

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.



|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
|    |             |  |                               |                    |
| <b>1</b>   | <b>2</b>   | <b>3</b>  | <b>4</b>  | <b>5</b>  |
| <b>Muy bajo</b>  | <b>Bajo</b>  | <b>Medio-bajo</b>   | <b>Medio-alto</b>   | <b>Alto</b>   |
| Preparar y reducir salsas, rehogar verduras y freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina. | 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. |

9001455422



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

|  |   | 🔥    | 🕒       |              | 🔥  | 🕒 |         |  |
|--|---|------|---------|--------------|--|---|---------|--|
|  |   | min. |         |              | min.   |   |         |  |
| <b>Productos congelados</b><br> | Escalope <sup>1</sup>                     | 4    | 15 - 20 | <b>Otros</b> | Queso a la plancha <sup>1</sup>                | 3 | 7 - 10  |  |
|  | Pechuga <sup>1</sup>                      | 4    | 10 - 30 |              | Picatostes <sup>7</sup>                        | 3 | 6 - 10  |  |
|  | Nuggets de pollo <sup>3</sup>             | 4    | 10 - 15 |              | Platos precocinados deshidratados <sup>8</sup> | 1 | 5 - 10  |  |
|  | Filete de pescado natural <sup>1</sup>    | 3    | 10 - 20 |              | Tostar almendras <sup>8</sup>                  | 4 | 3 - 15  |  |
|  | Filete de pescado empanado <sup>3</sup>   | 3    | 10 - 20 |              | Tostar nueces <sup>8</sup>                     | 4 | 3 - 15  |  |
|  | Varitas de pescado <sup>3</sup>           | 4    | 8 - 12  |              | Tostar piñones <sup>8</sup>                    | 4 | 3 - 15  |  |
|  | Patatas fritas en sartén <sup>3</sup>     | 5    | 4 - 6   |              | Croquetas <sup>3</sup>                         | 4 | 5 - 10  |  |
|  | Salteados <sup>7</sup>                    | 3    | 6 - 10  |              | Morcilla <sup>1</sup>                          | 3 | 15 - 25 |  |
|  | Rollitos de primavera <sup>1</sup>        | 4    | 10 - 30 |              | Morcilla troceada <sup>1</sup>                 | 3 | 6 - 12  |  |
|  | Empanadillas <sup>3</sup>                 | 5    | 3 - 6   |              | Churros <sup>3</sup>                           | 5 | 3 - 6   |  |
|  | Churros <sup>3</sup>                      | 5    | 3 - 6   |              | Empanadillas <sup>3</sup>                      | 4 | 3 - 6   |  |
|  | Calamares rebozados <sup>3</sup>          | 4    | 5 - 10  |              | Tostar pan <sup>10</sup>                       | 4 | 4 - 8   |  |
|  | Rabas empanadas <sup>3</sup>              | 4    | 6 - 12  |              |  |   |         |  |
|  | San jacob <sup>3</sup>                    | 5    | 4 - 8   |              |  |   |         |  |
|  | Croquetas <sup>3</sup>                    | 5    | 5 - 10  |              |  |   |         |  |
| <b>Salsas</b><br>               | Salsa de tomate con verduras <sup>7</sup> | 1    | 25 - 35 |              |  |   |         |  |
|  | Salsa Béchamel <sup>7</sup>               | 1    | 10 - 20 |              |  |   |         |  |
|  | Salsa de queso <sup>7</sup>               | 1    | 10 - 20 |              |  |   |         |  |
|  | Reducir salsas <sup>7</sup>               | 1    | 25 - 35 |              |  |   |         |  |
|  | Salsas dulces <sup>7</sup>                | 1    | 15 - 25 |              |  |   |         |  |

<sup>1</sup> Dar la vuelta con frecuencia.

<sup>2</sup> Añadir el aceite y alimento tras la señal acústica.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> Grosor de hasta 4,5 cm.

<sup>5</sup> Añadir la mantequilla y el alimento tras la señal acústica.

<sup>6</sup> Tiempo para cada porción (freír una tras otra).

<sup>7</sup> Remover con frecuencia.

<sup>8</sup> Añadir el agua tras la señal acústica. Añadir el alimento cuando el agua hierva.

<sup>9</sup> Añadir el alimento tras la señal acústica.

<sup>10</sup> 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.


|  |   |   |   |  |
|--|---|---|---|--|
|                                |    |  |                                 |                         |
| <b>1</b>   | <b>2</b>  | <b>3</b>  | <b>4</b>  | <b>5</b>   |
| <b>Muito baixo</b>   | <b>Baixo</b>  | <b>Médio-baixo</b>  | <b>Médio-alto</b>   | <b>Alto</b>  |
| Preparar e reduzir molhos, refogar vegetais e fritar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina. | Fritar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina, por ex., omeletes. | Fritar peixe e alimentos volumosos, por ex., almôndegas e salsichas.              | Fritar bifés ao ponto ou bem passados, congelados panados e alimentos finos, por ex., escalopes, ragu e vegetais. | Fritar alimentos a alta temperatura, por ex., bifés mal passados, panquecas de batata e batatas salteadas. |

9001455422



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

|   |   | 🔥      | 🕒       |               | 🔥   | 🕒         |
|---|---|--------|---------|---------------|---|-----------|
|   |   | min.   |         |               | min.  |           |
| <b>Produtos congelados</b><br> | Escalopes <sup>1</sup>                    | 4      | 15 - 20 | <b>Outros</b> | Queijo grelhado <sup>1</sup>                    | 3 7 - 10  |
|   | Carne do peito <sup>1</sup>               | 4      | 10 - 30 |               | CROUTONS <sup>7</sup>                           | 3 6 - 10  |
|   | Nuggets de frango <sup>3</sup>            | 4      | 10 - 15 |               | Pratos pré-cozinhados desidratados <sup>8</sup> | 1 5 - 10  |
|   | Filetes de peixe ao natural <sup>1</sup>  | 3      | 10 - 20 |               | Torrar amêndoas <sup>8</sup>                    | 4 3 - 15  |
|   | Filetes de peixe panados <sup>3</sup>     | 3      | 10 - 20 |               | Torrar nozes <sup>8</sup>                       | 4 3 - 15  |
|   | Douradinhos de peixe <sup>3</sup>         | 4      | 8 - 12  |               | Torrar pinhões <sup>8</sup>                     | 4 3 - 15  |
|   | Batatas fritas na frigideira <sup>3</sup> | 5      | 4 - 6   |               | Croquetes <sup>3</sup>                          | 4 5 - 10  |
|   | Salteados <sup>7</sup>                    | 3      | 6 - 10  |               | Morcela <sup>1</sup>                            | 3 15 - 25 |
|   | Crepes chineses <sup>1</sup>              | 4      | 10 - 30 |               | Morcela cortada <sup>1</sup>                    | 3 6 - 12  |
|   | Pastéis salgados <sup>3</sup>             | 5      | 3 - 6   |               | Churros <sup>3</sup>                            | 5 3 - 6   |
|   | Churros <sup>3</sup>                      | 5      | 3 - 6   |               | Pastéis salgados <sup>3</sup>                   | 4 3 - 6   |
|   | Calamares <sup>3</sup>                    | 4      | 5 - 10  |               | Torrar pão <sup>10</sup>                        | 4 4 - 8   |
|   | Tiras de pota panadas <sup>3</sup>        | 4      | 6 - 12  |               |   |           |
| Cordon Bleu <sup>3</sup>  | 5   | 4 - 8  |         |               |   |           |
| Croquetes <sup>3</sup>  | 5   | 5 - 10 |         |               |   |           |
| <b>Molhos</b><br>              | Molho de tomate com vegetais <sup>7</sup> | 1      | 25 - 35 |               |   |           |
|   | Molho Béchamel <sup>7</sup>               | 1      | 10 - 20 |               |   |           |
|   | Molho de queijo <sup>7</sup>              | 1      | 10 - 20 |               |   |           |
|   | Reduzir molhos <sup>7</sup>               | 1      | 25 - 35 |               |   |           |
|   | Molhos doces <sup>7</sup>                 | 1      | 15 - 25 |               |   |           |

<sup>1</sup> Virar com frequência.

<sup>2</sup> Adicionar o óleo e os alimentos após o sinal sonoro.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> Espessura até 4,5 cm.

<sup>5</sup> Adicionar a manteiga e os alimentos após o sinal sonoro.

<sup>6</sup> Tempo para cada porção (fritar uma após a outra).

<sup>7</sup> Mexer com frequência.

<sup>8</sup> Adicionar a água após o sinal sonoro. Adicionar os alimentos quando a água estiver a ferver.

<sup>9</sup> Adicionar os alimentos após o sinal sonoro.

<sup>10</sup> Adicionar o óleo (untar a superfície dos alimentos) e os alimentos após o sinal sonoro. Virar com a frequência necessária.