

Rápido y fácil



Función Freír

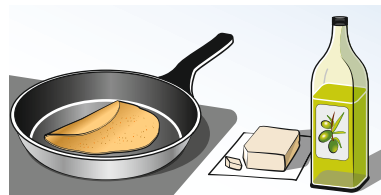
La Función Freír resulta perfecta para cocinar de forma fácil, garantizando unos excelentes resultados de fritura. La temperatura se mantiene automáticamente sin necesidad de modificar el nivel seleccionado.

Instrucciones de uso

Si desea obtener información más detallada, consulte el capítulo "Función Freír" en las instrucciones de uso de la placa de cocción. Lea detenidamente dichas instrucciones.

Procedimiento

- I) Colocar la sartén vacía en la zona de cocción.
- II) Seleccionar la zona de cocción.
- III) Pulsar el símbolo . Se ilumina  en el indicador.
- IV) Seleccionar el nivel de temperatura deseado para freír.
- V) Después de que se emita la señal, añadir aceite a la sartén y empezar a freír.



min

Bajo

Freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina, p. ej. tortillas.



low

Medio-bajo

Freír pescado y alimentos gruesos, p. ej. albóndigas y salchichas.



med

Medio-alto

Freír bistecs al punto o muy hechos, congelados empanados y alimentos finos, p. ej. escalopes, ragú y verduras.



max











Alto

Freír alimentos a alta temperatura, p. ej. bistecs poco hechos, crepes de patata y patatas salteadas.

9001068846




La tabla indica qué nivel de temperatura es adecuado para cada alimento. El tiempo de fritura puede variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos. El nivel de temperatura seleccionado varía en función del tipo de sartén utilizado. Precalentar la sartén en vacío y añadir el aceite, junto con el alimento, tras la señal acústica.

			 mín.			 mín.		
Carne 	Escalope al natural o empanado	med	6 - 10	Patatas 	Patatas salteadas (preparadas con patatas hervidas con piel)	max	6 - 12	
	Solomillo	med	6 - 10		Patatas fritas (preparadas con patatas crudas)	med	15 - 25	
	Chuletas*	low	10 - 15		Crepes de patata**	max	2,5 - 3,5	
	Cordon bleu, schnitzel*	med	10 - 15		Patatas glaseadas	low	15 - 20	
	Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	max	6 - 8		Verduras 	Ajo, cebollas	min	2 - 10
	Bistec al punto o bien hecho (3 cm de grosor)	med	8 - 12			Calabacines, berenjenas	low	4 - 12
	Pechuga (2 cm de grosor)*	low	10 - 20			Pimientos, espárragos verdes	low	4 - 15
	Salchichas cocidas o frescas*	low	8 - 20			Setas	med	10 - 15
	Hamburguesas, albóndigas, bolas de carne rellenas*	low	6 - 30			Verduras glaseadas	low	6 - 10
	Leberkäse (Pastel de carne cocido)	min	6 - 9		Productos congelados 	Escalope	med	15 - 20
	Ragú, gyros	med	7 - 12			Cordon bleu*	med	10 - 30
	Carne picada	med	6 - 10			Pechuga *	med	10 - 30
	Bacon	min	5 - 8			Nuggets de pollo	med	10 - 15
Pescado 	Pescado frito entero, p. ej. trucha	low	10 - 20	Gyros, kebab		low	5 - 10	
	Filete de pescado, al natural o empanado	low - med	10 - 20	Filete de pescado, al natural o empanado	low	10 - 20		
	Camarones, gambas	med	4 - 8	Varitas de pescado	med	8 - 12		
Platos con huevo 	Crepes**	max	-	Patatas fritas	max	4 - 6		
	Tortilla francesa**	min	3 - 6	Salteados, p. ej. salteado de verduras con pollo	low	6 - 10		
	Huevos fritos	min - med	2 - 6	Rollitos de primavera	med	10 - 30		
	Huevos revueltos	min	4 - 9	Camembert/queso	low	10 - 15		
	Kaiserschmarrn (crepes dulces con pasas)	low	10 - 15	Otros	Camembert/queso	low	7 - 10	
Tostadas francesas**	low	4 - 8	Platos precocinados deshidratados a los que hay que añadir agua, p. ej. pasta		min	5 - 10		
			Picatostes		low	6 - 10		
				Almendras/nueces/piñones	med	3 - 15		

* Dar la vuelta con frecuencia. / ** Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.

Fácil e rápido



Sensor de fritura

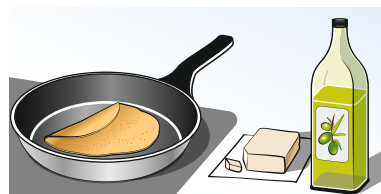
O sensor de fritura é ideal para cozinhar de forma fácil, garantindo excelentes resultados de fritura. A temperatura será conservada automaticamente sem ter de alterar o nível selecionado.

Manual de instruções

Pode encontrar informações adicionais no manual de instruções detalhado da placa no capítulo "Sensor de fritura". Leia o manual com muita atenção.

Método

- I) Coloque a frigideira vazia na zona para cozinhar.
- II) Selecione a zona para cozinhar.
- III) Toque no  símbolo. O  acende-se no visor.
- IV) Selecione a definição desejada para fritar.
- V) Depois de o sinal soar, aplique gordura na frigideira e comece a fritar.



min

Baixo

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



low

Médio - baixo

Fritar peixe e alimentos grossos, p. ex., almôndegas e salsichas.



med

Médio - alto

Fritar bifés, no ponto ou bem passados, alimentos congelados, panados e requintados, p. ex., escalope, ragu fresco e vegetais.













max

Elevado

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

A tabela mostra que definição de calor é a mais adequada para cada tipo de alimento. O tempo de fritura pode variar em função do tipo, peso, tamanho e qualidade dos alimentos. A definição do calor depende da frigideira que é usada. Aqueça previamente a frigideira vazia; adicione o óleo e os alimentos depois de ouvir o sinal sonoro.

			 min.			 min.		
Carne 	Escalope, simples ou panado	med	6 - 10	Batatas 	Batatas fritas (cozidas com pele)	max	6 - 12	
	Filete	med	6 - 10		Batatas fritas (a partir de batatas cruas)	med	15 - 25	
	Costeletas*	low	10 - 15		Bolinhos de batata**	max	2,5 - 3,5	
	Cordon bleu, Wiener Schnitzel (escalope à moda de Viena)*	med	10 - 15		Batatas glaceadas	low	15 - 20	
	Bife, mal passado (3 cm de espessura)	max	6 - 8		Vegetais 	Alho, cebolas	min	2 - 10
	Bife, no ponto ou bem passado (3 cm de espessura)	med	8 - 12			Curgetes, beringelas	low	4 - 12
	Peito de aves (2 cm de espessura)*	low	10 - 20			Pimentos, espargos verdes	low	4 - 15
	Salsichas, pé-cozidas ou cruas*	low	8 - 20			Cogumelos	med	10 - 15
	Hambúrguer, almôndegas, rissóis*	low	6 - 30			Vegetais glaceados	low	6 - 10
	Rolo de carne	min	6 - 9		Produtos ultracongelados 	Escalope	med	15 - 20
	Ragu, gyros (prato grego)	med	7 - 12			Cordon bleu*	med	10 - 30
	Carne moída	med	6 - 10			Peito de aves*	med	10 - 30
	Bacon	min	5 - 8			Nuggets de frango	med	10 - 15
Peixe 	Peixe, frito, inteiro, p. ex., truta	low	10 - 20	Gyros, kebab		low	5 - 10	
	Filete de peixe, simples ou panado	low - med	10 - 20	Filete de peixe, simples ou panado		low	10 - 20	
	Camarões, lagostins	med	4 - 8	Barrinhas de peixe		med	8 - 12	
	Pratos com ovos 	Panquecas**	max	-	Batatas fritas	max	4 - 6	
		Omeleta**	min	3 - 6	Refeições refogadas, p. ex., vegetais fritos com frango	low	6 - 10	
Ovos fritos		min - med	2 - 6	Crepes primavera	med	10 - 30		
Ovos mexidos		min	4 - 9	Camembert/queijo	low	10 - 15		
Panqueca com uvas passas		low	10 - 15	Diversos	Camembert/queijo	low	7 - 10	
Rabanadas**	low	4 - 8	Refeições secas prontas que requerem adição de água, p. ex., massa		min	5 - 10		
			Croutons		low	6 - 10		
				Amêndoas/nozes/pinhões	med	3 - 15		

* Virar várias vezes. / ** Tempo de cozedura total por porção. Fritar consecutivamente.

9001068846

