

Szybko i łatwo

Pomocne funkcje gotowania

Pomocne funkcje gotowania pozwalają wybrać najlepszy sposób przygotowania każdej potrawy, na jaką masz ochotę. Czujniki stale mierzą temperaturę garnka lub patelni. Pozwala to na precyzyjne kontrolowanie energii dla utrzymania odpowiedniej temperatury i zapewnienia najlepszych efektów kulinarnych.

 Funkcje gotowania

Funkcje te pozwalają na podgrzewanie jedzenia, gotowanie na małym ogniu, gotowanie w szybkowarze i smażenie w dużej ilości oleju na patelni, a wszystko to w kontrolowanej temperaturze.

 Aby można było korzystać z funkcji gotowania, wymagany jest bezprzewodowy czujnik temperatury. Jeśli Twoja płyta grzewcza nie posiada czujnika, możesz otrzymać jeden w ramach dodatkowego wyposażenia w specjalistycznych sklepach lub od naszego Serwisu Pomocy Technicznej, okazując numer referencyjny HEZ39050.

Instrukcja obsługi

Dodatkowe informacje można znaleźć w szczegółowej instrukcji obsługi płyty grzejnej, w rozdziale "Pomocne funkcje gotowania". Należy je uważnie przeczytać.

Sposób gotowania

- I) Umieścić bezprzewodowy czujnik temperatury na garnku.
- II) Umieścić garnek zawierający odpowiednią ilość płynu w strefie gotowania i nałożyć pokrywkę.
- III) Nacisnąć symbol  bezprzewodowego czujnika temperatury.  Czujnik gotowania zaświeci się na wyświetlaczu.
- IV) Wybrać na wyświetlaczu odpowiednią strefę gotowania.
- V) Wybrać poziom temperatury dla żądanej funkcji gotowania.
- VI) Symbol będzie migać, dopóki woda lub olej nie osiągnie odpowiedniej temperatury. Proces podgrzewania jest pokazywany na wyświetlaczu. Następnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- VII) Zdjąć pokrywkę i włożyć produkty do przygotowania potrawy. Gotować pod przykryciem.
Należy pamiętać, że: Podczas korzystania z funkcji smażenia w głębokim oleju nie przykrywać naczynia przykrywką.



**1**

70 °C

Podgrzewanie, utrzymywanie ciepła, np. zupy, poncz



**2**

90 °C

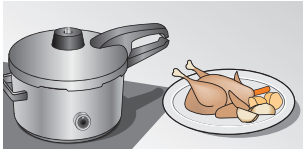
Gotowanie na wolnym ogniu, np. ryż, mleko



**3**

100 °C

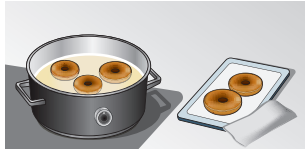
Gotowanie, np. makaron, warzywa



**4**

120 °C

Gotowanie w szybkowarze, np. kurczak, potrawa jednogarnkowa



**5**

170 °C

Smażenie w głębokim oleju, np. pączki, klopsiki

Szybko i łatwo

Pomocne funkcje gotowania

Pomocne funkcje gotowania pozwalają wybrać najlepszy sposób przygotowania każdej potrawy, na jaką masz ochotę. Czujniki stale mierzą temperaturę garnka lub patelni. Pozwala to na precyzyjne kontrolowanie energii dla utrzymania odpowiedniej temperatury i zapewnienia najlepszych efektów kulinarnych.

 Czujnik smażenia

Funkcja ta może być używana do smażenia potraw gdy utrzymywana jest odpowiednia temperatura patelni.

Instrukcja obsługi

Dodatkowe informacje można znaleźć w szczegółowej instrukcji obsługi płyty grzejnej, w rozdziale "Pomocne funkcje gotowania". Należy je uważnie przeczytać.

Sposób gotowania

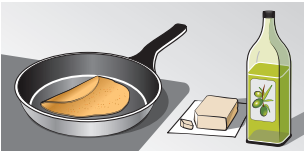
- I) Umieścić pustą patelnię do smażenia w strefie gotowania.
- II) Wybrać na wyświetlaczu odpowiednią strefę gotowania.
- III) Wybrać typ podgrzewania  „Czujnik smażenia“.
- IV) Wybrać żądane ustawienie smażenia.
- V) Poczekać, dopóki nie zostanie osiągnięta odpowiednia temperatura. Proces podgrzewania jest pokazywany na wyświetlaczu. Następnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- VI) Rozgrzać na patelni tłuszcz i przystąpić do smażenia.



**1**

Bardzo niska

Przygotowanie i wekowanie sosów, gotowanie na parze warzyw i smażenie potraw na oliwie extra virgin, maśle lub margarynie.



**2**

Niska

Smażenie potraw na oliwie extra virgin, maśle lub margarynie, np. omletów.



**3**

Średnio niska

Smażenie ryb i tłustych potraw, np. klopsików i kiełbasek.



**4**

Średnio wysoka

Smażenie steków, średnio lub dobrze wysmażonych, potraw zamrożonych lub panierowanych oraz potraw rozdrobnionych, np. eskalopków, ragout i warzyw.



**5**

Wysoka

Smażenie w wysokiej temperaturze, np. mało wysmażonych steków, placków ziemniaczanych i zamrożonych frytek.



9001160848



Poniższy wykres pokazuje wybór potraw dla danej kategorii żywności. Temperatura i czas trwania gotowania może się zmieniać w zależności od ilości, stanu i jakości żywności.

	Funkcje asystenta gotowania		min
Mięso			
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Sznicel, naturalny ¹		4	6-10
Sznicel, panierowany ¹		4	6-10
Filet ²		4	6-10
Kotlety ¹		3	10-15
Cordon bleu ¹		4	10-15
Sznicel wiedeński ¹		4	10-15
Stek, krwisty (grubość 3 cm) ²		5	6-8
Stek, średnio wysmażony (grubość 3 cm) ²		5	8-12
Stek, dobrze wysmażony (grubość 3 cm)* ¹		4	8-12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm) ¹		3	10-20
Krajanka mięsna ³		4	7-12
Gyros ³		4	7-12
Boczek ¹		2	5-8
Mięso mielone ³		4	6-10
Hamburger (grubość 1,5 cm) ¹		3	6-15
Kotlety mielone (grubość 2 cm) ¹		3	10-20
Faszerowane kotlety mielone ¹		3	10-20
Parzone kiełbasy do smażenia ¹		3	8-20
Surowe kiełbasy do smażenia ¹		3	8-20
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Gotowanie na małym ogniu kiełbasek ⁴		2 / 90°C	10-20
Funkcja Gotowanie			
Pulpety ⁴		3 / 100°C	20-30
Kura na rosół ⁴		3 / 100°C	60-90
Rumszyk ⁴		3 / 100°C	60-90
Funkcja Gotowanie w szybkowarze			
Kura w szybkowarze ⁵		4 / 120°C	15-25
Mięso wołowe w szybkowarze ⁵		4 / 120°C	15-25
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu			
Smażenie w głębokim tłuszczu porcji kurczaka ⁶		5 / 170°C	10-15
Smażenie w głębokim tłuszczu klopsików ⁶		5 / 170°C	10-15
Ryby			
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Filet rybny, naturalny ¹		4	10-20
Filet rybny, panierowany ¹		3	10-20
Krewetki ¹		4	4-8
Scampi ¹		4	4-8
Ryba smażona, w całości ¹		3	10-20
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Duszenie ryby ⁴		2 / 90°C	15-20
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu			
Ryba, smażenie w głębokim tłuszczu w cieście piwnym ⁶		5 / 170°C	10-15
Smażenie w głębokim tłuszczu panierowanej ryby ⁶		5 / 170°C	10-15

	Funkcje asystenta gotowania		min
Potrawy z jaj			
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Jajka sadzone na maśle ⁷		2	2-6
Jajka sadzone na oleju ²		4	2-6
Jajecznicza ³		2	4-9
Omlet ⁸		2	3-6
Naleśniki ⁸		5	1.5- 2.5
Francuskie tosty ⁸		3	4-8
Omlet cesarski ⁸		3	10-15
Funkcja Gotowanie			
Gotowanie jaj ⁵		3 / 100°C	5-10
Warzywa, w tym warzywa strączkowe			
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Czosnek ³		2	2-10
Cebula, zeszklenie ³		2	2-10
Zrumieniona cebula ³		3	5-10
Cukinia ¹		3	4-12
Bakłażany ¹		3	4-12
Papryka ³		3	4-15
Smażenie zielonych szparagów ¹		3	4-15
Grzyby ³		4	10-15
Duszenie warzyw na oleju ³		1	10-20
Glazurowanie warzyw ³		3	6-10
Funkcja Gotowanie			
Gotowanie brokułów ⁴		3 / 100°C	10-20
Gotowanie kalafiora ⁴		3 / 100°C	10-20
Gotowanie brukselki ⁴		3 / 100°C	30-40
Gotowanie zielonej fasolki ⁴		3 / 100°C	15-30
Cieciorka ⁵		3 / 100°C	60-90
Groszek ⁴		3 / 100°C	15-20
Soczewica ⁵		3 / 100°C	45-60
Funkcja Gotowanie w szybkowarze			
Warzywa w szybkowarze ⁵		4 / 120°C	3-6
Cieciorka w szybkowarze ⁵		4 / 120°C	25-35
Fasola w szybkowarze ⁵		4 / 120°C	25-35
Soczewica w szybkowarze ⁵		4 / 120°C	10-20
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu			
Smażenie w głębokim tłuszczu warzyw panierowanych ⁶		5 / 170°C	4-8
Smażenie w głębokim tłuszczu warzyw w cieście piwnym ⁶		5 / 170°C	4-8
Smażenie w głębokim tłuszczu grzybów panierowanych ⁶		5 / 170°C	4-8
Smażenie w głębokim tłuszczu grzybów w cieście piwnym ⁶		5 / 170°C	4-8

Funkcje gotowania
 Czujnik smażenia

	Funkcje asystenta gotowania		min
Ziemniaki			
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Ziemniaki smażone z ziemniaków w mundurkach ³		5	6-12
Ziemniaki smażone z ziemniaków surowych ³		4	15-25
Placki ziemniaczane ⁸		5	2.5-3.5
Szwajcarskie rösti ⁷		2	50-55
Ziemniaki glazurowane ³		3	15-20
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Pyzy ⁴		2 / 90°C	30-40
Funkcja Gotowanie we wrzątku			
Gotowanie ziemniaków ⁵		3 / 100°C	30-45
Funkcja Gotowanie w szybkowarze			
Ziemniaki w szybkowarze ⁵		4 / 120°C	10-20
Makaron i zboża			
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Ryż ⁴		2 / 90°C	25 - 35
Polenta ³		2 / 90°C	3 - 8
Kasza manna ³		2 / 90°C	5 - 10
Funkcja Gotowanie			
Makaron ³		3 / 100°C	7 - 10
Pierogi ³		3 / 100°C	6 - 15
Funkcja Gotowanie w szybkowarze			
Ryż w szybkowarze ⁵		4 / 120°C	6 - 8
Zupy			
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Zupy kremy ³		2 / 90°C	10 - 15
Funkcja Gotowanie			
Bulion ⁵		3 / 100°C	60 - 90
Zupy w proszku ³		3 / 100°C	5 - 10
Funkcja Gotowanie w szybkowarze			
Domowy bulion w szybkowarze ⁵		4 / 120°C	20 - 30
Sosy			
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Sos pomidorowy z warzywami ³		1	25 - 35
Sos beszamelowy ³		1	10 - 20
Sos serowy ³		1	10 - 20
Zagęszczanie sosu ³		1	25 - 35
Słodkie sosy ³		1	15 - 25

⁷ Po usłyszaniu sygnału włożyć na patelnię masło i potrawę. / ⁸ Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno. / ⁹ Potrawę włożyć po usłyszaniu sygnału. ¹⁰ Po usłyszaniu sygnału dodać wodę. Gdy woda zagotuje się, dodać potrawę.



	Funkcje asystenta gotowania		min
Desery			
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Ryż na mleku ³		2 / 90°C	40-50
Owsianka ³		2 / 90°C	10-15
Budyń czekoladowy ³		2 / 90°C	3-5
Funkcja Gotowanie			
Prażone owoce ⁵		3 / 100°C	15-25
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu			
Smażenie w głębokim tłuszczu pączków ⁶		5 / 170°C	5-10
Smażenie w głębokim tłuszczu donatów ⁶		5 / 170°C	5-10
Smażenie w głębokim tłuszczu buñuelos ⁶		5 / 170°C	5-10
Produkty mrożone			
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Sznicel ¹		4	15-20
Cordon bleu ¹		4	10-30
Pierś kurczaka ¹		4	10-30
Nuggety z kurczaka ¹		4	10-15
Gyros ³		4	10-15
Kebab ³		4	10-15
Filet rybny, naturalny ¹		3	10-20
Filet rybny, panierowany ¹		3	10-20
Paluszki rybne ¹		4	8-12
Smażenie frytek ³		5	4-6
Potrawy z patelni ³		3	6-10
Sajgonki ¹		4	10-30
Camembert ¹		3	10-15
Funkcja Podtrzymywanie ciepła, podgrzewanie			
Warzywa i sosie śmietanowym ³		1 / 70°C	15-20
Funkcja Gotowanie			
Zielona fasolka ⁴		3 / 100°C	15-30
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu			
Smażenie w głębokim tłuszczu frytek ⁶		5 / 170°C	4-8
Inne			
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Camembert ¹		3	7-10
Grzanki ³		3	6-10
Suche potrawy gotowe ¹⁰		1	5-10
Prażenie migdałów ⁹		4	3-15
Prażenie orzechów ⁹		4	3-15
Prażenie orzeszków pinii ⁹		4	3-15
Funkcja Podtrzymywanie ciepła, podgrzewanie			
Podgrzewanie zupy gulaszowej ⁵		1 / 70°C	10-20
Podgrzewanie wina ⁵		1 / 70°C	-
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Podgrzewanie mleka ⁵		2 / 90°C	3-10