

Instrukcja obsługi

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

Instrukcja obsługi

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

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 HZ39050.

Sposób gotowania

- I) Umieścić bezprzewodowy czujnik temperatury na garnku.
- II) Umieścić garnek zawierający odpowiednią ilość płynu w strefie gotowania i nałożyć pokrywkę.
- III) Dotknąć symbolu  bezprzewodowego czujnika temperatury.  Zaświeci się na wyświetlaczu.
- IV) Wybrać strefę gotowania, w której został umieszczony garnek z bezprzewodowym czujnikiem temperatury.
- V) Wybrać żądaną funkcję gotowania.
- VI) Symbol będzie migać, dopóki woda lub olej nie osiągnie odpowiedniej temperatury. Wówczas rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Symbol przestaje migać i pozostaje podświetlony.
- VII) Zdjąć pokrywkę i dodać jedzenie. Gotować pod przykryciem. **Należy pamiętać, aby:** Podczas używania 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

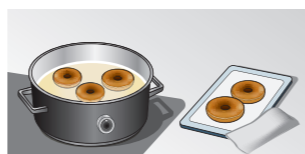
Gotowanie, np. makaron, warzywa



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.

Sposób gotowania

- I) Umieścić pustą patelnię do smażenia w strefie gotowania.
- II) Dotknąć  symbolu.
- III) Wybrać odpowiednią strefę gotowania.  zaświeci się na wyświetlaczu.
- IV) Wybrać żądane ustawienie smażenia.
- V) Symbol będzie migać, dopóki nie zostanie osiągnięta odpowiednia temperatura. Wtedy rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Symbol będzie się świecić.
- VI) Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, rozgrzać na patelni tłuszcz i następnie zacząć smażenie.



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.

























900112621
























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		
Skrzydółka 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. morskączuk		2 / 90 °C 15 - 20
Smażenie w głębokim oleju		
Ryba, panierowana**		5 / 170 °C 10 - 15

	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
Ciecierzycyca		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
Ciecierzycyca, 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

* 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.

	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

**** Całkowity czas na każdą z porcji. Smażyć jedną porcję za drugą. / ***** Podgrzać pod przykryciem, gotować ciągle mieszając.
***** Ciągle mieszać. / ***** Dodać płyn zgodnie ze wskazaniami na produkcie.

	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 mieszanym, np. smażone warzywa z kawałkami kurczaka		3 6 - 10
Sajgonki		4 10 - 30
Camembert/sery		3 10 - 15
Podrzewanie / 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 -