

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 no disco e tape-a com uma tampa.
- III) Selecione o disco no visor.
- IV) Selecione o modo de cozinhar "Funções para cozinhar".
- V) Prima o símbolo do sensor de temperatura sem fios.
- VI) Selecione o nível de temperatura da função de cozinhar pretendida.
- VII) 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.
- VIII) Tire a tampa e coloque os alimentos. Cozinhe com a tampa colocada.
Tenha em atenção o seguinte: Se usar a função de fritar numa panela com muito óleo, mantenha-a destapada durante a fritura.

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 no disco.
- II) Selecione o disco no visor.
- III) Selecione o modo de cozinhar "Sensor de fritura".
- IV) Selecione a regulação 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 bifés, 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., bifés mal passados, bolinhos de batata e batatas fritas congeladas.



9001160879

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 de assistência para cozinhar	Temp. (°C)	Min.
Carne			
Função Fritar com pouco óleo			
Escalopes, simples ¹	↓	4	6-10
Escalopes, panados ¹	↓	4	6-10
Filetes ²	↓	4	6-10
Costeletas ¹	↓	3	10-15
Cordon bleu ¹	↓	4	10-15
Escalopes à vienense ¹	↓	4	10-15
Bife, mal passado (3 cm de espessura) ²	↓	5	6-8
Bife, no ponto, (3 cm de espessura) ²	↓	5	8-12
Bife, bem passado (3 cm de espessura) ¹	↓	4	8-12
Peito de aves (2 cm de espessura) ¹	↓	3	10-20
Stroganoff ³	↓	4	7-12
Gyros ³	↓	4	7-12
Toucinho ¹	↓	2	5-8
Carne picada ³	↓	4	6-10
Hambúrguer (1,5 cm de espessura) ¹	↓	3	6-15
Almôndegas (2 cm de espessura) ¹	↓	3	10-20
Almôndegas recheadas ¹	↓	3	10-20
Salsichas cozidas ¹	↓	3	8-20
Salsichas cruas ¹	↓	3	8-20
Função Cozinhar lentamente			
Escalfar salsichas ⁴	⏸	2 / 90 °C	10-20
Função Cozer			
Almôndegas de carne ⁴	⏸	3 / 100 °C	20-30
Canja de galinha ⁴	⏸	3 / 100 °C	60-90
Rabo de boi ⁴	⏸	3 / 100 °C	60-90
Função Cozer na panela de pressão			
Galinha na panela de pressão ⁵	⏸	4 / 120 °C	15-25
Carne de vaca na panela de pressão ⁵	⏸	4 / 120 °C	15-25
Função Fritar com muito óleo			
Fritar frango em pedaços ⁶	⏸	5 / 170 °C	10-15
Fritar bolinhos de carne ⁶	⏸	5 / 170 °C	10-15
Peixe			
Função Fritar com pouco óleo			
Filetes de peixe, simples ¹	↓	4	10-20
Filetes de peixe, panados ¹	↓	3	10-20
Camarão ¹	↓	4	4-8
Gambas ¹	↓	4	4-8
Peixe assado, inteiro ¹	↓	3	10-20
Função Cozinhar lentamente			
Estufar peixe ⁴	⏸	2 / 90 °C	15-20
Função Fritar com muito óleo			
Peixe, fritar em polme ⁶	⏸	5 / 170 °C	10-15
Fritar peixe panado ⁶	⏸	5 / 170 °C	10-15

¹ Vire várias vezes. / ² Coloque óleo e alimentos na frigideira após o sinal sonoro. / ³ Mexer com regularidade. / ⁴ Aqueça e cozinhe com tampa. Adicione os alimentos após o sinal sonoro. / ⁵ Adicionar alimentos no início / ⁶ Aqueça o óleo com a tampa colocada. Frite em doses sem a tampa.

	Funções de assistência para cozinhar	Temp. (°C)	Min.
Pratos de ovos			
Função Fritar com pouco óleo			
Ovos estrelados em manteiga ⁷	↓	2	2-6
Ovos estrelados em óleo ²	↓	4	2-6
Ovos mexidos ³	↓	2	4-9
Omelete ⁸	↓	2	3-6
Crepes ⁸	↓	5	1.5- 2.5
Fatias douradas ⁸	↓	3	4-8
Panquecas ⁸	↓	3	10-15
Função Cozer			
Cozer ovos ⁵	⏸	3 / 100 °C	5-10
Legumes e leguminosas			
Função Fritar com pouco óleo			
Alho ³	↓	2	2-10
Cebolas, refogar ligeiramente* ³	↓	2	2-10
Cebolas refogadas ³	↓	3	5-10
Curgetes ¹	↓	3	4-12
Beringelas ¹	↓	3	4-12
Pimentos ³	↓	3	4-15
Saltear espargos verdes ¹	↓	3	4-15
Cogumelos ³	↓	4	10-15
Estufar legumes em óleo ³	↓	1	10-20
Glacear legumes ³	↓	3	6-10
Função Cozer			
Cozer brócolos ⁴	⏸	3 / 100 °C	10-20
Cozer couve-flor ⁴	⏸	3 / 100 °C	10-20
Cozer couves-de-bruxelas ⁴	⏸	3 / 100 °C	30-40
Cozer feijão verde ⁴	⏸	3 / 100 °C	15-30
Grão-de-bico ⁵	⏸	3 / 100 °C	60-90
Ervilhas ⁴	⏸	3 / 100 °C	15-20
Lentilhas ⁵	⏸	3 / 100 °C	45-60
Função Cozer na panela de pressão			
Legumes na panela de pressão ⁵	⏸	4 / 120 °C	3-6
Grão-de-bico na panela de pressão ⁵	⏸	4 / 120 °C	25-35
Feijão na panela de pressão ⁵	⏸	4 / 120 °C	25-35
Lentilhas na panela de pressão ⁵	⏸	4 / 120 °C	10-20
Função Fritar com muito óleo			
Fritar legumes panados ⁶	⏸	5 / 170 °C	4-8
Fritar legumes em polme ⁶	⏸	5 / 170 °C	4-8
Fritar cogumelos panados ⁶	⏸	5 / 170 °C	4-8
Fritar cogumelos em massa de cerveja ⁶	⏸	5 / 170 °C	4-8

	Funções de assistência para cozinhar	Temp. (°C)	Min.
Batatas			
Função Fritar com pouco óleo			
Saltear batatas cozidas com pele ³	↓	5	6-12
Saltear batatas cruas ³	↓	4	15-25
Croquetes de batata ⁸	↓	5	2.5-3.5
Batatas salteadas suíças ⁷	↓	2	50-55
Batatas glaceadas ³	↓	3	15-20
Função Cozinhar lentamente			
Bolinhos de batata ⁴	⏸	2 / 90 °C	30-40
Função de cozedura			
Cozer batatas ⁵	⏸	3 / 100 °C	30-45
Função Cozer na panela de pressão			
Batatas na panela de pressão ⁵	⏸	4 / 120 °C	10-20
Massas e cereais			
Função Cozinhar lentamente			
Arroz ⁴	⏸	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta ³	⏸	2 / 90 °C	3 - 8
Papa de sêmola ³	⏸	2 / 90 °C	5 - 10
Função Cozer			
Massas ³	⏸	3 / 100 °C	7 - 10
Empanadas ³	⏸	3 / 100 °C	6 - 15
Função Cozer na panela de pressão			
Arroz na panela de pressão ⁵	⏸	4 / 120 °C	6 - 8
Sopas			
Função Cozinhar lentamente			
Sopas cremosas ³	⏸	2 / 90 °C	10 - 15
Função Cozer			
Caldo ⁵	⏸	3 / 100 °C	60 - 90
Sopas instantâneas ³	⏸	3 / 100 °C	5 - 10
Função Cozer na panela de pressão			
Caldo caseiro em panela de pressão ⁵	⏸	4 / 120 °C	20 - 30
Molhos			
Função Fritar com pouco óleo			
Molho de tomate com legumes ³	↓	1	25 - 35
Molho bechamel ³	↓	1	10 - 20
Molho de queijo ³	↓	1	10 - 20
Reduzir molho ³	↓	1	25 - 35
Molhos doces ³	↓	1	15 - 25

⁷ Coloque manteiga e alimentos na frigideira após o sinal sonoro. / ⁸ Duração total por dose. Prepare sucessivamente. / ⁹ Adicione os alimentos após o sinal sonoro. / ¹⁰ Adicione água após o sinal sonoro. Adicione os alimentos, quando a água estiver a ferver.

	Funções de assistência para cozinhar	Temp. (°C)	Min.
Sobremesas			
Função Cozinhar lentamente			
Arroz doce ³	⏸	2 / 90 °C	40-50
Papa de aveia ³	⏸	2 / 90 °C	10-15
Pudim de chocolate ³	⏸	2 / 90 °C	3-5
Função Cozer			
Compota ⁵	⏸	3 / 100 °C	15-25
Função Fritar com muito óleo			
Fritar bolas de berlim ⁶	⏸	5 / 170 °C	5-10
Fritar donuts ⁶	⏸	5 / 170 °C	5-10
Fritar buñuelos ⁶	⏸	5 / 170 °C	5-10
Produtos ultracongelados			
Função Fritar com pouco óleo			
Escalopes ¹	↓	4	15-20
Cordon bleu ¹	↓	4	10-30
Peito de frango ¹	↓	4	10-30
Panados de frango ¹	↓	4	10-15
Gyros ³	↓	4	10-15
Kebab ³	↓	4	10-15
Filetes de peixe, simples ¹	↓	3	10-20
Filetes de peixe, panados ¹	↓	3	10-20
Barrinhas de peixe ¹	↓	4	8-12
Assar batatas fritas ³	↓	5	4-6
Pratos salteados ³	↓	3	6-10
Crepes primavera ¹	↓	4	10-30
Camembert ¹	↓	3	10-15
Função Manter quente, aquecer			
Legumes em molho de natas ³	⏸	1 / 70 °C	15-20
Função Cozer			
Feijão verde ⁴	⏸	3 / 100 °C	15-30
Função Fritar com muito óleo			
Fritar batatas fritas ⁶	⏸	5 / 170 °C	4-8
Outros			
Função Fritar com pouco óleo			
Camembert ¹	↓	3	7-10
Croutons ³	↓	3	6-10
Refeições prontas secas ¹⁰	↓	1	5-10
Tostar amêndoas ⁹	↓	4	3-15
Torrar amendoins ⁹	↓	4	3-15
Tostar pinhões ⁹	↓	4	3-15
Função Manter quente, aquecer			
Aquecer sopa de carne ⁵	⏸	1 / 70 °C	10-20
Aquecer Glühwein (vinho quente) ⁵	⏸	1 / 70 °C	-
Função Cozinhar lentamente			
Aquecer leite ⁵	⏸	2 / 90 °C	3-10