.

Сензор за пържене

Тази функция може да се използва за пържене на храна докато се поддържа подходящата температура на тигана.

Наръчник с инструкции

Допълнителна информация може да се открие в подробния ръководство с инструкции в глава "Функции на готварския асистент". Прочетете внимателно.

Метод

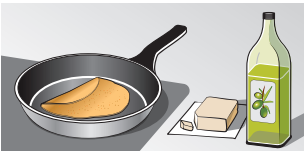
- I) Поставете празния тиган върху зоната за готвене.
- II) Изберете зоната за готвене на дисплея.
- III) Изберете типа загряване "Сензор за пържене".
- IV) Изберете желаната настройка за пържене.
- V) Изчакайте докато не се достигне температурата за пържене. Процесът на загряване е показан на дисплея. След това прозвучава сигнал.
- VI) Поставете мазнината в тигана и започнете пържене.



1

Много слабо

Приготвяне и консервиране на сосове, готвене на пара зеленчуци и пържене на храна в екстра върджин зехтин, масло или маргарин.



2

Слабо

Пържене на храна с използване на екстра върджин зехтин, масло или маргарин, напр. омлет.



3

Средно - слабо

Пържене на риба и дебела храна, напр. кюфтета и наденици.



4

Средно - силно

Пържене на пържоли, средно или добре изпечени, замразени, панирани и фини храни, напр. ескалоп, прясно рагу и зеленчуци.



5

Силно

Пържене на храна при високи температури, напр. пържоли, пържени картофи и дълб. замр. картофи.



9001160818



Следната таблица показва набор от ястия за категориите храни. Температурата и времетраенето на готвене могат да се различават според количеството, състоянието и качеството на храната.

	Функции-готварски-помощник		Мин.
 Месо			
Функция Пържене с малко олио			
Шницел, натюр ¹		4	6-10
Шницел, паниран ¹		4	6-10
Филе ²		4	6-10
Котлети ¹		3	10-15
Кордон бльо ¹		4	10-15
Виенски шницел ¹		4	10-15
Пържола, алангле (3 см дебела) ²		5	6-8
Пържола, средно изпечена (3 см дебела) ²		5	8-12
Пържола, добре изпечена (3 см дебела) ¹		4	8-12
Птичи гърди (2 см дебели) ¹		3	10-20
Кълцано ³		4	7-12
Джириси ³		4	7-12
Сланина ¹		2	5-8
Кайма ³		4	6-10
Хамбургер (1,5 см дебела) ¹		3	6-15
Кюфтета (2 см дебели) ¹		3	10-20
Пълнени фрикадели ¹		3	10-20
Парени наденици ¹		3	8-20
Сурови наденици ¹		3	8-20
Функция Приготвяне на бавен огън			
Допичане наденички ⁴		2 / 90 °C	10-20
Функция варене			
Месни кюфтенца ⁴		3 / 100 °C	20-30
Пилешка супа ⁴		3 / 100 °C	60-90
Тафелшпиц ⁴		3 / 100 °C	60-90
Функция Варене в тенджера под налягане			
Кокошка тендж. под налягане ⁵		4 / 120 °C	15-25
Говеждо тенджера под налягане ⁵		4 / 120 °C	15-25
Функция Пържене с много олио			
Фритиране пил. дреболии ⁶		5 / 170 °C	10-15
Фритиране кюфтенца ⁶		5 / 170 °C	10-15
 Риба			
Функция Пържене с малко олио			
Филе от риба, натюр ¹		4	10-20
Рибно филе, панирано ¹		3	10-20
Скариди ¹		4	4-8
Едри скариди ¹		4	4-8
Риба печена, цяла ¹		3	10-20
Функция Приготвяне на бавен огън			
Задушаване на риба ⁴		2 / 90 °C	15-20
Функция Пържене с много олио			
Риба, фритиране в бир.тесто ⁶		5 / 170 °C	10-15

¹ Обърнете няколко пъти. / ² Поставете в тигана олио и продукти след сигналния тон. / ³ Редовно разбърквайте. / ⁴ Загряване и готвене с капак. Добавете продукти след сигналния тон. / ⁵ Добавете продукт за готвене в началото / ⁶ Загрейте олиото при затворен капак. Без капак пържете на порции.

 Готварски функции
 Сензор за пържене

	Функции-готварски-помощник		Мин.
Фритиране панирана риба ⁶		5 / 170 °C	10-15
 Ястия с яйца			
Функция Пържене с малко олио			
Яйца на очи в масло ⁷		2	2-6
Яйца на очи в олио ²		4	2-6
Бъркани яйца ³		2	4-9
Омлет ⁸		2	3-6
Палачинки ⁸		5	1.5- 2.5
Пържени филийки ⁸		3	4-8
Кайзерски омлет ⁸		3	10-15
Функция варене			
Варене на яйца ⁵		3 / 100 °C	5-10
 Зеленчуци и шушулкови			
Функция Пържене с малко олио			
Чесън ³		2	2-10
Лук, запечен на пара ³		2	2-10
Пържен лук ³		3	5-10
Тиквички ¹		3	4-12
Патладжани ¹		3	4-12
Червени пиперки ³		3	4-15
Печене на зелени аспержи ¹		3	4-15
Гъби ³		4	10-15
Задушаване зеленчуци олио ³		1	10-20
Глазиране на зеленчуци ³		3	6-10
Функция варене			
Варене на броколи ⁴		3 / 100 °C	10-20
Варене на цветно зеле ⁴		3 / 100 °C	10-20
Варене на брюкселско зеле ⁴		3 / 100 °C	30-40
Готвене на зелен фасул ⁴		3 / 100 °C	15-30
Нахут ⁵		3 / 100 °C	60-90
Грах ⁴		3 / 100 °C	15-20
Леща ⁵		3 / 100 °C	45-60
Функция Варене в тенджера под налягане			
Зеленчуци в тенджера под налягане ⁵		4 / 120 °C	3-6
Нахут в тенджера под налягане ⁵		4 / 120 °C	25-35
Боб тенджера под налягане ⁵		4 / 120 °C	25-35
Леща в тенджера под налягане ⁵		4 / 120 °C	10-20
Функция Пържене с много олио			
Пържене на панирани зеленчуци ⁶		5 / 170 °C	4-8
Фритиране зеленч.бир.тесто ⁶		5 / 170 °C	4-8
Фритиране панирани гъби ⁶		5 / 170 °C	4-8
Пържене на гъби в бирено тесто ⁶		5 / 170 °C	4-8

	Функции-готварски-помощник		Мин.
 Картофи			
Функция Пържене с малко олио			
Пържени картофи от варени картофи (с обелките) ³		5	6-12
Пържени картофи от сурови картофи ³		4	15-25
Картофени кюфтета ⁸		5	2.5-3.5
Швейцарски настърг. пърж. картофи ⁷		2	50-55
Глазирани картофи ³		3	15-20
Функция Приготвяне на бавен огън			
Картофени кюфтета ⁴		2 / 90 °C	30-40
Функция Варене			
Варене на картофи ⁵		3 / 100 °C	30-45
Функция Варене в тенджера под налягане			
Картофи в тенджера под налягане ⁵		4 / 120 °C	10-20
 Фиде и зърнени храни			
Функция Приготвяне на бавен огън			
Ориз ⁴		2 / 90 °C	25 - 35
Полента ³		2 / 90 °C	3 - 8
Каша с грис ³		2 / 90 °C	5 - 10
Функция варене			
Макарони ³		3 / 100 °C	7 - 10
Пирожки ³		3 / 100 °C	6 - 15
Функция Варене в тенджера под налягане			
Ориз в тенджера под налягане ⁵		4 / 120 °C	6 - 8
 Супи			
Функция Приготвяне на бавен огън			
Кремсупи ³		2 / 90 °C	10 - 15
Функция варене			
Бульон ⁵		3 / 100 °C	60 - 90
Инстантни супи ³		3 / 100 °C	5 - 10
Функция Варене в тенджера под налягане			
Домашен бульон в тенджера под налягане ⁵		4 / 120 °C	20 - 30
 Сосове			
Функция Пържене с малко олио			
Доматен сос със зеленчуци ³		1	25 - 35
Сос бешамел ³		1	10 - 20
Сос със сирене ³		1	10 - 20
Редуциране на сос ³		1	25 - 35
Сладки сосове ³		1	15 - 25

⁷ Добавете маслото и хранителните продукти след сигналния тон в тигана. / ⁸ Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго. / ⁹ Добавете продукти след сигналния тон. / ¹⁰ Добавете вода след сигналния тон. Добавете продукти когато водата заври.



	Функции-готварски-помощник		Мин.
 Десерти			
Функция Приготвяне на бавен огън			
Мляко с ориз ³		2 / 90 °C	40-50
Овесена каша ³		2 / 90 °C	10-15
Шоколадов пудинг ³		2 / 90 °C	3-5
Функция варене			
Компот ⁵		3 / 100 °C	15-25
Функция Пържене с много олио			
Фритиране на понички ⁶		5 / 170 °C	5-10
Фритиране на донъти ⁶		5 / 170 °C	5-10
Пържене на бунюелос ⁶		5 / 170 °C	5-10
 Замразени продукти			
Функция Пържене с малко олио			
Шницел ¹		4	15-20
Кордон бльо ¹		4	10-30
Птичи гърди ¹		4	10-30
Пилешки нъгети ¹		4	10-15
Джириси ³		4	10-15
Кебап ³		4	10-15
Филе от риба, натюр ¹		3	10-20
Рибно филе, панирано ¹		3	10-20
Рибни пръчици ¹		4	8-12
Пържени картофи ³		5	4-6
Ястия на тиган ³		3	6-10
Пролетни ролца ¹		4	10-30
Камембер ¹		3	10-15
Функция поддържане топло, загряване			
Зеленчуци в сметанов сос ³		1 / 70 °C	15-20
Функция варене			
Зелен фасул ⁴		3 / 100 °C	15-30
Функция Пържене с много олио			
Пържени картофи ⁶		5 / 170 °C	4-8
 Други			
Функция Пържене с малко олио			
Камембер ¹		3	7-10
Кротони ³		3	6-10
Сухи готови ястия ¹⁰		1	5-10
Печене на бадеми ⁹		4	3-15
Печене на ядки ⁹		4	3-15
Печене на семена от пиния ⁹		4	3-15
Функция поддържане топло, загряване			
Загряване на гулаш ⁵		1 / 70 °C	10-20
Загряване на греяно вино ⁵		1 / 70 °C	-
Функция Приготвяне на бавен огън			
Загряване на мляко ⁵		2 / 90 °C	3-10