

Guía rápida

Funciones de asistencia al cocinado

Las Funciones de asistencia al cocinado permiten seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada alimento. Los sensores miden continuamente la temperatura del recipiente. Esto permite regular la potencia con alta precisión para mantener la temperatura adecuada, obteniendo perfectos resultados de cocinado.

Funciones de Cocción



Estas funciones permiten calentar alimentos, cocer a fuego lento, hervir, cocer con olla exprés y freír con abundante aceite en olla, con la temperatura controlada.

El Sensor de cocción inalámbrico es necesario para la utilización de las Funciones de Cocción. Si su placa no dispone de Sensor, puede adquirirse como accesorio en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicando la referencia HEZ39050.

Instrucciones de uso

Si desea obtener información más detallada, consulte el capítulo "Funciones de asistencia al cocinado" en las instrucciones de uso de la placa de cocción. Lea detenidamente dichas instrucciones.

Procedimiento

- I) Colocar el sensor de cocción inalámbrico en el recipiente.
- II) Situar el recipiente con la suficiente cantidad de líquido en la zona de cocción y cubrirlo siempre con tapa.
- III) Pulsar el símbolo  del sensor de cocción inalámbrico. El indicador  se ilumina en la pantalla.
- IV) Seleccionar la zona de cocción en donde se ha situado el recipiente con el sensor de cocción.
- V) Seleccionar la Función de Cocción deseada.
- VI) Esperar hasta que el agua o el aceite alcancen la temperatura adecuada. El proceso de calentamiento se muestra en la pantalla. A continuación, se emite una señal acústica.
- VII) Retirar la tapa y añadir el alimento. Mantener la cocción con tapa.

Nota: Si se utiliza la función Freír en olla con gran cantidad de aceite, mantener la fritura sin tapa.



1
70 °C
Función Calentar, conservar caliente p. ej. sopas, ponche



2
90 °C
Función Cocer a fuego lento p. ej. arroz, leche



3
100 °C
Función Hervir p. ej. pasta, verduras



4
120 °C
Función cocer en olla exprés p. ej. pollo, potaje



5
170 °C
Función Freír con gran cantidad de aceite p. ej. donuts, albóndigas

Guía rápida

Funciones de asistencia al cocinado

Las Funciones de asistencia al cocinado permiten seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada alimento. Los sensores miden continuamente la temperatura del recipiente. Esto permite regular la potencia con alta precisión para mantener la temperatura adecuada, obteniendo perfectos resultados de cocinado.


Función Freír


Esta función permite freír manteniendo una temperatura adecuada en la sartén.

Instrucciones de uso


Si desea obtener información más detallada, consulte el capítulo "Funciones de asistencia al cocinado" en las instrucciones de uso de la placa de cocción. Lea detenidamente dichas instrucciones.

Procedimiento


- I) Colocar la sartén vacía en la zona de cocción.
- II) Seleccionar la zona de cocción en la pantalla.
- III) Seleccionar el tipo de calentamiento  «Función freír».
- IV) Seleccionar el nivel de temperatura deseado para freír.
- V) Esperar hasta que se alcance la temperatura para freír. El proceso de calentamiento se muestra en la pantalla. A continuación, se emite una señal acústica.
- VI) Añadir el aceite a la sartén y empezar a freír.



1
Muy bajo
Preparar y reducir salsas, rehogar verduras y freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina.




2
Bajo
Freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina, p. ej. tortillas.



3
Medio-bajo
Freír pescado y alimentos gruesos, p. ej. albóndigas y salchichas.



4
Medio-alto
Freír bistecs al punto o muy hechos, congelados empanados y alimentos finos, p. ej. escalopes, ragú y verduras.



5
Alto
Freír alimentos a alta temperatura, p. ej. bistecs poco hechos, crepes de patata y patatas salteadas.



9001160842

