

Modo de proceder

1. Colocar la sartén.
2. Seleccionar la zona de cocción.
3. Pulsar el símbolo .
4. Seleccionar la opción *Manual*.
5. Pulsar el símbolo  y seleccionar el nivel de potencia deseado con los símbolos + y -.
6. Activar la función pulsando el símbolo . El símbolo  y el nivel de potencia se iluminan.
7. Añadir aceite a la sartén después de la señal y empezar a asar o freír.

Niveles de potencia



Programa Asar/freír

1. Colocar la sartén.
2. Seleccionar la zona de cocción.
3. Pulsar el símbolo .
4. Seleccionar la opción *Recetario* con los símbolos + y -.
5. Pulsar el símbolo  y seleccionar el grupo de platos deseado con los símbolos + y -.
6. Pulsar el símbolo  y seleccionar el plato deseado con los símbolos + y -.
7. Activar la función pulsando el símbolo . El símbolo  y el nivel de potencia se iluminan.
8. Añadir aceite a la sartén después de la señal y empezar a asar o freír.

Instrucciones de uso

Si desea obtener información más detallada, consulte las instrucciones de uso de la placa de cocción. Lea detenidamente dichas instrucciones.

Tabla

La tabla muestra el nivel de potencia apropiado para cada plato. El tiempo de fritura depende del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

Grupo de platos	Platos	Nivel de potencia	Tiempo de preparación (minutos)
Carne	Filetes al natural/empanado	med	6–10
	Solomillo	med	6–10
	Chuletas	low	10–17
	Cordon bleu	low	15–20
	Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	max	6–8
	Bistec en su punto (3 cm de grosor)	med	8–12
	Bistec medio hecho/muy hecho (3 cm de grosor)	med	10–12
	Pechuga de pollo (2 cm de grosor)	low	10–20
	Hamburguesas/albóndigas	low	6–30
	Tiras de carne, Gyros	med	7–12
	Carne picada	med	6–10
	Panceta	min	5–8
Pescado	Pescado frito	low	10–20
	Camarones, gambas	med	4–8
Platos elaborados con huevo	Crepes	med	freír uno tras otro
	Tortillas	min	freír una tras otra
	Huevos fritos	min/med	2–6
	Huevos revueltos	min	2–4
	Torrijas	low	freír una tras otra
Patatas	Salteado de patatas hervidas	max	6–12
	Salteado de patatas sin hervir	low	15–25
	Delicias de patata	max	freír una tras otra
Verduras	Ajos/cebollas	min	2–10
	Calabacines, berenjenas	low	4–12
	Pimientos, espárragos	low	4–15
Productos ultracongelados	Escalope	med	15–20
	Cordon bleu	low	10–30
	Pechuga de pollo	min	10–30
	Gyros, kebab	med	10–15
	Filete de pescado al natural o empanado	low	10–20
	Varitas de pescado	med	8–12
	Patatas fritas	med/max	4–6
	Salteados	min	8–15
	Verduras salteadas	min	8–15
	Rollitos de primavera	low	10–30
Otros	Picatostes	low	6–10

Procedimento

1. Coloque a frigideira.
2. Seleccione a zona de cozedura.
3. Pressione o símbolo .
4. Seleccione a opção *Manual*.
5. Pressione o símbolo  e seleccione a potência de confecção pretendida utilizando os símbolos + e -.
6. Active a função pressionando o símbolo . O símbolo  e a potência de confecção acendem.
7. Junte o óleo à frigideira depois de o sinal sonoro ser emitido e comece a assar ou a fritar.

Potências de confecção



Programa Assar/fritar

1. Coloque a frigideira.
2. Seleccione a zona de cozedura.
3. Pressione o símbolo .
4. Seleccione a opção *Programas* utilizando os símbolos + e -.
5. Pressione o símbolo  e seleccione o grupo de pratos pretendido utilizando os símbolos + e -.
6. Pressione o símbolo  e seleccione o prato pretendido utilizando os símbolos + e -.
7. Active a função pressionando o símbolo . O símbolo  e a potência de confecção acendem.
8. Junte o óleo à frigideira depois de o sinal sonoro ser emitido e comece a assar ou a fritar.

Instruções de utilização

Se pretender obter informações mais detalhadas, consulte as instruções de utilização da placa de cozedura. Leia atentamente estas instruções.

Tabela

A tabela mostra a potência de confecção adequada a cada prato. O tempo que um alimento demora a fritar depende de factores como tipo, peso, espessura e qualidade.

Grupo de pratos	Pratos	Potência de confecção	Tempo de preparação (minutos)
Carne	Escalopes simples/panados	med	6–10
	Lombo	med	6–10
	Costeleta	low	10–17
	Cordon bleu	low	15–20
	Bife mal passado (3 cm de espessura)	max	6–8
	Bife bem passado (3 cm de espessura)	med	8–12
	Bife meio/muito passado (3 cm de espessura)	med	10–12
	Peito de frango (2 cm de espessura)	low	10–20
	Hambúrgueres/rissóis	low	6–30
	Carne às tiras, "gyros"	med	7–12
	Carne picada	med	6–10
	Bacon	min	5–8
Peixe	Peixe frito	low	10–20
	Camarão, gambas	med	4–8
Pratos elaborados com ovo	Panquecas	med	fritar uma a seguir à outra
	Omeletes	min	fritar uma a seguir à outra
	Ovo estrelado	min/med	2–6
	Ovos mexidos	min	2–4
	Rabanadas	low	fritar uma a seguir à outra
Batatas	Batatas salteadas cozidas	max	6–12
	Batatas salteadas sem ferver	low	15–25
	Delícias de batata	max	fritar uma a seguir à outra
Legumes	Alhos/cebolas	min	2–10
	Courgettes, beringelas	low	4–12
	Pimentos, espargos verdes	low	4–15
Produtos congelados	Escalopes	med	15–20
	Cordon bleu	low	10–30
	Peito de frango	min	10–30
	"Gyros", "kebab"	med	10–15
	Filetes de peixe ao natural ou panados	low	10–20
	Douradinhos de peixe	med	8–12
	Batatas fritas	med/max	4–6
	Salteados	min	8–15
	Legumes salteados	min	8–15
	Crepes chineses	low	10–30
Outros	Croutons	low	6–10