

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 . El indicador se ilumina.
- IV) Seleccionar el nivel de temperatura deseado para freír.
- V) El símbolo parpadea hasta que se alcanza la temperatura de fritura. A continuación, se emite una señal acústica. El símbolo se ilumina.
- VI) 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.



	1	2	3	4	5
	Muy bajo	Bajo	Medio-bajo	Medio-alto	Alto
	Preparar y reducir salsas, rehogar verduras y freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina.	Freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina, p. ej. tortillas.	Freír pescado y alimentos gruesos, p. ej. albóndigas y salchichas.	Freír bistecs al punto o muy hechos, congelados empanados y alimentos finos, p. ej. escalopes, ragú y verduras.	Freír alimentos a alta temperatura, p. ej. bistecs poco hechos, crepes de patata y patatas salteadas.



9001068860

es | pt

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	4	6 - 10	Verduras 	Ajo, cebollas	1-2 2 - 10	
	Solomillo	4	6 - 10		Calabacines, berenjenas	3 4 - 12	
	Chuletas*	3	10 - 15		Pimientos, espárragos verdes	3 4 - 15	
	Cordon bleu, schnitzel*	4	10 - 15		Verduras rehogadas con aceite, p. ej. calabacín, pimientos verdes	1 10 - 20	
	Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	5	6 - 8		Setas	4 10 - 15	
	Bistec al punto o bien hecho (3 cm de grosor)	4	8 - 12		Verduras glaseadas	3 6 - 10	
	Pechuga (2 cm de grosor)*	3	10 - 20		Productos congelados 	Escalope	4 15 - 20
	Salchichas cocidas o frescas*	3	8 - 20			Cordon bleu*	4 10 - 30
	Hamburguesas, albóndigas, bolas de carne rellenas*	3	6 - 30			Pechuga*	4 10 - 30
	Leberkäse (Pastel de carne cocido)	2	6 - 9			Nuggets de pollo	4 10 - 15
	Ragú, gyros	4	7 - 12			Gyros, kebab	3 5 - 10
Carne picada	4	6 - 10	Filete de pescado, al natural o empanado	3 10 - 20			
Bacon	2	5 - 8	Varitas de pescado	4 8 - 12			
Pescado 	Pescado frito entero, p. ej. trucha	3	10 - 20	Patatas fritas		5 4 - 6	
	Filete de pescado, al natural o empanado	3-4	10 - 20	Salteados, p. ej. salteado de verduras con pollo		3 6 - 10	
	Camarones, gambas	4	4 - 8	Rollitos de primavera		4 10 - 30	
				Camembert/queso	3 10 - 15		
Platos con huevo 	Crepes**	5	-	Salsas 	Salsa de tomate con verduras	1 25 - 35	
	Tortilla francesa**	2	3 - 6		Salsa bechamel	1 10 - 20	
	Huevos fritos	2-4	2 - 6		Salsa de queso, p. ej. salsa gorgonzola	1 10 - 20	
	Huevos revueltos	2	4 - 9		Reducción de salsas, p. ej. salsa de tomate, salsa boloñesa	1 25 - 35	
	Kaiserschmarrn (crepes dulces con pasas)	3	10 - 15		Salsas dulces, p. ej. salsa de naranja	1 15 - 25	
	Tostadas francesas**	3	4 - 8		Otros	Camembert/queso	3 7 - 10
Patatas 	Patatas salteadas (preparadas con patatas hervidas con piel)	5	6 - 12	Platos precocinados deshidratados a los que hay que añadir agua, p. ej. pasta		1 5 - 10	
	Patatas fritas (preparadas con patatas crudas)	4	15 - 25	Picatostes		3 6 - 10	
	Crepes de patata**	5	2,5 - 3,5	Almendras/nueces/piñones		4 3 - 15	
	Rösti suizo	1	50 - 55				
	Patatas glaseadas	3	15 - 20				

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

FÁCIL E RÁPIDO

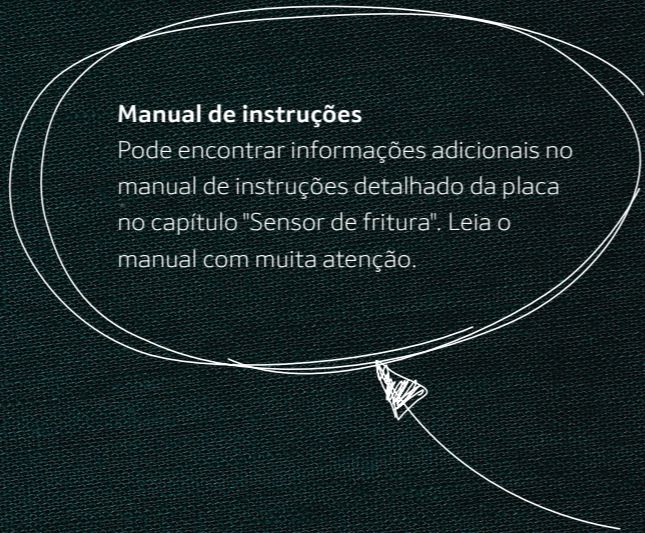
SENSOR DE FRITURA



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. 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.



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.



	1	2	3	4	5
	Muito baixo	Baixo	Médio - baixo	Médio - alto	Elevado
	Preparar e conservar molhos, cozinhar a vapor legumes e fritar alimentos em óleo extra viragem, manteiga ou margarina.	Fritar alimentos com óleo extra virgem, manteiga ou margarina, p. ex., omeletas.	Fritar peixe e alimentos grossos, p. ex., almôndegas e salsichas.	Fritar bifos, no ponto ou bem passados, alimentos congelados, panados e requintados, p. ex., escalope, ragu fresco e vegetais.	Fritar alimentos a altas temperaturas, p. ex., bifos 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.
Carne 	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, pé-cozidas ou cruas*	3	8 - 20
	Hambúrguer, 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
	Peixe 	Peixe, frito, inteiro, p. ex., truta	3
Filete de peixe, simples ou panado		3-4	10 - 20
Camarões, lagostins		4	4 - 8
Pratos com ovos 	Panquecas**	5	-
	Omeleta**	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
Batatas 	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

			min.
Vegetais 	Ajo, cebolla	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
Produtos ultracongelados 	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	
Molhos 	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
Diversos	Camembert/queijo	3	7 - 10
	Refeições secas prontas que requerem adição de água, p. ex., massa	1	5 - 10
	Croutons	3	6 - 10
	Amêndoas/nozes/pinhões	4	3 - 15



9001068860

es | pt

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