

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) Wybrać na wyświetlaczu odpowiednią strefę gotowania.
- IV) Wybrać tryb gotowania  „Funkcje gotowania”.
- V) Nacisnąć symbol  bezprzewodowego czujnika temperatury.
- VI) Wybrać poziom temperatury dla żądanej funkcji gotowania.
- VII) Symbol będzie migać, dopóki woda lub olej nie osiągnie odpowiedniej temperatury. Wtedy rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Symbol przestanie migać i pozostanie podświetlony.
- VIII) 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

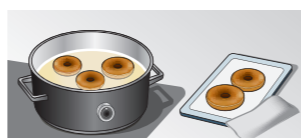
Gotowanie, np. makaron, warzywa



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.

Sposób gotowania

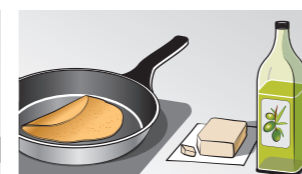
- I) Umieścić pustą patelnię do smażenia w strefie gotowania.
- II) Wybrać na wyświetlaczu odpowiednią strefę gotowania.
- III) Wybrać tryb gotowania  „Czujnik smażenia”.
- IV) Wybrać żądane ustawienie smażenia.
- V) Symbol będzie migać, dopóki nie zostanie osiągnięta odpowiednia temperatura. Wtedy rozlegnie 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.



9001160878

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

	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 kielbasy do smażenia ¹		3 8-20
Surowe kielbasy do smażenia ¹		3 8-20
Funkcja Gotowanie na małym ogniu		
Gotowanie na małym ogniu kielbasek ⁴		2 / 90°C 10-20
Funkcja Gotowanie		
Pulpety ⁴		3 / 100°C 20-30
Kura na rosół ⁴		3 / 100°C 60-90
Rumsztyk 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
Cieciora 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
Cieciora 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

¹ Wielokrotnie obracać. / ² Po usłyszeniu sygnału włączyć olej i umieścić na patelni potrawę. / ³ Regularnie mieszać. / ⁴ Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Potrawę włożyć po usłyszeniu sygnału. / ⁵ Potrawę włożyć na samym początku / ⁶ Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywy.

	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 usłyszeniu sygnału włożyć na patelnię masło i potrawę. / ⁸ Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno. / ⁹ Potrawę włożyć po usłyszeniu sygnału. / ¹⁰ Po usłyszeniu 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