

Fácil e rápido

Funções do assistente de cozinha

As funções do assistente de cozinha permitem-lhe selecionar a melhor forma de preparar os alimentos que desejar. Os sensores medem continuamente a temperatura da panela ou frigideira. Isso permite que a potência possa ser controlada com grande precisão, de forma a manter uma temperatura adequada e providenciar resultados de cozedura perfeitos.

Funções para cozinhar

Estas funções permitem aquecer alimentos, cozinhar a lume baixo, cozer, cozinhar com uma panela de pressão e fritar com muito óleo na panela, e tudo isto com uma temperatura controlada.

 O sensor de temperatura sem fios é necessário para que consiga usar as funções de cozinhar. Se a sua placa não tiver um sensor, pode adquiri-lo como acessório em lojas especializadas ou no nosso serviço de assistência técnica, com o número de referência HEZ39050.

Manual de instruções

Pode encontrar informações adicionais no manual de instruções detalhado da placa no capítulo "Funções do assistente de cozinha". Leia o manual com muita atenção. Pode descarregar o livro de receitas na nossa página Web, indicando o número do produto (n.º E).

Método

- I) Coloque o sensor de temperatura sem fios na panela.
- II) Coloque a panela com uma quantidade adequada de líquido na zona de cozinhar e tape-a com a tampa.
- III) Selecione a zona de cozinhar na qual colocou a panela com o sensor de temperatura sem fios.
- IV) Toque no símbolo  do sensor de temperatura sem fios.  Acende-se no visor.
- V) Selecione a função de cozinhar pretendida.
- VI) O símbolo pisca até a água ou o óleo ter alcançado a temperatura adequada. Em seguida, ouve-se um sinal sonoro. O símbolo para de piscar e permanece aceso.
- VII) Tire a tampa e coloque os alimentos. Cozinhe com a tampa colocada. **Tenha em atenção o seguinte:** Se usar a função de fritar em imersão, mantenha a panela destapada enquanto fritar.



 **1**
70 °C
Aquecer, manter quente, por ex. sopas, ponche



2
90 °C
Cozer lentamente, por ex. arroz, leite



3
100 °C
Cozer, por ex. massa, vegetais



4
120 °C
Cozinhar numa panela de pressão, por ex. frango, guisado



5
170 °C
Fritar em imersão com muito óleo, por ex. donuts, almôndegas

Fácil e rápido

Funções do assistente de cozinha

As funções do assistente de cozinha permitem-lhe selecionar a melhor forma de preparar os alimentos que desejar. Os sensores medem continuamente a temperatura da panela ou frigideira. Isso permite que a potência possa ser controlada com grande precisão, de forma a manter uma temperatura adequada e providenciar resultados de cozedura perfeitos.

Sensor de fritura

Esta função pode ser usada para fritar alimentos enquanto mantém a temperatura adequada da frigideira.

Manual de instruções

Pode encontrar informações adicionais no manual de instruções detalhado da placa no capítulo "Funções do assistente de cozinha". Leia o manual com muita atenção. Pode descarregar o livro de receitas na nossa página Web, indicando o número do produto (n.º E).

Método

- I) Coloque a frigideira vazia na zona para cozinhar.
- II) Selecione a zona para cozinhar.
- III) Toque no símbolo .  acende-se no visor.
- IV) Selecione a definição desejada para fritar.
- V) O símbolo pisca até ser atingida a temperatura para fritar. Em seguida, ouve-se um sinal sonoro. O símbolo para de piscar e permanece aceso.
- VI) Aplique gordura na frigideira e comece a fritar.



 **1**
Muito baixo
Preparar e conservar molhos, cozinhar a vapor legumes e fritar alimentos em óleo extra viragem, manteiga ou margarina.



2
Baixo
Fritar alimentos com óleo extra virgem, manteiga ou margarina, p. ex., omeletas.



3
Médio - baixo
Fritar peixe e alimentos grossos, p. ex., almôndegas e salsichas.



4
Médio - alto
Fritar bifes, no ponto ou bem passados, alimentos congelados, panados e requintados, p. ex., escalope, ragu fresco e vegetais.



5
Elevado
Fritar alimentos a altas temperaturas, p. ex., bifes mal passados, bolinhos de batata e batatas fritas congeladas.



900112576

O gráfico que se segue mostra uma seleção de pratos para cada categoria de alimentos. A temperatura e a duração do tempo de cozedura pode variar conforme a quantidade, o estado e a qualidade dos alimentos.

Funções para cozinhar
 Sensor de fritura

	Funções do assistente de cozinha	min.
Carne		
Fritar com pouco óleo		
Escalope, simples ou panado		4 6 - 10
Filete		4 6 - 10
Costeletas*		3 10 - 15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel (escalope à moda de Viena)*		4 10 - 15
Bife, mal passado (3 cm de espessura)		5 6 - 8
Bife, no ponto ou bem passado (3 cm de espessura)		4 8 - 12
Peito de aves (2 cm de espessura)*		3 10 - 20
Salsichas, pré-cozidas ou cruas*		3 8 - 20
Hambúrguer, almôndegas, rissóis*		3 6 - 30
Rolo de carne		2 6 - 9
Ragu, gyros (prato grego)		4 7 - 12
Carne moída		4 6 - 10
Bacon		2 5 - 8
Cozer lentamente		
Salsichas		2 / 90 °C 10 - 20
Cozer		
Almôndegas		3 / 100 °C 20 - 30
Frango		3 / 100 °C 60 - 90
Carne de vitela cozida ou refogada		3 / 100 °C 60 - 90
Cozinhar numa panela de pressão		
Frango, vitela***		4 / 120 °C 15 - 25
Fritar em imersão com muito óleo		
Asas de frango e almôndegas**		5 / 170 °C 10 - 15
Peixe		
Fritar com pouco óleo		
Peixe, frito, inteiro, p. ex., truta		3 10 - 20
Filete de peixe, simples ou panado		3 - 4 10 - 20
Lagostins, camarões		4 4 - 8
Cozer lentamente		
Peixe estufado, por ex. pescada		2 / 90 °C 15 - 20
Fritar em imersão com muito óleo		
Peixe, panado**		5 / 170 °C 10 - 15

	Funções do assistente de cozinha	min.
Pratos em ovos		
Fritar com pouco óleo		
Panquecas****		5 -
Omelete****		2 3 - 6
Ovos fritos		2 - 4 2 - 6
Ovos mexidos		2 4 - 9
Panqueca com uvas passas		3 10 - 15
Rabanadas ****		3 4 - 8
Cozer		
Ovos bem cozidos***		3 / 100 °C 5 - 10
Vegetais e legumes		
Fritar com pouco óleo		
Alho, cebolas		1 - 2 2 - 10
Curgetes, beringelas		3 4 - 12
Pimentos, espargos verdes		3 4 - 15
Vegetais salteados em óleo, p. ex., curgetes, pimentos verdes		1 10 - 20
Cogumelos		4 10 - 15
Vegetais glaceados		3 6 - 10
Cozer		
Vegetais, frescos, por ex. brócolos		3 / 100 °C 10 - 20
Vegetais, frescos, por ex. couve-de-bruxelas		3 / 100 °C 30 - 40
Grão de bico***		3 / 100 °C 60 - 90
Ervilhas		3 / 100 °C 15 - 20
Guisado de lentilhas***		3 / 100 °C 45 - 60
Cozinhar numa panela de pressão***		
Vegetais, por ex. feijão verde		4 / 120 °C 3 - 6
Grão de bico, feijões		4 / 120 °C 25 - 35
Guisado de lentilhas		4 / 120 °C 10 - 20
Fritar em imersão com muito óleo		
Vegetais, cogumelos, panados**		5 / 170 °C 4 - 8

* Virar várias vezes. / ** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar em imersão uma porção após outra sem tampa (a tabela mostra o tempo de cozedura para cada porção).
*** Coloque os alimentos logo no início.

	Funções do assistente de cozinha	min.
Batatas		
Fritar com pouco óleo		
Batatas fritas (cozidas com pele)		5 6 - 12
Batatas fritas (a partir de batatas cruas)		4 15 - 25
Bolinhos de batata****		5 2,5 - 3,5
Batatas salteadas (à moda suíça)		1 50 - 55
Batatas glaceadas		3 15 - 20
Cozer lentamente		
Bolinhos de batata		2 / 90 °C 30 - 40
Cozer		
Batatas***		3 / 100 °C 30 - 45
Cozinhar numa panela de pressão		
Batatas***		4 / 120 °C 10 - 20
Massa e cereais		
Cozer lentamente		
Arroz		2 / 90 °C 25 - 35
Polenta*****		2 / 90 °C 3-8
Pudim de semolina		2 / 90 °C 5 - 10
Cozer		
Massa		3 / 100 °C 7 - 10
Massa recheada		3 / 100 °C 6 - 15
Cozinhar numa panela de pressão		
Arroz***		4 / 120 °C 5 - 8
Sopas		
Cozer lentamente		
Sopas instantâneas, por ex. sopas cremosas*****		2 / 90 °C 10 - 15
Cozer		
Stocks caseiros, por ex. stock de carne ou vegetais***		3 / 100 °C 60 - 90
Sopas instantâneas, por ex. minestrone		3 / 100 °C 5 - 10
Cozinhar numa panela de pressão		
Stocks caseiros, por ex. stock de carne ou vegetais***		4 / 120 °C 3 - 6
Molhos		
Fritar com pouco óleo		
Molho de tomate com legumes		1 25 - 35
Molho Béchamel		1 10 - 20
Molho de queijo, p. ex., molho Gorgonzola		1 10 - 20
Molhos de redução, p. ex., molho de tomate, molho à bolonhesa		1 25 - 35
Molhos doces, p. ex., molho de laranja		1 15 - 25

**** Tempo total para cada porção. Fritar uma após outra. / ***** Pré-aquecer com tampa, cozinhar virando continuamente.
***** Virar continuamente. / ***** Adicionar líquido como indicado no produto.

	Funções do assistente de cozinha	min.
Sobremesas		
Cozer lentamente		
Arroz doce*****		2 / 90 °C 40 - 50
Papas		2 / 90 °C 10 - 15
Compota***		3 / 100 °C 15 - 25
Pudim de chocolate*****		2 / 90 °C 3 - 5
Fritar em imersão com muito óleo		
Biscoitos, por ex. donuts e profiteroles**		5 / 170 °C 5 - 10
Produtos ultracongelados		
Fritar com pouco óleo		
Escalope		4 15 - 20
Cordon bleu*		4 10 - 30
Peito de aves*		4 10 - 30
Nuggets de frango		4 10 - 15
Gyros, kebab		3 5 - 10
Filete de peixe, simples ou panado		3 10 - 20
Barrinhas de peixe		4 8 - 12
Batatas fritas		5 4 - 6
Refeições refogadas, p. ex., vegetais fritos com frango		3 6 - 10
Crepes primavera		4 10 - 30
Camembert/queijo		3 10 - 15
Aquecer / Manter quente		
Vegetais ultracongelados em molho cremoso, por ex. espinafres com nata*****		1 / 70 °C 15 - 20
Cozer		
Vegetais ultracongelados, por ex. feijão verde*****		3 / 100 °C 15 - 30
Fritar em imersão com muito óleo		
Batatas fritas ultracongeladas**		5 / 170 °C 4 - 8
Outros		
Fritar com pouco óleo		
Camembert/queijo		3 7 - 10
Fritar refeições secas prontas que requerem adição de água, p. ex., massa		1 5 - 10
Croutons		3 6 - 10
Amêndoas/nozes/pinhões		4 3 - 15
Aquecer / Manter quente		
Pratos em conserva, por ex. carne de vaca estufada** /*****		1 / 70 °C 10 - 20
Vinho quente***		1 / 70 °C -
Cozer lentamente		
Leite***		2 / 90 °C -