

Rapid și ușor

## Funcții de asistență la preparare

Funcțiile de asistență la preparare vă permit să selectați cea mai bună metodă de preparare a alimentelor dorite. Sensorii măsoară continuu temperatura vasului. Aceasta permite o precizie mai mare de control al puterii în scopul menținerii unei temperaturi adecvate și asigurării unor rezultate de preparare perfecte.

### Funcții de preparare

Aceste funcții vă permit încălziți alimentele, să gătiți la temperatură redusă, să fierbeți, să gătiți într-un vas sub presiune și să prăjiți într-o cantitate mare de ulei, totul la o temperatură controlată.

Senzorul de temperatură fără fir este necesar pentru a putea utiliza funcțiile de preparare. Dacă plita dumneavoastră nu este dotată cu un senzor, puteți achiziționa unul ca accesoriu din magazinele de specialitate sau de la serviciul nostru de asistență tehnică, specificând numărul de referință HEZ39050.

### Manual de utilizare

Puteți găsi informații suplimentare în manualul de utilizare detaliat al plitei, la capitolul „Funcții de asistență la preparare”. Citiți-l cu atenție.

#### Metodă

- I) Amplasați pe vas senzorul de temperatură fără fir.
  - II) Amplasați vasul, umplut cu o cantitate corespunzătoare de lichid, pe zona de gătit și acoperiți-l cu un capac.
  - III) Selectați zona de gătit pe care ați amplasat vasul cu senzorul de temperatură fără fir.
  - IV) Atingeți simbolul aferent senzorului de temperatură fără fir. Se aprinde pe afișaj.
  - V) Selectați funcția de preparare dorită.
  - VI) Simbolul clipește până când apa sau uleiul a atins temperatura corespunzătoare. Apoi, este emis un semnal sonor. Simbolul nu mai clipește și rămâne aprins.
  - VII) Ridicați capacul și introduceți alimentele. Prepararea trebuie să aibă loc cu vasul acoperit cu un capac.
- Vă rugăm să rețineți:** Dacă utilizați funcția de prăjire pentru un vas care conține o cantitate mare de ulei, nu acoperiți vasul în timpul procesului de prăjire.

**1**  
**70 °C**

Încălzire, menținere la cald, e.g. a supelor, punciului

**2**  
**90 °C**

Înăbușire, de ex. a orezului, laptelui

**3**  
**100 °C**

Fierbere, de ex. a pastelor făinoase, legumelor

**4**  
**120 °C**

Prepararea într-un vas sub presiune, de ex. a cărnii de pui, tocanei

**5**  
**170 °C**

Prăjire cu o cantitate mare de ulei, de ex. gogoși, chiftele de carne

Rapid și ușor

## Funcții de asistență la preparare

Funcțiile de asistență la preparare vă permit să selectați cea mai bună metodă de preparare a alimentelor dorite. Sensorii măsoară continuu temperatura vasului. Aceasta permite o precizie mai mare de control al puterii în scopul menținerii unei temperaturi adecvate și asigurării unor rezultate de preparare perfecte.

### Senzor de prăjire

Această funcție poate fi utilizată pentru prăjirea alimentelor, fiind menținută o temperatură optimă a tigăii.

### Manual de utilizare

Puteți găsi informații suplimentare în manualul de utilizare detaliat al plitei, la capitolul „Funcții de asistență la preparare”. Citiți-l cu atenție.

#### Metodă

- I) Așezați tigaia goală pe zona de gătit.
- II) Selectați zona de gătit.
- III) Atingeți simbolul. se aprinde pe afișaj.
- IV) Selectați setarea de prăjire dorită.
- V) Simbolul clipește până când este atinsă temperatura de prăjire. Apoi, este emis un semnal sonor. Simbolul nu mai clipește și rămâne aprins.
- VI) Introduceți grăsimea în tigaie și începeți să prăjiți.

**1**  
**Foarte scăzută**

Prepararea și conservarea sosurilor, înăbușirea legumelor și prăjirea alimentelor în ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină.

**2**  
**Scăzută**

Prăjirea alimentelor folosind ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină, de ex. omlete.

**3**  
**Medie - Scăzută**

Prăjirea peștelui și a felurilor de mâncare cu carne, de ex. chiftele de carne și cărnați.

**4**  
**Medie - Ridicăță**

Prăjirea fripturilor, medii sau bine făcute, a preparatelor congelate, pane și a delicatelor, de ex. escalop, ragout și legume proaspete.



**5**  
**Ridicăță**



























Prăjirea alimentelor la temperaturi ridicate, de ex. fripturi în sânge, clătite din cartofi și cartofi prăjiți congelați.



























9001161051

În următorul tabel este prezentată o selecție de feluri de mâncare pentru categoriile de alimente. Temperatura și durata duratei de preparare poate varia în funcție de cantitate, starea și calitatea alimentelor.

 Funcții de preparare  
 Senzor de prăjire






























	Funcții de asistență la preparare	min.
 <b>Carne</b>		
<b>Prăjire cu o cantitate mică de ulei</b>		
Escalop, simplu sau pane		4 6 - 10
File		4 6 - 10
Cotlete*		3 10 - 15
Cordon bleu, șnițel vienez*		4 10 - 15
Friptură, în sânge (3 cm grosime)		5 6 - 8
Friptură, medie sau bine făcută (3 cm grosime)		4 8 - 12
Piept de pasăre (2 cm grosime)*		3 10 - 20
Cârnați, prefierți sau cruzi*		3 8 - 20
Hamburger, chiftele de carne*		3 6 - 30
Ruladă de carne		2 6 - 9
Ragout, shaorma		4 7 - 12
Carne tocată		4 6 - 10
Șuncă		2 5 - 8
<b>Înăbușire</b>		
Cârnați		2 / 90 °C 10 - 20
<b>Fierbere</b>		
Chiftele de carne		3 / 100 °C 20 - 30
Carne de pui		3 / 100 °C 60 - 90
Carne de vițel fiartă sau înăbușită		3 / 100 °C 60 - 90
<b>Prepararea într-un vas sub presiune</b>		
Carne de pui, carne de vițel***		4 / 120 °C 15 - 25
<b>Prăjire cu o cantitate mare de ulei</b>		
Aripioare de pui și chiftele de carne**		5 / 170 °C 10 - 15
 <b>Pește</b>		
<b>Prăjire cu o cantitate mică de ulei</b>		
Pește, prăjit întreg, de ex. păstrăv		3 10 - 20
File de pește, simplu sau pane		3 - 4 10 - 20
Creveți		4 4 - 8
<b>Înăbușire</b>		
Pește fiert, de ex. merluciu		2 / 90 °C 15 - 20
<b>Prăjire cu o cantitate mare de ulei</b>		
Pește, pane**		5 / 170 °C 10 - 15

	Funcții de asistență la preparare	min.
 <b>Preparate cu ouă</b>		
<b>Prăjire cu o cantitate mică de ulei</b>		
Clătite****		5 -
Omletă****		2 3 - 6
Ouă ochiuri		2 - 4 2 - 6
Ouă jumări		2 4 - 9
Clătite cu stafide		3 10 - 15
Pâine prăjită ****		3 4 - 8
<b>Fierbere</b>		
Ouă, fierte tari***		3 / 100 °C 5 - 10
 <b>Legume</b>		
<b>Prăjire cu o cantitate mică de ulei</b>		
Usturoi, ceapă		1 - 2 2 - 10
Dovlecei, vinete		3 4 - 12
Ardei gras, sparanghel verde		3 4 - 15
Legume sotate în ulei, de ex. dovlecei, ardei gras verde		1 10 - 20
Ciuperci		4 10 - 15
Legume glazurate		3 6 - 10
<b>Fierbere</b>		
Legume proaspete, de ex. broccoli		3 / 100 °C 10 - 20
Legume proaspete, de ex. varză de Bruxelles		3 / 100 °C 30 - 40
Năut***		3 / 100 °C 60 - 90
Mazăre		3 / 100 °C 15 - 20
Supă de linte***		3 / 100 °C 45 - 60
<b>Prepararea într-un vas sub presiune***</b>		
Legume, de ex. fasole verde		4 / 120 °C 3 - 6
Năut, fasole		4 / 120 °C 25 - 35
Supă de linte		4 / 120 °C 10 - 20
<b>Prăjire cu o cantitate mare de ulei</b>		
Legume, ciuperci, pane sau în aluat**		5 / 170 °C 4 - 8

\* Întoarceți de mai multe ori. / \*\* Încingeți uleiul, cu vasul acoperit cu un capac. Prăjiți pe rând porțiile, fără capac (în tabel sunt prezentate durate de preparare per porție).  
 \*\*\* Adăugați alimentele chiar la început.

	Funcții de asistență la preparare	min.
 <b>Cartofi</b>		
<b>Prăjire cu o cantitate mică de ulei</b>		
Cartofi prăjiți (fierți în coajă)		5 6 - 12
Cartofi prăjiți (din cartofi cruzi)		4 15 - 25
Clătite din cartofi****		5 2,5 - 3,5
Turtă de cartofi răși, în stil elvețian		1 50 - 55
Cartofi glazurați		3 15 - 20
<b>Înăbușire</b>		
Găluște din cartofi		2 / 90 °C 30 - 40
<b>Fierbere</b>		
Cartofi***		3 / 100 °C 30 - 45
<b>Prepararea într-un vas sub presiune</b>		
Cartofi***		4 / 120 °C 10 - 20
 <b>Paste făinoase și cereale</b>		
<b>Înăbușire</b>		
Orez		2 / 90 °C 25 - 35
Mămăligă****		2 / 90 °C 3-8
Budincă de griș		2 / 90 °C 5 - 10
<b>Fierbere</b>		
Paste făinoase		3 / 100 °C 7 - 10
Paste făinoase umplute		3 / 100 °C 6 - 15
<b>Prepararea într-un vas sub presiune</b>		
Orez***		4 / 120 °C 5 - 8
 <b>Supe</b>		
<b>Înăbușire</b>		
Supe instant, de ex. supe-cremă*****		2 / 90 °C 10 - 15
<b>Fierbere</b>		
Ciorbe de casă, de ex. ciorbe cu carne sau cu legume***		3 / 100 °C 60 - 90
Supe instant, de ex. minestrone		3 / 100 °C 5 - 10
<b>Prepararea într-un vas sub presiune</b>		
Ciorbe de casă, de ex. ciorbe cu legume***		4 / 120 °C 3 - 6
 <b>Sosuri</b>		
<b>Prăjire cu o cantitate mică de ulei</b>		
Sos de roșii cu legume		1 25 - 35
Sos béchamel		1 10 - 20
Sos de brânză, de ex. sos de gorgonzola		1 10 - 20
Sosuri obținute prin reducere, e.g. sos de roșii, sos bolognese		1 25 - 35
Sosuri dulci, de ex. sos de portocale		1 15 - 25

\*\*\*\* Timpul total de preparare pentru fiecare porție. Prăjiți porțiile pe rând. / \*\*\*\*\* Preîncălziți cu capac, amestecând continuu.  
 \*\*\*\*\* Amestecați continuu. / \*\*\*\*\* Adăugați lichid conform indicațiilor de pe produs.

	Funcții de asistență la preparare	min.
 <b>Deserturi</b>		
<b>Înăbușire</b>		
Budincă de orez*****		2 / 90 °C 40 - 50
Terci de ovăz		2 / 90 °C 10 - 15
Compot***		3 / 100 °C 15 - 25
Budincă de ciocolată****		2 / 90 °C 3 - 5
<b>Prăjire cu o cantitate mare de ulei</b>		
Produce de brutărie/patiserie, de ex. gogoși și choux a la creme**		5 / 170 °C 5 - 10
 <b>Produce congelate</b>		
<b>Prăjire cu o cantitate mică de ulei</b>		
Escalop		4 15 - 20
Cordon bleu*		4 10 - 30
Piept de pasăre*		4 10 - 30
Nuggets de pui		4 10 - 15
Shaorma, kebab		3 5 - 10
File de pește, simplu sau pane		3 10 - 20
Crochete de pește		4 8 - 12
Cartofi prăjiți		5 4 - 6
Preparate prăjite cu carne de pui, de ex. legume prăjite cu carne de pui		3 6 - 10
Pachețele de primăvară		4 10 - 30
Camembert/brânză		3 10 - 15
<b>Încălzire / menținere la cald</b>		
Legume congelate în sos de smântână, de ex. piure de spanac*****		1 / 70 °C 15 - 20
<b>Fierbere</b>		
Legume congelate, de ex. fasole verde*****		3 / 100 °C 15 - 30
<b>Prăjire cu o cantitate mare de ulei</b>		
Cartofi pai congelați**		5 / 170 °C 4 - 8
 <b>Diverse</b>		
<b>Prăjire cu o cantitate mică de ulei</b>		
Camembert/brânză		3 7 - 10
Preparate uscate la care se adaugă apă, de ex. paste făinoase		1 5 - 10
Crutoane		3 6 - 10
Migdale/nuci/muguri de pin		4 3 - 15
<b>Încălzire / menținere la cald</b>		
Alimente conservate, de ex. gulaș*** /*****		1 / 70 °C 10 - 20
Vin fiert***		1 / 70 °C -
<b>Înăbușire</b>		
Lapte***		2 / 90 °C -