

Rápido y fácil

Función Freír

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.

Precalentar el recipiente en vacío. Después de la señal acústica añadir el aceite, a continuación el alimento y comenzar a freír.

Sartenes






Con nuestras sartenes podrás cocinar de forma fácil y cómoda tus platos favoritos. Las sartenes pueden adquirirse con posterioridad como accesorio opcional en el Servicio al Cliente Balay, en comercios especializados o en Internet.


			
min	low	med	max
Bajo	Medio-bajo	Medio-alto	Alto
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.

9001455420



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.

		🌡️	🕒		🌡️	🕒	
			min.			min.	
Carne 	Escalope natural ¹	med	6 - 10	Platos con huevo 	Huevos a la plancha con mantequilla ⁵	min	2 - 6
	Escalope empanado ¹	med	6 - 10		Huevos fritos ²	med	2 - 6
	Solomillo ²	med	6 - 10		Huevos revueltos ⁷	min	4 - 9
	Chuletas ¹	low	10 - 15		Tortilla francesa ⁶	min	3 - 6
	San jacob ³	med	4 - 8		Crepes ⁶	max	1,5 - 2,5
	Bistec poco hecho (3 cm de grosor) ²	max	6 - 8		Torrijas ³	med	6 - 12
	Bistec al punto (3 cm de grosor) ²	max	8 - 12	Patatas 	Saltear patatas hervidas sin pelar ¹	max	6 - 12
	Bistec muy hecho (3 cm de grosor) ¹	med	8 - 12		Patatas fritas (preparadas con patatas crudas) ³	med	15 - 25
	Chuletón con hueso poco hecho (4,5 cm de grosor) ⁴	max	10 - 15		Verduras y legumbres 	Ajo ⁷	min
	Chuletón con hueso al punto (4,5 cm de grosor) ⁴	med	20 - 30	Cebolla rehogada ⁷		min	2 - 10
	Pechuga (2 cm de grosor) ¹	low	10 - 20	Aros de cebolla ⁷		low	4 - 12
	Bacon ¹	min	5 - 8	Calabacín ¹		low	4 - 12
	Carne picada ¹	med	6 - 10	Berenjena ¹		low	4 - 12
	Hamburguesas (1,5 cm de grosor) ¹	low	6 - 15	Pimiento ¹		low	4 - 15
	Albóndigas (2 cm de grosor) ¹	low	10 - 20	Espárragos trigueros ¹	low	4 - 15	
Salchichas frescas ¹	low	8 - 20	Setas ⁷	med	10 - 15		
Pincho moruno ¹	low	10 - 20	Verduras rebozadas ³	med	5 - 10		
Longaniza ¹	low	15 - 25	Saltear menestra ya cocida ¹	min	4 - 10		
Longaniza troceada ²	low	6 - 10					
Chorizo ¹	low	15 - 25					
Chorizo troceado ²	low	6 - 10					
Pescado 	Filete de pescado natural ¹	med	10 - 20				
	Filete de pescado empanado ¹	low	10 - 20				
	Gambas ¹	med	4 - 8				
	Camarones ¹	med	4 - 8				
	Pescado frito entero ¹	low	10 - 20				
	Calamares rebozados ³	med	6 - 12				
Rabas empanadas ³	med	6 - 12					
Sardinas ²	med	6 - 12					

		🌡️	🕒		🌡️	🕒		
			min.			min.		
Productos congelados 	Escalope ¹	med	15 - 20	Otros	Queso a la plancha ¹	low	7 - 10	
	Pechuga ¹	med	10 - 30		Picatostes ⁷	low	6 - 10	
	Nuggets de pollo ³	med	10 - 15		Tostar almendras ⁸	med	3 - 15	
	Filete de pescado natural ¹	low	10 - 20		Tostar nueces ⁸	med	3 - 15	
	Filete de pescado empanado ³	low	10 - 20		Tostar piñones ⁸	med	3 - 15	
	Varitas de pescado ³	med	8 - 12		Croquetas ³	med	5 - 10	
	Patatas fritas en sartén ³	max	4 - 6		Morcilla ¹	low	15 - 25	
	Salteados ⁷	low	6 - 10		Morcilla troceada ¹	low	6 - 12	
	Rollitos de primavera ¹	med	10 - 30		Churros ³	max	3 - 6	
	Empanadillas ³	max	3 - 6		Empanadillas ³	med	3 - 6	
	Churros ³	max	3 - 6		Tostar pan ⁹	med	4 - 8	
	Calamares rebozados ³	med	5 - 10					
	Rabas empanadas ³	med	6 - 12					
San jacob ³	max	4 - 8						
Croquetas ³	max	5 - 10						

¹ Dar la vuelta con frecuencia.

² Añadir el aceite y el alimento tras la señal acústica.

³ Precalentar en vacío, añadir el aceite después del pitido y esperar 1 minuto aproximadamente para que se caliente el aceite antes de añadir el alimento.

⁴ Grosor de hasta 4,5 cm.

⁵ Añadir la mantequilla y el alimento tras la señal acústica.

⁶ Tiempo para cada porción (freír una tras otra).

⁷ Remover con frecuencia.

⁸ Añadir el alimento tras la señal acústica.

⁹ Añadir el aceite (untar en la superficie del alimento) y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario.

Fácil e rápido

Função Fritar

A Função Fritar é perfeita para cozinhar facilmente, garantindo excelentes resultados de fritura. A temperatura é mantida automaticamente sem necessidade de alterar o nível selecionado.

Instruções de utilização

Para informações mais detalhadas, consulte o capítulo "Função Fritar" nas Instruções de utilização da placa de cozinha. Leia atentamente essas instruções.

Pré-aquecer o recipiente vazio. Após o sinal sonoro, adicionar o óleo, em seguida, os alimentos e começar a fritar.

Frigideiras

Com as nossas frigideiras pode cozinhar os seus pratos favoritos de forma fácil e cómoda. As frigideiras podem ser adquiridas posteriormente como acessório opcional no Serviço de Atendimento ao Cliente da Balay, em revendedores especializados ou na Internet.

min	low	med	max
Baixo	Médio-baixo	Médio-alto	Alto
Fritar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina, por ex., omeletes.	Fritar peixe e alimentos volumosos, por ex., almôndegas e salsichas.	Fritar bifes ao ponto ou bem passados, congelados panados e alimentos finos, por ex., escalopes, ragu e vegetais.	Fritar alimentos a alta temperatura, por ex., bifes mal passados, panquecas de batata e batatas salteadas.

9001455420



A tabela indica o nível de temperatura adequado para cada alimento. O tempo de fritura pode variar em função do tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos. O nível de temperatura selecionado varia em função do tipo de frigideira utilizado.

		🌡️	🕒		🌡️	🕒		
			min.			min.		
Carne 	Escalopes ao natural ¹	med	6 - 10	Peixe 	Filetes de peixe ao natural ¹	med	10 - 20	
	Escalopes panados ¹	med	6 - 10		Filetes de peixe panados ¹	low	10 - 20	
	Lombo ²	med	6 - 10		Gambas ¹	med	4 - 8	
	Costeletas ¹	low	10 - 15		Camarão ¹	med	4 - 8	
	Cordon Bleu ³	med	4 - 8		Peixe frito inteiro ¹	low	10 - 20	
	Bife mal passado (3 cm de espessura) ²	max	6 - 8		Calamares ³	med	6 - 12	
	Bife ao ponto (3 cm de espessura) ²	max	8 - 12		Tiras de pota panadas ³	med	6 - 12	
	Bife bem passado (3 cm de espessura) ¹	med	8 - 12		Sardinhas ²	med	6 - 12	
	Costeleta com osso mal passada (4,5 cm de espessura) ⁴	max	10 - 15		Pratos com ovo 	Ovos na chapa com manteiga ⁵	min	2 - 6
	Costeleta com osso ao ponto (4,5 cm de espessura) ⁴	med	20 - 30			Ovos estrelados ²	med	2 - 6
Carne do peito (2 cm de espessura) ¹	low	10 - 20	Ovos mexidos ⁷	min		4 - 9		
Bacon ¹	min	5 - 8	Omelete ⁵	min	3 - 6			
Carne picada ¹	med	6 - 10	Crepes ⁶	max	1,5 - 2,5			
Hambúrgueres (1,5 cm de espessura) ¹	low	6 - 15	Rabanadas ³	med	6 - 12			
Almôndegas (2 cm de espessura) ¹	low	10 - 20	Batatas 	Saltear batatas cozidas com a pele ¹	max	6 - 12		
Salchichas frescas ¹	low	8 - 20		Batatas fritas (preparadas com batatas cruas) ³	med	15 - 25		
Espetadas ¹	low	10 - 20	Vegetais e legumes 	Alho ⁷	min	2 - 10		
Linguíça ¹	low	15 - 25		Cebola refogada ⁷	min	2 - 10		
Linguíça cortada ²	low	6 - 10		Anéis de cebola ⁷	low	4 - 12		
Chouriço ¹	low	15 - 25		Curgete ¹	low	4 - 12		
Chouriço cortado ²	low	6 - 10		Beringela ¹	low	4 - 12		
				Pimento ¹	low	4 - 15		
				Espargos selvagens ¹	low	4 - 15		
				Cogumelos ⁷	med	10 - 15		
			Vegetais panados ³	med	5 - 10			
			Saltear guisado de carne com legumes já cozido ¹	min	4 - 10			

		🌡️	🕒		🌡️	🕒	
			min.			min.	
Produtos congelados 	Escalopes ¹	med	15 - 20	Outros	Queijo grelhado ¹	low	7 - 10
	Carne do peito ¹	med	10 - 30		CROUTONS ⁷	low	6 - 10
	Nuggets de frango ³	med	10 - 15		Torrar amêndoas ⁸	med	3 - 15
	Filetes de peixe ao natural ¹	low	10 - 20		Torrar nozes ⁸	med	3 - 15
	Filetes de peixe panados ³	low	10 - 20		Torrar pinhões ⁸	med	3 - 15
	Douradinhos de peixe ³	med	8 - 12		Croquetes ³	med	5 - 10
	Batatas fritas na frigideira ³	max	4 - 6		Morcela ¹	low	15 - 25
	Salteados ⁷	low	6 - 10		Morcela cortada ¹	low	6 - 12
	Crepes chineses ¹	med	10 - 30		Churros ³	max	3 - 6
	Pastéis salgados ³	max	3 - 6		Pastéis salgados ³	med	3 - 6
	Churros ³	max	3 - 6		Torrar pão ⁹	med	4 - 8
	Calamares ³	med	5 - 10				
Tiras de pota panadas ³	med	6 - 12					
Cordon Bleu ³	max	4 - 8					
Croquetes ³	max	5 - 10					

¹ Virar com frequência.

² Adicionar o óleo e os alimentos após o sinal sonoro.

³ Pré-aquecer a frigideira vazia, adicionar o óleo após o sinal sonoro e aguardar cerca de 1 minuto, para que o óleo aqueça, antes de adicionar os alimentos.

⁴ Espessura até 4,5 cm.

⁵ Adicionar a manteiga e os alimentos após o sinal sonoro.

⁶ Tempo para cada porção (fritar uma após a outra).

⁷ Mexer com frequência.

⁸ Adicionar os alimentos após o sinal sonoro.

⁹ Adicionar o óleo (untar a superfície dos alimentos) e os alimentos após o sinal sonoro. Virar com a frequência necessária.