



Rápido y fácil

Función Freír

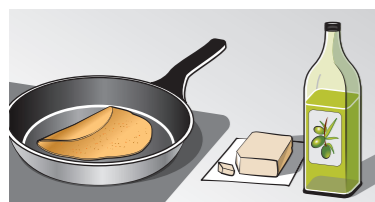
La Función Freír resulta perfecta para cocinar de forma fácil, garantizando unos excelentes resultados de fritura. La temperatura se mantiene automáticamente sin necesidad de modificar el nivel seleccionado.


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.

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.



 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.

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

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.
Carne 	Escalope al natural o empanado	med	6 - 10
	Solomillo	med	6 - 10
	Chuletas*	low	10 - 15
	Cordon bleu, schnitzel*	med	10 - 15
	Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	max	6 - 8
	Bistec al punto o bien hecho (3 cm de grosor)	med	8 - 12
	Pechuga (2 cm de grosor)*	low	10 - 20
	Salchichas cocidas o frescas*	low	8 - 20
	Hamburguesas, albóndigas, bolas de carne rellenas*	low	6 - 30
	Leberkäse (Pastel de carne cocido)	min	6 - 9
	Ragú, gyros	med	7 - 12
	Carne picada	med	6 - 10
	Bacon	min	5 - 8
Pescado 	Pescado frito entero, p. ej. trucha	low	10 - 20
	Filete de pescado, al natural o empanado	low - med	10 - 20
	Camarones, gambas	med	4 - 8
Platos con huevo 	Crepes**	max	-
	Tortilla francesa**	min	3 - 6
	Huevos fritos	min - med	2 - 6
	Huevos revueltos	min	4 - 9
	Kaiserschmarrn (crepes dulces con pasas)	low	10 - 15
Tostadas francesas**	low	4 - 8	

			 mín.
Patatas 	Patatas salteadas (preparadas con patatas hervidas con piel)	max	6 - 12
	Patatas fritas (preparadas con patatas crudas)	med	15 - 25
	Crepes de patata**	max	2,5 - 3,5
	Patatas glaseadas	low	15 - 20
	Verduras 	Ajo, cebollas	min
Calabacines, berenjenas		low	4 - 12
Pimientos, espárragos verdes		low	4 - 15
Setas		med	10 - 15
Verduras glaseadas		low	6 - 10
Productos congelados 	Escalope	med	15 - 20
	Cordon bleu*	med	10 - 30
	Pechuga*	med	10 - 30
	Nuggets de pollo	med	10 - 15
	Gyros, kebab	low	5 - 10
	Filete de pescado, al natural o empanado	low	10 - 20
	Varitas de pescado	med	8 - 12
	Patatas fritas	max	4 - 6
	Salteados, p. ej. salteado de verduras con pollo	low	6 - 10
	Rollitos de primavera	med	10 - 30
Camembert/queso	low	10 - 15	
Otros	Camembert/queso	low	7 - 10
	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

9001068848



es | pt



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

Fácil e rápido

Sensor de fritura

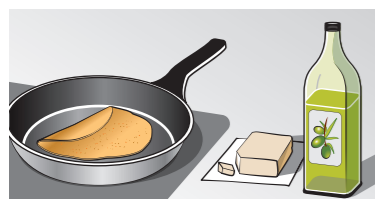
O sensor de fritura é ideal para cozinhar de forma fácil, garantindo excelentes resultados de fritura. A temperatura será conservada automaticamente sem ter de alterar o nível selecionado.

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.

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.



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.

 **BOSCH**
Tecnologia para a vida

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

9001068848



es | pt

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