

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. Puede descargarse el libro de recetas en nuestra web, indicando el número de producto (E-Nr).



1

**Muy bajo**

Preparar y reducir salsas, rehogar verduras y freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina.



2

**Bajo**

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



3

**Medio-bajo**

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



4

**Medio-alto**

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



5

**Alto**

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

9001068859



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

### 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.



Tecnologia para a vida

### 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. Pode descarregar o livro de receitas na nossa página Web, indicando o número do produto (n.º E).



 **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 bifes, 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., bifes 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.
<b>Carne</b> 	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	
<b>Peixe</b> 	Peixe, frito, inteiro, p. ex., truta	3	10-20
	Filete de peixe, simples ou panado	3-4	10-20
	Camarões, lagostins	4	4-8
<b>Pratos com ovos</b> 	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
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.
<b>Vegetais</b> 	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
	<b>Produtos ultracongelados</b> 	Escalope	4
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
<b>Molhos</b> 	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
<b>Diversos</b>	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

9001068859



es | pt

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