

Menu - Cozimento lento

COZIMENTO LENTO

Exemplo: demonstrar como cozinhar alimento secar

1. Pressione **PARAR / CANCELAR**.

2. Pressione **COZIMENTO LENTO** duas vezes. Será exibido "2" no visor.

3. Gire o **DISCO** até que o visor exiba "60 °C".

4. Pressione **INICIAR**. Será exibido "10:00" no visor.

5. Gire o **DISCO** até que o visor exiba "5h00".

6. Pressione **INICIAR**.

INSTRUÇÕES DO MENU "COZIMENTO LENTO"

Função	Intervalo	Etapa	Padrão	Instruções	Utensílio																																													
1. Cozinhar	130 °C (ELEVADA) / 110 °C (BAIXA)	-	130 °C (ELEVADA)	<p>Esta função mantém uma temperatura relativamente baixa comparada com outros métodos de cozimento (como assar, ferver e fritar) por muitas horas, permitindo que métodos como estufa, ensopado e outros sejam realizados sem acompanhamento.</p> <p>Configuração a 110 °C (BAIXA) A configuração baixa permite cozinhar em fogo brando por um longo período sem passar do ponto nem queimar. Não é preciso mexer o alimento ao utilizar esta configuração.</p> <p>Configuração a 130 °C (ELEVADA) A configuração elevada permite cozinhar o alimento por aproximadamente metade do tempo necessário para a configuração baixa. Alguns alimentos podem ferver se cozinhados na configuração elevada. Portanto, pode ser necessário acrescentar mais líquido.</p> <p>Para melhorar a distribuição do sabor, mexa ensopados e caçarolas de vez em quando. Não é necessário abrasar nem dourar antes do cozimento lento, mas isso ajuda a selar os sumos e sabores, mantendo a maciez da carne.</p> <p>Guia do cozimento lento</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tempo de cozimento tradicional</th> <th>Tempo de cozimento do fogo lento (sem abrasar)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>110 °C(Baixa)</td> <td>130 °C(Elevada)</td> <td>110 °C(Baixa)</td> <td>130 °C(Elevada)</td> </tr> <tr> <td>35 a 60 minutos</td> <td>6 a 9 horas</td> <td>3 a 4 horas</td> <td>4 a 6 horas</td> <td>2 a 3 horas</td> </tr> <tr> <td>1 a 3 horas</td> <td>8 a 9 horas</td> <td>4 a 6 horas</td> <td>5 a 6 horas</td> <td>3 a 4 horas</td> </tr> </tbody> </table>	Tempo de cozimento tradicional	Tempo de cozimento do fogo lento (sem abrasar)	Tempo de cozimento do fogo lento (sem abrasar)	Tempo de cozimento do fogo lento (sem abrasar)	Tempo de cozimento do fogo lento (sem abrasar)		110 °C(Baixa)	130 °C(Elevada)	110 °C(Baixa)	130 °C(Elevada)	35 a 60 minutos	6 a 9 horas	3 a 4 horas	4 a 6 horas	2 a 3 horas	1 a 3 horas	8 a 9 horas	4 a 6 horas	5 a 6 horas	3 a 4 horas																										
Tempo de cozimento tradicional	Tempo de cozimento do fogo lento (sem abrasar)	Tempo de cozimento do fogo lento (sem abrasar)	Tempo de cozimento do fogo lento (sem abrasar)	Tempo de cozimento do fogo lento (sem abrasar)																																														
	110 °C(Baixa)	130 °C(Elevada)	110 °C(Baixa)	130 °C(Elevada)																																														
35 a 60 minutos	6 a 9 horas	3 a 4 horas	4 a 6 horas	2 a 3 horas																																														
1 a 3 horas	8 a 9 horas	4 a 6 horas	5 a 6 horas	3 a 4 horas																																														
2. Secar	40 °C ~ 90 °C	10 °C	70 °C	<p>Com esta função, é possível secar frutas, legumes e carne, transformando-os em lanches nutritivos e saborosos sem substâncias químicas nem conservantes. Coloque o papel vegetal na bandeja e espalhe o alimento em uma única camada.</p> <p>Guia do alimento seco</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de alimento</th> <th>Preparação</th> <th>Definir temperatura</th> <th>Tempo</th> <th>Aplicação</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Banana</td> <td>Corte em fatias de 5 a 6 mm</td> <td>70 °C</td> <td>De 5 a 8 horas</td> <td>Lanches, comida de bebê, granola, biscoitos e pão de banana</td> </tr> <tr> <td>Figos</td> <td>Retire o talo e corte ao meio</td> <td>70 °C</td> <td>De 8 a 9 horas</td> <td>Recheios, bolos, pudins, pães e biscoitos</td> </tr> <tr> <td>Kiwi</td> <td>Descasque e corte em fatias de 8 a 12 mm</td> <td>70 °C</td> <td>De 5 a 8 horas</td> <td>Lanches</td> </tr> <tr> <td>Mangas</td> <td>Retire a pele e corte em fatias de 6 a 10 mm</td> <td>70 °C</td> <td>De 6 a 9 horas</td> <td>Lanches, cereais, produtos assados</td> </tr> <tr> <td>Abacaxi</td> <td>Descasque, remova o caroço e corte em fatias de 8 a 12 mm</td> <td>70 °C</td> <td>De 6 a 9 horas</td> <td>Lanches, produtos assados, granola assada</td> </tr> <tr> <td>Tomates</td> <td>Lave e corte em círculos de 6 mm</td> <td>70 °C</td> <td>De 6 a 9 horas</td> <td>Sopas, ensopados, massa ou molho</td> </tr> <tr> <td>Champignon</td> <td>Limpe com pincel ou toalha macia. Não lave.</td> <td>60 °C</td> <td>De 4 a 8 horas</td> <td>Reidrate no caso de sopas, pratos com carne, omeletes ou frituras</td> </tr> <tr> <td>Carne seca</td> <td>Marine as carnes fatiadas (de 5 a 6 mm) com uma receita pronta ou sua por 6 a 8 horas na geladeira</td> <td>80 °C</td> <td>De 6 a 9 horas</td> <td>Lanche</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo de alimento	Preparação	Definir temperatura	Tempo	Aplicação	Banana	Corte em fatias de 5 a 6 mm	70 °C	De 5 a 8 horas	Lanches, comida de bebê, granola, biscoitos e pão de banana	Figos	Retire o talo e corte ao meio	70 °C	De 8 a 9 horas	Recheios, bolos, pudins, pães e biscoitos	Kiwi	Descasque e corte em fatias de 8 a 12 mm	70 °C	De 5 a 8 horas	Lanches	Mangas	Retire a pele e corte em fatias de 6 a 10 mm	70 °C	De 6 a 9 horas	Lanches, cereais, produtos assados	Abacaxi	Descasque, remova o caroço e corte em fatias de 8 a 12 mm	70 °C	De 6 a 9 horas	Lanches, produtos assados, granola assada	Tomates	Lave e corte em círculos de 6 mm	70 °C	De 6 a 9 horas	Sopas, ensopados, massa ou molho	Champignon	Limpe com pincel ou toalha macia. Não lave.	60 °C	De 4 a 8 horas	Reidrate no caso de sopas, pratos com carne, omeletes ou frituras	Carne seca	Marine as carnes fatiadas (de 5 a 6 mm) com uma receita pronta ou sua por 6 a 8 horas na geladeira	80 °C	De 6 a 9 horas	Lanche	Refratário resistente a calor com tampa na plataforma giratória
Tipo de alimento	Preparação	Definir temperatura	Tempo	Aplicação																																														
Banana	Corte em fatias de 5 a 6 mm	70 °C	De 5 a 8 horas	Lanches, comida de bebê, granola, biscoitos e pão de banana																																														
Figos	Retire o talo e corte ao meio	70 °C	De 8 a 9 horas	Recheios, bolos, pudins, pães e biscoitos																																														
Kiwi	Descasque e corte em fatias de 8 a 12 mm	70 °C	De 5 a 8 horas	Lanches																																														
Mangas	Retire a pele e corte em fatias de 6 a 10 mm	70 °C	De 6 a 9 horas	Lanches, cereais, produtos assados																																														
Abacaxi	Descasque, remova o caroço e corte em fatias de 8 a 12 mm	70 °C	De 6 a 9 horas	Lanches, produtos assados, granola assada																																														
Tomates	Lave e corte em círculos de 6 mm	70 °C	De 6 a 9 horas	Sopas, ensopados, massa ou molho																																														
Champignon	Limpe com pincel ou toalha macia. Não lave.	60 °C	De 4 a 8 horas	Reidrate no caso de sopas, pratos com carne, omeletes ou frituras																																														
Carne seca	Marine as carnes fatiadas (de 5 a 6 mm) com uma receita pronta ou sua por 6 a 8 horas na geladeira	80 °C	De 6 a 9 horas	Lanche																																														
3. Fermentar	40 °C	-	40 °C	<p>Como fazer iogurte</p> <ul style="list-style-type: none"> Sirva 1 L de leite em uma tigela resistente ao calor adequada com tampa. Ferva na temperatura adequada (até 60 a 70 °C) e, em seguida, resfrie até aproximadamente 40 °C. Acrescente 150 mL de iogurte natural em uma tigela e misture bem. Coloque a tigela tampada no forno. Escolha o menu e configure o tempo de cozimento para 5 a 8 horas. <p>Como fazer crescer massa levedada</p> <ul style="list-style-type: none"> Coloque a massa em uma tigela resistente ao calor adequada e cubra com papel laminado ou pano úmido. Coloque a tigela no forno. Escolha o menu e configure o tempo de cozimento para 40 minutos até que o volume da massa tenha dobrado. 	Bandeja metálica sobre prateleira baixa.																																													
4. Manter Aquecido	80 °C 70 °C 60 °C	10 °C	70 °C	São utilizados elementos de aquecimento superiores e inferiores para manter a temperatura configurada. É possível usar essa função para manter o alimento morno até que esteja pronto para servir.	Refratário resistente a calor na plataforma giratória																																													