

Fácil y rápido

Control de temperatura del aceite

El control de temperatura del aceite mantiene constante la temperatura del recipiente para cocinar y garantiza una fritura perfecta. Además, el control de temperatura del aceite ofrece las siguientes ventajas:

- ▶ Evita que los alimentos se quemen controlando la temperatura de la sartén.
- ▶ Evita el sobrecalentamiento del aceite o la grasa. Así, no se generan sustancias peligrosas para la salud.
- ▶ Garantiza la eficiencia energética utilizando solo la potencia necesaria.

Procedimiento

- ▶ Colocar la sartén vacía en la zona de cocción.
- ▶ Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar .
- ▶ Seleccionar la temperatura deseada:
 - Durante el tiempo de calentamiento, el indicador del temporizador muestra alternativamente la temperatura objetivo y el progreso del calentamiento.
 - Cuando se alcanza la temperatura para freír, suena una señal.
- ▶ Añadir el aceite o la grasa a la sartén y empezar a freír.

Nuestras sartenes Pro-Induction están especialmente optimizadas para freír en su placa de cocción.

Nuestros accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en internet: www.balay.es

Home Connect

Con la aplicación Home Connect, se puede acceder rápida y fácilmente a recetas y técnicas de cocina desde un smartphone o tablet.

Recomendaciones para cocinar con el Control de temperatura del aceite

La siguiente tabla muestra qué temperatura es adecuada para cada alimento. El tiempo y la temperatura de fritura pueden variar en función del tipo, peso, tamaño, cantidad y calidad de la comida. La temperatura seleccionada varía en función de la sartén utilizada.

- ▶ Precalentar la sartén vacía.
- ▶ Cuando suene la señal, añada el aceite y la comida.

	°C	min
Carne		
Escalope	160-180	4-10
Escalope empanado	180	6-10
Solomillo	180-200	6-10
Chuletas	160-180	10-15
Cordon bleu, Filete Vienés	180	10-15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	220	8-10
Bistec al punto (3 cm de grosor)	200	6-10
Bistec muy hecho (3 cm de grosor)	180	6-12
Chuletón con hueso poco hecho (4,5 cm grosor)	200-220	10-15
Chuletón con hueso al punto (4,5 cm grosor)	180-200	20-30
Pechuga (2 cm de grosor)	160	10-20
Bacon	160-180	2-6
Carne picada	180-200	6-10
Hamburguesas (1,5 cm de grosor)	160-200	6-15
Albóndigas	160-180	10-20
Salchichas	160-180	8-20
Chorizo, longaniza fresca	160-180	10-20
Pinchos, brochetas	160-180	10-20
Tiras de carne especiadas	180-200	6-10
Pescado y marisco		
Filete de pescado	180	10-20
Filete de pescado empanado	180	10-20
Pescado frito entero	160	10-20
Sardinas	180	6-12
Gambas, camarones	180	4-8
Calamares, sepia	180-200	6-12
Mejillones, almejas, berberecho	110-120	4-8
Platos con huevo		
Huevos a la plancha con mantequilla	140	2-6
Huevos fritos	180-200	2-6
Huevos revueltos	140	4-9
Tortilla francesa (Crêpes)	140	3-6
Tostadas francesas	160	4-8
Crêpes, blini, tortitas, tacos	180-200	1-3

	°C	min
Vegetales		
Saltear patatas hervidas	180-200	6-12
Patatas fritas	180-200	15-25
Crêpes de patata	200	2-4
Cebolla, ajo rehogado	140	4-12
Aros de cebolla	180-200	4-12
Calabacín, berenjena, pimiento	160-180	4-12
Espárragos trigueros	160-180	10-20
Setas	180	10-15
Verduras rehogadas con aceite	120	10-20
Verduras en tempura	180-200	5-10
Platos congelados		
Nuggets de pollo	180-200	8-12
Varitas de pescado	180	8-12
Patatas fritas	200-220	4-8
Salteados	160-180	6-10
Rollitos de primavera	180-200	8-15
Empanadillas, croquetas	200-220	6-8
Salsas		
Salsa de tomate	120	20-30
Salsa de nata	110-120	10-20
Salsa Béchamel	110-120	10-20
Salsa de queso	110-120	3-8
Salsas dulces	110-120	10-20
Reducir salsas	110-120	5-10
Derretir		
Chocolate	70-80	5-15
Queso	70-80	3-10
Mantequilla	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
Otros		
Queso a la plancha	180-200	5-15
Picatostes	160-180	6-10
Pan tostado	200-220	8-12
Platos precocinados deshidratados	110-120	5-10
Tostar almendras, nueces, piñones	180-200	3-15
Pop corn	220	10-20



9001818758 (030918) es, pt



La temperatura mostrada en los indicadores es aproximada y puede diferir de la temperatura real de la sartén.

Instrucciones de uso: para más información, consultar el apartado «Control de temperatura del aceite» en las instrucciones de uso de la placa de cocción. Leer detenidamente este apartado.

Simples e rápido

PerfectFry Plus frying sensor

O sensor de fritura mantém a temperatura do seu recipiente para cozinhar constante e garante uma fritura perfeita. Além disso, o sensor de fritura oferece as seguintes vantagens:

- ▶ Impede que os alimentos queimem, monitorizando a temperatura da frigideira.
- ▶ Protege o óleo ou a gordura contra aquecimento excessivo. Desta forma não surgem substâncias nocivas para a saúde.
- ▶ Garante eficiência energética, utilizando apenas a potência necessária.

Procedimento

- ▶ Coloque a frigideira vazia no disco.
- ▶ Selecione o disco e toque em .
- ▶ Selecione a temperatura pretendida:
 - Durante o tempo de aquecimento, o visor do temporizador mostra alternadamente a temperatura desejada e o progresso de aquecimento.
 - Quando a potência de fritura tiver sido atingida, soa um sinal.
- ▶ Adicione óleo ou gordura à frigideira e inicie a fritura.

As nossas frigideiras Pro Induction estão especificamente otimizadas para fritar na placa de cozinhar.

Poderá adquirir os nossos acessórios junto do serviço de apoio ao consumidor, no comércio especializado ou através da Internet: www.balay.pt

Home Connect

A aplicação Home Connect permite-lhe aceder, de forma rápida e fácil, a receitas e técnicas de cozinhar no seu smartphone ou Tablet.

Recomendações para cozinhar com PerfectFry Plus frying sensor

A tabela seguinte mostra qual a temperatura apropriada para cada alimento. O tempo de fritura e a temperatura podem variar em função do tipo, peso, tamanho, quantidade e qualidade dos alimentos. A temperatura regulada varia em função da frigideira utilizada.

- ▶ Pré-aquecer a frigideira vazia.
- ▶ Quando soar o sinal, adicionar o óleo e os alimentos.

	°C	min
Carne		
Escalopes, simples	160-180	4-10
Escalopes, panados	180	6-10
Filetes	180-200	6-10
Costeletas	160-180	10-15
Cordon bleu, escalopes de Viena	180	10-15
Bife, mal passado, 3 cm de espessura	220	8-10
Bife, no ponto, 3 cm de espessura	200	6-10
Bife, bem passado, 3 cm de espessura	180	6-12
Costeletão de novilho, mal passado, 4,5 cm de espessura	200-220	10-15
Costeletão de novilho, no ponto, 4,5 cm de espessura	180-200	20-30
Peito de aves, 2 cm de espessura	160	10-20
Toucinho	160-180	2-6
Carne picada	180-200	6-10
Hambúrguer, 1,5 cm de espessura	160-200	6-15
Almôndegas de carne	160-180	10-20
Salsicha tipo alemã cozida	160-180	8-20
Chouriço, salsichas cruas	160-180	10-20
Espetadas	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
Peixe e marisco		
Filete de peixe, simples	180	10-20
Filetes de peixe, panados	180	10-20
Peixe, assado, inteiro	160	10-20
Sardinhas	180	6-12
Camarões	180	4-8
Polvo, choco	180-200	6-12
Mexilhões, amêijoas, berbigões	110-120	4-8
Pratos de ovos		
Ovos estrelados em manteiga	140	2-6
Ovos estrelados em óleo	180-200	2-6
Ovos mexidos	140	4-9
Omelete	140	3-6
Rabanadas	160	4-8
Crepes, blinis, panquecas, tacos	180-200	1-3

	°C	min
Legumes		
Saltear batatas cozidas com pele	180-200	6-12
Batatas fritas	180-200	15-25
Panquecas de batata	200	2-4
Cebolas, alhos ligeiramente refogados	140	4-12
Rodelas de cebola	180-200	4-12
Curgetes, beringelas, pimentos	160-180	4-12
Espargos verdes, assados	160-180	10-20
Cogumelos	180	10-15
Legumes, glaceados	120	10-20
Legumes em massa de tempura	180-200	5-10
Refeições congeladas		
Panados de frango	180-200	8-12
Barrinhas de peixe	180	8-12
Batatas fritas	200-220	4-8
Pratos salteados	160-180	6-10
Crepes primavera	180-200	8-15
Empadas, croquetes	200-220	6-8
Molhos		
Molho de tomate	120	20-30
Molho cremoso	110-120	10-20
Molho Béchamel	110-120	10-20
Molho de queijo	110-120	3-8
Molhos doces	110-120	10-20
Reduzir molhos	110-120	5-10
Derreter		
Cobertura de chocolate	70-80	5-15
Queijo	70-80	3-10
Manteiga	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
Outros		
Queijo frito	180-200	5-15
CROUTONS	160-180	6-10
Torrada	200-220	8-12
Refeições prontas secas	110-120	5-10
Amêndoas, nozes, pinhões, torrados	180-200	3-15
Pipocas	220	10-20



9001818758 (030918) es, pt



A temperatura apresentada nas indicações é um valor aproximado e pode divergir da temperatura efetiva na frigideira.

Manual de instruções: Pode obter mais informações no manual de instruções da sua placa de cozinhar, na secção "Frying sensor". Leia esta secção com atenção.