


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 . Acende-se o **F** 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




9000844416 · 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 . Se ilumina la **F** 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









9000844416 · 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

9000844416 · 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, espárgagos 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

9000844416 · es · 921030