

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.

Recipientes

Hay disponibles recipientes óptimos para esta función. Pueden adquirirse con posterioridad como accesorio especial en el Servicio al Cliente Balay, en comercios especializados o en Internet. Con nuestros recipientes y la función freír conseguirás los mejores resultados.

Sartenes

Con nuestras sartenes podrás cocinar de forma fácil y cómoda tus platos favoritos.

Grill

El Grill se ajusta a la zona Flex. Permite cocinar de forma saludable y sencilla, grandes y pequeñas cantidades de carnes, pescados, verduras frescas y pan con la mínima cantidad de aceite. Su forma con ranuras ayuda a que los platos absorban menos cantidad de grasa.

Teppan Yaki

El Teppan Yaki permite cocinar de forma fácil y saludable carnes, pescados, marisco, verduras, platos dulces y pan con la mínima cantidad de aceite. El Teppan Yaki se ajusta perfectamente a la zona Flex. El contacto directo con la plancha y su homogeneidad transmitiendo calor, hace posible saltear y dorar los alimentos manteniendo su consistencia, color y jugosidad.






























































































			
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.





































































9001455421



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.

 Sartén  Teppan Yaki  Grill

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

	Recipientes	min.		Recipientes	min.				
Verduras y legumbres 	Ajo ⁷	  	min	2 - 10	Otros	Queso a la plancha ¹		low	7 - 10
	Cebolla rehogada ⁷		min	2 - 10		Picatostes ⁷	  	low	6 - 10
	Aros de cebolla ⁷		low	4 - 12		Tostar almendras ⁸	  	med	3 - 15
	Calabacín ¹	  	low	4 - 12		Tostar nueces ⁸	  	med	3 - 15
	Berenjena ¹	  	low	4 - 12		Tostar piñones ⁸	  	med	3 - 15
	Pimiento ¹	  	low	4 - 15		Croquetas ³		med	5 - 10
	Espárragos trigueros ¹	  	low	4 - 15		Morcilla ¹	  	low	15 - 25
	Setas ⁷	  	med	10 - 15		Morcilla troceada ¹	  	low	6 - 12
	Verduras rebozadas ³		med	5 - 10		Churros ³		max	3 - 6
	Saltear menestra ya cocida ¹	  	min	4 - 10		Empanadillas ³	  	med	3 - 6
Productos congelados 	Escalope ¹		med	15 - 20	Tostar pan ⁹	  	med	4 - 8	
	Pechuga ¹		med	10 - 30					
	Nuggets de pollo ³		med	10 - 15					
	Filete de pescado natural ¹		low	10 - 20					
	Filete de pescado empanado ³		low	10 - 20					
	Varitas de pescado ³		med	8 - 12					
	Patatas fritas en sartén ³		max	4 - 6					
	Salteados ⁷		low	6 - 10					
	Rollitos de primavera ¹		med	10 - 30					
	Empanadillas ³		max	3 - 6					
Churros ³		max	3 - 6						
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.

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

Recipientes

Estão disponíveis recipientes ideais para esta função. Podem ser adquiridos posteriormente como acessórios especiais no Serviço de Atendimento ao Cliente da Balay, em revendedores especializados ou na Internet. Com os nossos recipientes e a Função Fritar irá obter os melhores resultados.

Frigideiras

Com as nossas frigideiras pode cozinhar os seus pratos favoritos de forma fácil e cómoda.

Grill

O Grill ajusta-se à zona Flex. Permite cozinhar de forma saudável e simples grandes e pequenas quantidades de carne, peixe, vegetais frescos e pão com uma quantidade mínima de óleo. A sua forma ranhurada faz com que os pratos absorvam menos gordura.





Instruções de utilização



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

Teppan Yaki

A Teppan Yaki permite cozinhar de forma fácil e saudável carne, peixe, marisco, vegetais, pratos doces e pão com uma quantidade mínima de óleo. A Teppan Yaki ajusta-se perfeitamente à zona Flex. O contacto direto com a placa e a sua homogeneidade na transmissão de calor, permite saltear e dourar os alimentos mantendo a sua consistência, cor e suculência.

— Frigideira □ Teppan Yaki ▨ Grill

		Recipientes	min.			Recipientes	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) ¹	— □ ▨	max	6 - 8		Calamares ³	— med 6 - 12	
	Bife ao ponto (3 cm de espessura) ¹	— □ ▨	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 ⁶	— □ 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					
Linguiça ¹	— □ ▨	low	15 - 25					
Linguiça cortada ²	— □	low	6 - 10					
Chouriço ¹	— □ ▨	low	15 - 25					
Chouriço cortado ²	— □	low	6 - 10					

		Recipientes	min.			Recipientes	min.
Vegetais e legumes 	Alho ⁷	— □	min	2 - 10	Outros	Queijo grelhado ¹	— low 7 - 10
	Cebola refogada ⁷	— □	min	2 - 10		Croutons ⁷	— □ low 6 - 10
	Anéis de cebola ⁷	—	low	4 - 12		Torrar amêndoas ⁸	— □ med 3 - 15
	Curgete ¹	— □ ▨	low	4 - 12		Torrar nozes ⁸	— □ med 3 - 15
	Beringela ¹	— □ ▨	low	4 - 12		Torrar pinhões ⁸	— □ med 3 - 15
	Pimento ¹	— □ ▨	low	4 - 15		Croquetes ³	— med 5 - 10
	Espargos selvagens ¹	— □ ▨	low	4 - 15		Morcela ¹	— □ ▨ low 15 - 25
	Cogumelos ⁷	— □ ▨	med	10 - 15		Morcela cortada ¹	— □ low 6 - 12
	Vegetais panados ³	—	med	5 - 10		Churros ³	— max 3 - 6
	Saltear guisado de carne com legumes já cozido ¹	— □	min	4 - 10		Pastéis salgados ³	— med 3 - 6
Produtos congelados 	Escalopes ¹	—	med	15 - 20	Torrar pão ⁹	— □ ▨ med 4 - 8	
	Carne do peito ¹	—	med	10 - 30			
	Nuggets de frango ³	—	med	10 - 15			
	Filetes de peixe ao natural ¹	—	low	10 - 20			
	Filetes de peixe panados ³	—	low	10 - 20			
	Douradinhos de peixe ³	—	med	8 - 12			
	Batatas fritas na frigideira ³	—	max	4 - 6			
	Salteados ⁷	—	low	6 - 10			
	Crepes chineses ¹	—	med	10 - 30			
	Pastéis salgados ³	—	max	3 - 6			
Churros ³	—	max	3 - 6				
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.

9001455421

