

# RÁPIDO Y FÁCIL FUNCIÓN FREÍR



PASIÓN POR LA COCINA DESDE 1877

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

### 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.



	1	2	3	4	5
	<b>Muy bajo</b>	<b>Bajo</b>	<b>Medio-bajo</b>	<b>Medio-alto</b>	<b>Alto</b>
	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.	
<b>Carne</b> 	Escalope al natural o empanado	4	6 - 10	<b>Verduras</b> 	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		<b>Productos congelados</b> 	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			
<b>Pescado</b> 	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	
<b>Platos con huevo</b> 	Crepes**	5	-	Camembert/queso	3 10 - 15		
	Tortilla francesa**	2	3 - 6	<b>Salsas</b> 	Salsa de tomate con verduras	1 25 - 35	
	Huevos fritos	2-4	2 - 6		Salsa bechamel	1 10 - 20	
	Huevos revueltos	2	4 - 9		Salsa de queso, p. ej. salsa gorgonzola	1 10 - 20	
	Kaiserschmarrn (crepes dulces con pasas)	3	10 - 15		Reducción de salsas, p. ej. salsa de tomate, salsa boloñesa	1 25 - 35	
Tostadas francesas**	3	4 - 8	Salsas dulces, p. ej. salsa de naranja		1 15 - 25		
<b>Patatas</b> 	Patatas salteadas (preparadas con patatas hervidas con piel)	5	6 - 12	<b>Otros</b>	Camembert/queso	3 7 - 10	
	Patatas fritas (preparadas con patatas crudas)	4	15 - 25		Platos precocinados deshidratados a los que hay que añadir agua, p. ej. pasta	1 5 - 10	
	Crepes de patata**	5	2,5 - 3,5		Picatostes	3 6 - 10	
	Rösti suizo	1	50 - 55		Almendras/nueces/piñones	4 3 - 15	
	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



COOKING PASSION SINCE 1877

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



	1	2	3	4	5
	<b>Muito baixo</b>	<b>Baixo</b>	<b>Médio - baixo</b>	<b>Médio - alto</b>	<b>Elevado</b>
	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.



9001068860

es | pt

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.	
<b>Carne</b> 	Escalope, simples ou panado	4	6 - 10	<b>Vegetais</b> 	Ajo, cebolla	1-2 2 - 10	
	Filete	4	6 - 10		Curgetes, beringelas	3 4 - 12	
	Costeletas*	3	10 - 15		Pimentos, espargos verdes	3 4 - 15	
	Cordon bleu, Wiener Schnitzel (escalope à moda de Viena)*	4	10 - 15		Vegetais salteados em óleo, p. ex., curgetes, pimentos verdes	1 10 - 20	
	Bife, mal passado (3 cm de espessura)	5	6 - 8		Cogumelos	4 10 - 15	
	Bife, no ponto ou bem passado (3 cm de espessura)	4	8 - 12		Vegetais glaceados	3 6 - 10	
	Peito de aves (2 cm de espessura)*	3	10 - 20		<b>Produtos ultracongelados</b> 	Escalope	4 15 - 20
	Salsichas, pé-cozidas ou cruas*	3	8 - 20			Cordon bleu*	4 10 - 30
	Hambúrguer, almôndegas, rissóis*	3	6 - 30			Peito de aves*	4 10 - 30
	Rolo de carne	2	6 - 9			Nuggets de frango	4 10 - 15
	Ragu, gyros (prato grego)	4	7 - 12			Gyros, kebab	3 5 - 10
	Carne moída	4	6 - 10			Filete de peixe, simples ou panado	3 10 - 20
	Bacon	2	5 - 8			Barrinhas de peixe	4 8 - 12
	<b>Peixe</b> 	Peixe, frito, inteiro, p. ex., truta	3			10 - 20	Batatas fritas
Filete de peixe, simples ou panado		3-4	10 - 20	Refeições refogadas, p. ex., vegetais fritos com frango		3 6 - 10	
Camarões, lagostins		4	4 - 8	Crepes primavera		4 10 - 30	
<b>Pratos com ovos</b> 	Panquecas**	5	-	Camembert/queijo	3 10 - 15		
	Omeleta**	2	3 - 6	<b>Molhos</b> 	Molho de tomate com legumes	1 25 - 35	
	Ovos fritos	2-4	2 - 6		Molho Béchamel	1 10 - 20	
	Ovos mexidos	2	4 - 9		Molho de queijo, p. ex., molho Gorgonzola	1 10 - 20	
	Panqueca com uvas passas	3	10 - 15		Molhos de redução, p. ex., molho de tomate, molho à bolonhesa	1 25 - 35	
	Rabanadas**	3	4 - 8		Molhos doces, p. ex., molho de laranja	1 15 - 25	
<b>Batatas</b> 	Batatas fritas (cozidas com pele)	5	6 - 12		<b>Diversos</b>	Camembert/queijo	3 7 - 10
	Batatas fritas (a partir de batatas cruas)	4	15 - 25	Refeições secas prontas que requerem adição de água, p. ex., massa		1 5 - 10	
	Bolinhos de batata**	5	2,5 - 3,5	Croutons		3 6 - 10	
	Batatas salteadas (à moda suíça)	1	50 - 55	Amêndoas/nozes/pinhões		4 3 - 15	
	Batatas glaceadas	3	15 - 20				

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