


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) Wybrać strefę gotowania, w której umieszczony został garnek z bezprzewodowym czujnikiem temperatury.
- IV) Dotknąć symbolu  bezprzewodowego czujnika temperatury.  Zaświeci się na wyświetlaczu.
- V) Wybrać żądaną funkcję gotowania.
- VI) Symbol będzie migać, dopóki woda lub olej nie osiągną odpowiedniej temperatury. Wtedy rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Symbol przestaje migać i pozostaje zapalony.
- VII) Zdjąć pokrywkę i włożyć jedzenie. Gotować pod przykryciem.
Należy zauważyć, że: Jeśli korzystasz z funkcji smażenia w głębokim oleju, należy zdjąć pokrywkę podczas smażenia.



 **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 odpowiednią strefę gotowania.
- III) Dotknąć symbolu .  zaświeci się na wyświetlaczu.
- IV) Wybrać żądane ustawienie smażenia.
- V) Symbol będzie migać, dopóki nie zostanie osiągnięta odpowiednia temperatura. Wówczas rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Symbol przestanie migać i pozostanie podświetlony.
- 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.



900112598

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 gotowania
 Czujnik smażenia



























	Pomocne funkcje gotowania		 min
 Mięso			
Smażenie na małej ilości tłuszczu			
Eskalopki, z panierką lub bez		4	6 - 10
Filety		4	6 - 10
Kotlety*		3	10 - 15
Cordon bleu, sznycle wiedeńskie*		4	10 - 15
Steki, mało wysmażone (grub. 3 cm)		5	6 - 8
Steki, średnio lub dobrze wysmażone (grub. 3 cm)		4	8 - 12
Piersi drobiowe (grub. 2 cm)*		3	10 - 20
Kiełbaski, podgotowane lub surowe*		3	8 - 20
Hamburgery, klopsiki, kotlety mielone*		3	6 - 30
Pieczeń rzymska		2	6 - 9
Ragout, gyros		4	7 - 12
Mięso mielone		4	6 - 10
Bekon		2	5 - 8
Gotowanie na wolnym ogniu			
Kiełbaski		2 / 90 °C	10 - 20
Gotowanie			
Klopsiki		3 / 100 °C	20 - 30
Kurczak		3 / 100 °C	60 - 90
Gotowana lub duszona cielęcina		3 / 100 °C	60 - 90
Gotowanie w szybkowarze			
Kurczak, cielęcina***		4 / 120 °C	15 - 25
Smażenie w głębokim oleju			
Skrzydełka kurczaka i klopsiki**		5 / 170 °C	10 - 15
 Ryba			
Smażenie na małej ilości tłuszczu			
Ryby smażone w całości, np. pstrąg		3	10 - 20
Filety rybne, z panierką lub bez		3 - 4	10 - 20
Homarzec, Krewetki		4	4 - 8
Gotowanie na wolnym ogniu			
Duszona ryba, np. morszczuk		2 / 90 °C	15 - 20
Smażenie w głębokim oleju			
Ryba, panierowana**		5 / 170 °C	10 - 15

* Kilkakrotnie obrócić na drugą stronę. / ** Podgrzać olej pod przykryciem. Smażyć w głębokim oleju jedną porcję za drugą bez przykrycia (tabela pokazuje czas gotowania na porcję).
































*** Dodać jedzenie zaraz na początku.

**** Całkowity czas na każdą z porcji. Smażyć jedną porcję za drugą. / ***** Podgrzać pod przykryciem, gotować ciągle mieszając.

***** Ciągłe mieszać. / ***** Dodać płyn zgodnie ze wskazaniami na produkcie.

	Pomocne funkcje gotowania		 min
 Potrawy z jajek			
Smażenie na małej ilości tłuszczu			
Naleśniki****		5	-
Omlety****		2	3 - 6
Jajka smażone		2 - 4	2 - 6
Jajecznica		2	4 - 9
Naleśniki z rodzynkami		3	10 - 15
Francuskie tosty****		3	4 - 8
Gotowanie			
Jaja, na twardo***		3 / 100 °C	5 - 10
 Warzywa i rośliny strączkowe			
Smażenie na małej ilości tłuszczu			
Czosnek, cebula		1 - 2	2 - 10
Cukinie, bakłażany		3	4 - 12
Papryka, zielone szparagi		3	4 - 15
Warzywa smażone w oleju, np. cukinie, zielona papryka		1	10 - 20
Grzyby		4	10 - 15
Warzywa glazurowane		3	6 - 10
Gotowanie			
Warzywa, świeże, np. brokuły		3 / 100 °C	10 - 20
Warzywa, świeże, np. brukselka		3 / 100 °C	30 - 40
Ciecierzycza		3 / 100 °C	60 - 90
Groszek		3 / 100 °C	15 - 20
Gulasz z soczewicy***		3 / 100 °C	45 - 60
Gotowanie w szybkowarze			
Warzywa, np. zielona fasolka		4 / 120 °C	3 - 6
Ciecierzycza, fasola		4 / 120 °C	25 - 35
Gulasz z soczewicy		4 / 120 °C	10 - 20
Smażenie w głębokim oleju			
Warzywa, grzyby, panierowane**		5 / 170 °C	4 - 8

	Pomocne funkcje gotowania		 min
 Ziemniaki			
Smażenie na małej ilości tłuszczu			
Ziemniaki smażone (ugotowane w "mundurkach")		5	6 - 12
Ziemniaki smażone (surowe)		4	15 - 25
Placki ziemniaczane****		5	2,5 - 3,5
Placek szwajcarski		1	50 - 55
Ziemniaki glazurowane		3	15 - 20
Gotowanie na wolnym ogniu			
Pyzy ziemniaczane		2 / 90 °C	30 - 40
Gotowanie			
Ziemniaki***		3 / 100 °C	30 - 45
Gotowanie w szybkowarze			
Ziemniaki***		4 / 120 °C	10 - 20
 Makaron i płatki śniadaniowe			
Gotowanie na wolnym ogniu			
Ryż		2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*****		2 / 90 °C	3-8
Budyń z kaszy manny		2 / 90 °C	5 - 10
Gotowanie			
Makaron		3 / 100 °C	7 - 10
Makaron nadziewany		3 / 100 °C	6 - 15
Gotowanie w szybkowarze			
Ryż***		4 / 120 °C	5 - 8
 Zupy			
Gotowanie na wolnym ogniu			
Zupy instant, np. kremowa zupa*****		2 / 90 °C	10 - 15
Gotowanie			
Zapasy domowej roboty, np. mięso lub wywar warzywny		3 / 100 °C	60 - 90
Zupa instant, np. minestrone		3 / 100 °C	5 - 10
Gotowanie w szybkowarze			
Zapasy domowej roboty, np. wywar warzywny***		4 / 120 °C	3 - 6
 Sosy			
Smażenie na małej ilości tłuszczu			
Sos pomidorowy z warzywami		1	25 - 35
Sos beszamelowy		1	10 - 20
Sos serowy, np. sos gorgonzola		1	10 - 20
Sosy odparowywane, np. sos pomidorowy, sos boloński		1	25 - 35
Sosy słodkie, np. sos pomarańczowy		1	15 - 25

	Pomocne funkcje gotowania		 min
 Desery			
Gotowanie na wolnym ogniu			
Ryż na mleku*****		2 / 90 °C	40 - 50
Owsianka		2 / 90 °C	10 - 15
Kompot***		3 / 100 °C	15 - 25
Budyń czekoladowy		2 / 90 °C	3 - 5
Smażenie w głębokim oleju			
Wypieki, np. pączki i ptysie**		5 / 170 °C	5 - 10
 Produkty mrożone			
Smażenie na małej ilości tłuszczu			
Eskalopki		4	15 - 20
Cordon bleu*		4	10 - 30
Piersi drobiowe*		4	10 - 30
Nuggetsy z kurczaka		4	10 - 15
Gyros, kebab		3	5 - 10
Filety rybne, z panierką lub bez		3	10 - 20
Paluszki rybne		4	8 - 12
Frytki		5	4 - 6
Potrawy szybko smażone z mieszaniami, np. smażone warzywa z kawałkami kurczaka		3	6 - 10
Sajgonki		4	10 - 30
Camembert/sery		3	10 - 15
Podgrzewanie / utrzymywanie ciepła			
Mrożone warzywa w kremowym sosie, np. kremowy szpinak*****		1 / 70 °C	15 - 20
Gotowanie			
Mrożone warzywa, np. zielona fasolka		3 / 100 °C	15 - 30
Smażenie w głębokim oleju			
Mrożone frytki		5 / 170 °C	4 - 8
 Inne			
Smażenie na małej ilości tłuszczu			
Camembert/sery		3	7 - 10
Smażone, gotowe posiłki, które wymagają dodania wody, np. potrawy z makaronu		1	5 - 10
Grzanki		3	6 - 10
Migdały/orzechy/orzeszki piniowe		4	3 - 15
Podgrzewanie/utrzymywanie ciepła			
Dania przetworzone, np. gulasz*** /*****		1 / 70 °C	10 - 20
Grzane wino***		1 / 70 °C	-
Gotowanie na wolnym ogniu			
Mleko***		2 / 90 °C	-