

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.

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.



1

Muy bajo

Preparar y reducir salsas, rehogar verduras y freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina.



2

Bajo

Freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina, p. ej. tortillas.



3

Medio-bajo

Freír pescado y alimentos gruesos, p. ej. albóndigas y salchichas.



4

Medio-alto

Freír bistecs al punto o muy hechos, congelados empanados y alimentos finos, p. ej. escalopes, ragú y verduras.



5

Alto

Freír alimentos a alta temperatura, p. ej. bistecs poco hechos, crepes de patata y patatas salteadas.



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

		Recipientes		min.
Verduras y legumbres 	Ajo ⁷		2	2 - 10
	Cebolla rehogada ⁷		2	2 - 10
	Aros de cebolla ⁷		3	4 - 12
	Calabacín ¹		3	4 - 12
	Berenjena ¹		3	4 - 12
	Pimiento ¹		3	4 - 15
	Espárragos trigueros ¹		3	4 - 15
	Setas ⁷		4	10 - 15
	Verduras rehogadas con aceite ⁷		1	10 - 20
	Verduras rebozadas ³		4	5 - 10
Productos congelados 	Saltear menestra ya cocida ¹		2	4 - 10
	Escalope ¹		4	15 - 20
	Pechuga ¹		4	10 - 30
	Nuggets de pollo ³		4	10 - 15
	Filete de pescado natural ¹		3	10 - 20
	Filete de pescado empanado ³		3	10 - 20
	Varitas de pescado ³		4	8 - 12
	Patatas fritas en sartén ³		5	4 - 6
	Salteados ⁷		3	6 - 10
	Rollitos de primavera ¹		4	10 - 30
Salsas 	Salsa de tomate con verduras ⁷		1	25 - 35
	Salsa Béchamel ⁷		1	10 - 20
	Salsa de queso ⁷		1	10 - 20
	Reducir salsas ⁷		1	25 - 35
	Salsas dulces ⁷		1	15 - 25
Otros	Queso a la plancha ¹		3	7 - 10
	Picatostes ⁷		3	6 - 10
	Platos precocinados deshidratados ⁸		1	5 - 10
	Tostar almendras ⁹		4	3 - 15
	Tostar nueces ⁹		4	3 - 15
	Tostar piñones ⁹		4	3 - 15
	Croquetas ³		4	5 - 10
	Morcilla ¹		3	15 - 25
	Morcilla troceada ¹		3	6 - 12
	Churros ³		5	3 - 6
Productos congelados 	Empanadillas ³		4	3 - 6
	Tostar pan ¹⁰		4	4 - 8

¹ Dar la vuelta con frecuencia.
² Añadir el aceite y 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 agua tras la señal acústica. Añadir el alimento cuando el agua hierva.
⁹ Añadir el alimento tras la señal acústica.
¹⁰ 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.



1

Muito baixo

Preparar e reduzir molhos, refogar vegetais e fritar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina.



2

Baixo

Fritar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina, por ex., omeletes.



3

Médio-baixo

Fritar peixe e alimentos volumosos, por ex., almôndegas e salsichas.



4

Médio-alto

Fritar bifes ao ponto ou bem passados, congelados panados e alimentos finos, por ex., escalopes, ragu e vegetais.



5

Alto

Fritar alimentos a alta temperatura, por ex., bifes mal passados, panquecas de batata e batatas salteadas.

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.



1

Muito baixo

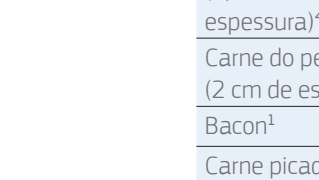
Preparar e reduzir molhos, refogar vegetais e fritar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina.



2

Baixo

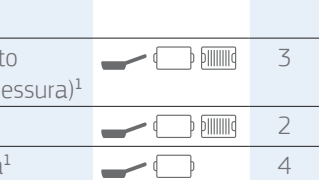
Fritar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina, por ex., omeletes.



3

Médio-baixo

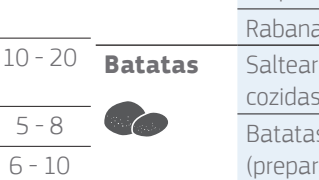
Fritar peixe e alimentos volumosos, por ex., almôndegas e salsichas.



4

Médio-alto

Fritar bifes ao ponto ou bem passados, congelados panados e alimentos finos, por ex., escalopes, ragu e vegetais.



5

Alto

Fritar alimentos a alta temperatura, por ex., bifes mal passados, panquecas de batata e batatas salteadas.



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.

		Recipientes		min.		Recipientes		min.
Carne					Peixe			
	Escalopes ao natural ¹		4	6 - 10		Filetes de peixe ao natural ¹	4	10 - 20
	Escalopes panados ¹		4	6 - 10		Filetes de peixe panados ¹	3	10 - 20
	Lombo ²		4	6 - 10		Gambas ¹	4	4 - 8
	Costeletas ¹		3	10 - 15		Camarão ¹	4	4 - 8
	Cordon Bleu ³		4	4 - 8		Peixe frito inteiro ¹	3	10 - 20
	Bife mal passado (3 cm de espessura) ²		5	6 - 8		Calamares ³	4	6 - 12
	Bife ao ponto (3 cm de espessura) ²		5	8 - 12		Tiras de pota panadas ³	4	6 - 12
	Bife bem passado (3 cm de espessura) ¹		4	8 - 12		Sardinhas ²	4	6 - 12
	Costeleta com osso mal passada (4,5 cm de espessura) ⁴		5	10 - 15	Pratos com ovo			
	Costeleta com osso ao ponto (4,5 cm de espessura) ⁴		4	20 - 30		Ovos na chapa com manteiga ⁵	2	2 - 6
	Carne do peito (2 cm de espessura) ¹		3	10 - 20		Ovos estrelados ²	4	2 - 6
	Bacon ¹		2	5 - 8		Ovos mexidos ⁷	2	4 - 9
	Carne picada ¹		4	6 - 10		Omelete ⁶	2	3 - 6
	Hambúrgueres (1,5 cm de espessura) ¹		3	6 - 15		Crepes ⁶	5	1,5 - 2,5
	Almôndegas (2 cm de espessura) ¹		3	10 - 20		Rabanadas ³	4	6 - 12
	Salchichas frescas ¹		3	8 - 20	Batatas			
	Espetadas ¹		3	10 - 20		Saltear batatas cozidas com a pele ¹	5	6 - 12
	Linguiça ¹		3	15 - 25		Batatas fritas (preparadas com batatas cruas) ³	4	15 - 25
	Linguiça cortada ²		3	6 - 10				
	Chouriço ¹		3	15 - 25				
	Chouriço cortado ²		3	6 - 10				

		Recipientes		min.		Recipientes		min.
Vegetais e legumes					Molhos			
	Alho ⁷		2	2 - 10		Molho de tomate com vegetais ⁷	1	25 - 35
	Cebola refogada ⁷		2	2 - 10		Molho Béchamel ⁷	1	10 - 20
	Anéis de cebola ⁷		3	4 - 12		Molho de queijo ⁷	1	10 - 20
	Curgete ¹		3	4 - 12		Reduzir molhos ⁷	1	25 - 35
	Beringela ¹		3	4 - 12		Molhos doces ⁷	1	15 - 25
	Pimento ¹		3	4 - 15	Outros			
	Espargos selvagens ¹		3	4 - 15		Queijo grelhado ¹	3	7 - 10
	Cogumelos ⁷		4	10 - 15		Croutons ⁷	3	6 - 10
	Vegetais refogados com azeite ⁷		1	10 - 20		Pratos pré-cozinhados desidratados ⁸	1	5 - 10
	Vegetais panados ³		4	5 - 10		Torrar amêndoas ⁹	4	3 - 15
	Saltear guisado de carne com legumes já cozido ¹		2	4 - 10		Torrar nozes ⁹	4	3 - 15
						Torrar pinhões ⁹	4	3 - 15
Produtos congelados						Croquetes ³	4	5 - 10
	Escalopes ¹		4	15 - 20		Morcela ¹	3	15 - 25
	Carne do peito ¹		4	10 - 30		Morcela cortada ¹	3	6 - 12
	Nuggets de frango ³		4	10 - 15		Churros ³	5	3 - 6
	Filetes de peixe ao natural ¹		3	10 - 20		Pastéis salgados ³	4	3 - 6
	Filetes de peixe panados ³		3	10 - 20		Torrar pão ¹⁰	4	4 - 8
	Douradinhos de peixe ³		4	8 - 12				
	Batatas fritas na frigideira ³		5	4 - 6				
	Salteados ⁷		3	6 - 10				
	Crepes chineses ¹		4	10 - 30				
	Pastéis salgados ³		5	3 - 6				
	Churros ³		5	3 - 6				
	Calamares ³		4	5 - 10				
	Tiras de pota panadas ³		4	6 - 12				
	Cordon Bleu ³		5	4 - 8				
	Croquetes ³		5	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 a água após o sinal sonoro. Adicionar os alimentos quando a água estiver a ferver.

⁹ Adicionar os alimentos após o sinal sonoro.

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