

FRITAR COM O SISTEMA DE SENSORES DE FRITURA

Como proceder

1. Coloque a frigideira em cima da placa.
2. Seleccione a zona de cozinhar.
3. Toque no símbolo **S**. Acende-se o **H** na indicação.
4. Seleccione a potência de fritura desejada.
5. Depois de ouvir o sinal, deite gordura na frigideira e comece a fritar.

O manual de instruções

Poderá encontrar mais informações no manual de instruções completo da placa de cozinhar. Leia-o atentamente.

As potências de fritura



9000844413 · pt · 921030



GUÍA RÁPIDA

TÉCNICA DE SENSORES PARA ASAR/FREÍR

Modo de proceder

1. Colocar la sartén.
2. Seleccionar la zona de cocción.
3. Pulsar el símbolo **S**. Se ilumina la **H** en el indicador.
4. Seleccionar el nivel de potencia deseado.
5. 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.

Niveles de potencia









9000844413 · es · 921030

FRITAR COM O SISTEMA DE SENSORES DE FRITURA

Tabela

A tabela indica a potência de fritura adequada para cada prato. O tempo de fritura pode depender do tipo, do peso, da espessura e da qualidade dos alimentos.

| | | Potência de fritura | Tempo de fritura (min.) |
|--|---|---------------------|-------------------------|
|  | Escalopes simples/panados | med | 6-10 |
| | Lombo | med | 6-10 |
| | Costeleta | low | 10-17 |
| | Cordon bleu | low | 15-20 |
| | Bifes mal passados (3 cm de espessura) | max | 6-8 |
| | Bifes médios/bem passados (3 cm de espessura) | med | 8-12 |
| | Peito de aves (2 cm de espessura) | low | 10-20 |
| | Hambúrgueres/almôndegas | low | 6-30 |
| | Carne às tiras, „Gyros“ | med | 7-12 |
| | Carne picada | med | 6-10 |
| | Toucinho | min | 5-8 |
|  | Peixe frito | low | 10-20 |
| | Camarão, gambas | med | 4-8 |
|  | Panquecas | med | fritura contínua |
| | Omeletes | min | fritura contínua |
| | Ovo estrelado | min/med | 2-6 |
| | Ovos mexidos | min | 2-4 |
| | Rabanadas | low | fritura contínua |

| | | Potência de fritura | Tempo de fritura (min.) |
|---|---|---------------------|-------------------------|
|  | Batatas fritas depois de cozidas com pele | max | 6-12 |
| | Batatas fritas cruas | low | 15-25 |
| | Bolinhos de batata | max | fritura contínua |
|  | Alho/cebolas | min | 2-10 |
| | Courgettes, beringelas | low | 4-12 |
| | Pimentos, espargos verdes | low | 4-15 |
|  | Escalopes | med | 15-20 |
| | Cordon bleu | low | 10-30 |
| | Peito de aves | min | 10-30 |
| | „Gyros“, „Kebab“ | med | 10-15 |
| | Filetes de peixe simples ou panados | low | 10-20 |
| | Douradinhos de peixe | med | 8-12 |
| | Batatas fritas | med/max | 4-6 |
| | Pratos/legumes na frigideira | min | 8-15 |
| | Crepes chineses | low | 10-30 |
| Outros | Croutons | low | 6-10 |

9000844413 · pt · 921030




GUÍA RÁPIDA

TÉCNICA DE SENSORES PARA ASAR/FREÍR

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.

| | | Nivel de potencia | Tiempo de preparación (min.) |
|---|---|-------------------|------------------------------|
|  | Filetes al natural/empanados | 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 medio hecho/muy hecho (3 cm de grosor) | med | 8-12 |
| | Pechuga de ave (2 cm de grosor) | low | 10-20 |
| | Hamburguesas/filetes rusos | low | 6-30 |
| | Escalope, Gyros | med | 7-12 |
| | Carne picada | med | 6-10 |
| | Tocino veteadado | min | 5-8 |
|  | Pescado al horno | low | 10-20 |
| | Gambas, langostinos | med | 4-8 |
|  | Crepes | med | freír de forma homogénea |
| | Tortillas | min | freír de forma homogénea |
| | Huevos fritos | min/med | 2-6 |
| | Huevos revueltos | min | 2-4 |
| | Torrijas/tostadas francesas | low | freír de forma homogénea |

| | | Nivel de potencia | Tiempo de preparación (min.) |
|---|---|-------------------|------------------------------|
|  | Salteado de patatas hervidas sin pelar | max | 6-12 |
| | Salteado de patatas sin hervir | low | 15-25 |
| | Delicias de patata | max | freír de forma homogénea |
|  | Ajo/cebolla | min | 2-10 |
| | Calabacín, berenjena | low | 4-12 |
| | Pimiento, espárragos verdes | low | 4-15 |
|  | Escalope | med | 15-20 |
| | Cordon bleu | low | 10-30 |
| | Pechuga de ave | 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 |
| | Frituras/verduras a la sartén | min | 8-15 |
| | Rollitos de primavera | low | 10-30 |
| Outros | Picatostes | low | 6-10 |

9000844413 · es · 921030