



Instrucciones de uso

Si desea obtener información más detallada, consulte el capítulo "Funciones de asistencia al cocinado" en las instrucciones de uso de la placa de cocción. Lea detenidamente dichas instrucciones.

GUÍA RÁPIDA

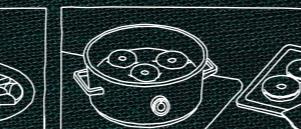
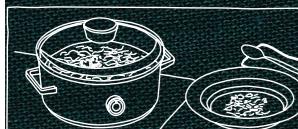
FUNCIONES DE ASISTENCIA AL COCINADO

Las Funciones de asistencia al cocinado permiten seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada alimento. Los sensores miden continuamente la temperatura del recipiente. Esto permite regular la potencia con alta precisión para mantener la temperatura adecuada, obteniendo perfectos resultados de cocinado.

FUNCIONES DE COCCIÓN

Estas funciones permiten calentar alimentos, cocer a fuego lento, hervir, cocer con olla exprés y freír con abundante aceite en olla, con la temperatura controlada.

El Sensor de cocción inalámbrico es necesario para la utilización de las Funciones de Cocción. Si su placa no dispone de Sensor, puede adquirirse como accesorio en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicando la referencia Z31PX10X0.



1
70 °C

Función Calentar,
conservar caliente
p. ej. sopas, ponche

2
90 °C

Función Cocer a fuego
lento
p. ej. arroz, leche

3
100 °C

Función Hervir
p. ej. pasta, verduras

4
120 °C

Función cocer en olla
exprés
p. ej. pollo, potaje

5
170 °C

Función Freír con gran
cantidad de aceite
p. ej. donuts,
albóndigas



PASIÓN POR LA COCINA DESDE 1877

Instrucciones de uso

Si desea obtener información más detallada, consulte el capítulo "Funciones de asistencia al cocinado" en las instrucciones de uso de la placa de cocción. Lea detenidamente dichas instrucciones.

GUÍA RÁPIDA

FUNCIONES DE ASISTENCIA AL COCINADO

Las Funciones de asistencia al cocinado permiten seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada alimento. Los sensores miden continuamente la temperatura del recipiente. Esto permite regular la potencia con alta precisión para mantener la temperatura adecuada, obteniendo perfectos resultados de cocinado.

FUNCIÓN FREÍR

Procedimiento

- I) Colocar la sartén vacía en la zona de cocción.
- II) Seleccionar la zona de cocción en la pantalla.
- III) Seleccionar el modo de cocción «Función freír».
- IV) Seleccionar el nivel de temperatura deseado para freír.
- V) Esperar hasta que se alcance la temperatura para freír. El proceso de calentamiento se muestra en la pantalla. A continuación, se emite una señal acústica.
- VI) Añadir el aceite a la sartén y empezar a freír.



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,
crepes de patata y
patatas salteadas.

5

Alto

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



9001210633



La siguiente tabla muestra una selección de los platos por categorías de alimentos. La temperatura y la duración del tiempo de cocción pueden variar en función de la cantidad, el estado y la calidad de los alimentos.

	Funciones de asistencia al cocinado	°	min.
Carne			
Función Freír con poco aceite			
Escalope natural ¹	4	6-10	
Escalope empanado ¹	4	6-10	
Solomillo ²	4	6-10	
Chuletas ¹	3	10-15	
Cordon bleu ¹	4	10-15	
Filete vienesés ¹	4	10-15	
Bistec poco hecho (3 cm de grosor) ²	5	6-8	
Bistec al punto (3 cm de grosor) ²	5	8-12	
Bistec muy hecho (3 cm de grosor) ¹	4	8-12	
Pechuga (2 cm de grosor) ¹	3	10-20	
Carne cortada a tiras ³	4	7-12	
Gyros ³	4	7-12	
Bacon ¹	2	5-8	
Carne picada ³	4	6-10	
Hamburguesas (1,5 cm de grosor) ¹	3	6-15	
Albóndigas (2 cm de grosor) ¹	3	10-20	
Albóndigas rellenas ¹	3	10-20	
Salchichas cocidas ¹	3	8-20	
Salchichas frescas ¹	3	8-20	
Función Cocer a fuego lento			
Salchichas ⁴	2 / 90 °C	10-20	
Función Hervir			
Albóndigas ⁴	3 / 100 °C	20-30	
Pollo hervido ⁴	3 / 100 °C	60-90	
Ternera hervida ⁴	3 / 100 °C	60-90	
Función Cocinar con olla exprés			
Pollo ⁵	4 / 120 °C	15-25	
Ternera ⁵	4 / 120 °C	15-25	
Función Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión porciones de pollo ⁶	5 / 170 °C	10-15	
Freír por inmersión albóndigas ⁶	5 / 170 °C	10-15	
Pescado			
Función Freír con poco aceite			
Filete de pescado natural ¹	4	10-20	
Filete de pescado empanado ¹	3	10-20	
Gambas ¹	4	4-8	
Camarones ¹	4	4-8	
Pescado frito entero ¹	3	10-20	
Función Cocer a fuego lento			
Pescado rehogado ⁴	2 / 90 °C	15-20	
Función Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión pescado rebozado ⁶	5 / 170 °C	10-15	
Freír por inmersión pescado empanado ⁶	5 / 170 °C	10-15	

Funciones de Cocción

Función Freír

	Funciones de asistencia al cocinado	°	min.
Platos elaborados con huevo			
Función Freír con poco aceite			
Huevos a la plancha con mantequilla ⁷	2	2-6	
Huevos fritos ²	4	2-6	
Huevos revueltos ³	2	4-9	
Tortilla francesa ⁸	2	3-6	
Crepes ⁸	5	1.5-2.5	
Tostadas francesas ⁸	3	4-8	
Crepes dulces con pasas ⁸	3	10-15	
Función Hervir			
Huevos cocidos ⁵	3 / 100 °C	5-10	
Verduras y legumbres			
Función Freír con poco aceite			
Ajo ³	2	2-10	
Cebolla rehogada ³	2	2-10	
Aros de cebolla ³	3	5-10	
Calabacín ¹	3	4-12	
Berenjena ¹	3	4-12	
Pimiento ³	3	4-15	
Espárragos trigueros ¹	3	4-15	
Setas ³	4	10-15	
Verduras rehogadas con aceite ³	1	10-20	
Verduras glaseadas ³	3	6-10	
Función Hervir			
Brócoli ⁴	3 / 100 °C	10-20	
Coliflor ⁴	3 / 100 °C	10-20	
Coles de bruselas ⁴	3 / 100 °C	30-40	
Judías verdes ⁴	3 / 100 °C	15-30	
Garbanzos ⁵	3 / 100 °C	60-90	
Guisantes ⁴	3 / 100 °C	15-20	
Lentejas ⁵	3 / 100 °C	45-60	
Función Cocinar con olla exprés			
Verduras en olla exprés ⁵	4 / 120 °C	3-6	
Garbanzos en olla exprés ⁵	4 / 120 °C	25-35	
Alubias en olla exprés ⁵	4 / 120 °C	25-35	
Lentejas en olla exprés ⁵	4 / 120 °C	10-20	
Función Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión verduras empanadas ⁶	5 / 170 °C	4-8	
Freír por inmersión verduras rebozadas ⁶	5 / 170 °C	4-8	
Freír por inmersión setas empanadas ⁶	5 / 170 °C	4-8	
Freír por inmersión setas rebozadas ⁶	5 / 170 °C	4-8	

	Funciones de asistencia al cocinado	°	min.
Patatas			
Función Freír con poco aceite			
Saltear patatas hervidas sin pelar ³	5	6-12	
Patatas fritas (preparadas con patatas crudas) ³	4	15-25	
Crepes de patata ⁸	5	2.5-3.5	
Rösti suizo ⁷	2	50-55	
Patatas glaseadas ³	3	15-20	
Función Cocer a fuego lento			
Albóndigas de patata ⁴	2 / 90 °C	30-40	
Función Hervir			
Hervir patatas ⁵	3 / 100 °C	30-45	
Función Cocinar con olla exprés			
Patatas en olla exprés ⁵	4 / 120 °C	10-20	
Pastas y cereales			
Función Cocer a fuego lento			
Arroz ⁴	2 / 90 °C	25-35	
Polenta ³	2 / 90 °C	3-8	
Puré de sémola ³	2 / 90 °C	5-10	
Función Hervir			
Pasta ³	3 / 100 °C	7-10	
Pasta rellena ³	3 / 100 °C	6-15	
Función Cocinar con olla exprés			
Arroz en olla exprés ⁵	4 / 120 °C	6-8	
Sopas			
Función Cocer a fuego lento			
Cremas instantáneas ³	2 / 90 °C	10-15	
Función Hervir			
Caldos caseros ⁵	3 / 100 °C	60-90	
Sopas instantáneas ³	3 / 100 °C	5-10	
Función Cocinar con olla exprés			
Caldo casero en olla exprés ⁵	4 / 120 °C	20-30	
Salsas			
Función Freír con poco aceite			
Salsas de tomate con verduras ³	1	25-35	
Salsa Béchamel ³	1	10-20	
Salsa de queso ³	1	10-20	
Reducir salsas ³	1	25-35	
Salsas dulces ³	1	15-25	
Función Mantener caliente, calentar			
Verduras con salsa de nata ³	1 / 70 °C	15-20	
Función Hervir			
Judías verdes congeladas ⁴	3 / 100 °C	15-30	
Función Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión patatas fritas ⁶	5 / 170 °C	4-8	
Otros			
Función Freír con poco aceite			
Camembert ¹	3	7-10	
Picatostes ³	3	6-10	
Platos precocinados deshidratados ¹⁰	1	5-10	
Tostar almendras ⁹	4	3-15	
Tostar nueces ⁹	4	3-15	
Tostar piñones ⁹	4	3-15	
Función Mantener caliente, calentar			
Calentar sopa de gulasch ⁵	1 / 70 °C	10-20	
Calentar vino especiado ⁵	1 / 70 °C	-	
Función Cocer a fuego lento			
Calentar leche ⁵	2 / 90 °C	3-10	

¹ Dar la vuelta con frecuencia. / ² Añadir aceite y alimentos a la sartén tras la señal acústica. / ³ Remover con frecuencia. / ⁴ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica. / ⁵ Introducir el alimento desde el inicio. / ⁶ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

⁷ Añadir la mantequilla y el alimento tras la señal acústica. / ⁸ Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra. / ⁹ Añadir los alimentos tras la señal acústica.

¹⁰ Añadir el agua tras la señal acústica. Añadir el alimento cuando el agua hierva.