

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.

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.

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 HZ39050.

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) Toque no símbolo do sensor de temperatura sem fios. Acende-se no visor.
- IV) Selecione a zona de cozinhar na qual colocou a panela com o sensor de temperatura sem fios.
- 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

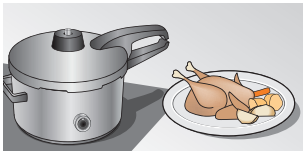
Cozer lentamente, por ex. arroz, leite



3

100 °C

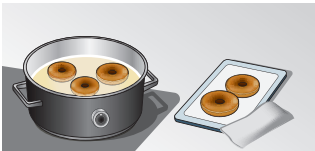
Cozer, por ex. massa, vegetais



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.

Método

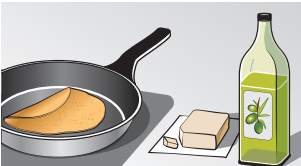
- I) Coloque a frigideira vazia na zona para cozinhar.
- II) Toque no símbolo.
- III) Selecione a zona para cozinhar. acende-se no visor.
- IV) Selecione a definição desejada para fritar.
- V) O símbolo pisca até ser atingida a temperatura para fritar. Em seguida, ouve-se um sinal sonoro. O símbolo acende-se.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



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
Hambúrger, 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	-