

Jednoduché a rychlé

# PerfectFry Plus frying sensor

Udržuje pečící senzor konstantní teplotu nádoby a zaručuje perfektní pečení. Navíc nabízí pečící senzor tyto výhody:

- ▶ Zabraňuje připálení pokrmu, protože sleduje teplotu nádoby.
- ▶ Chrání olej nebo tuk před přehřátím. Nevznikají tak žádné zdraví škodlivé látky.
- ▶ Přináší energetickou účinnost, protože používá pouze nezbytný výkon.

## Postup

- ▶ Postavte na varnou zónu prázdnou pánev.
- ▶ Zvolte varnou zónu a stiskněte.
- ▶ Zvolte požadovanou teplotu:
  - Během zahřívání zobrazuje ukazatel času střídavě cílovou teplotu a postup zahřívání.
  - Po dosažení teploty pečení zazní akustický signál.
- ▶ Dejte do pánve olej nebo tuk a začněte péct.



Naše pánve Pro Induction jsou speciálně optimalizovány pro pečení na varné desce.

Pro flexibilní zónu je navíc k dispozici speciální příslušenství včetně grilovací desky.

Naše příslušenství lze zakoupit u zákaznické služby, ve specializované prodejně nebo na internetu: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

**Home Connect** Aplikace Home Connect vám umožňuje rychlý a jednoduchý přístup k receptům a technikám vaření prostřednictvím chytrého telefonu nebo tabletu.

Rozpouštění 70 °C	Příprava omáček 110–120 °C	Pečení 140 °C	Pečení 160 °C	Pečení 180–200 °C	Pečení 220 °C
Rozpouštění čokolády, másla nebo syra, např. fondue.	Příprava a vaření omáček, dušení zeleniny a pečení pokrmů na panenském olivovém oleji, máse nebo margarínu.	Pečení pokrmů na extra panenském olivovém oleji, máse nebo margarínu, např. omelet.	Pečení ryb a silnějších potravin, např. frikadel a párků.	Pečení steaků, medium nebo propečených, zmrazených, obalovaných a jemných pokrmů, např. řízků, čerstvého ragú a zeleniny.	Pečení pokrmů při vysokých teplotách, např. krvavých steaků, bramboráků nebo zmrazených hranolků.

**Teplota zobrazená na ukazatelích je přibližná hodnota a může se lišit od skutečné teploty v pánvi.**

**Návod k použití:** Další informace najdete v návodu k použití varné desky v části „Pečící senzor“. Tuto část důkladně pročtěte.

## Doporučení pro vaření s PerfectFry Plus frying sensor

V následující tabulce je uvedeno, jaká teplota je vhodná pro které potraviny. Doba pečení a teplota se mohou lišit v závislosti na druhu, hmotnosti, velikosti, množství a kvalitě potravin. Nastavená teplota se liší podle použité pánve.

- ▶ Předehřejte prázdnou pánev.
- ▶ Po zaznění akustického signálu přidejte olej a potraviny.



		°C	min
<b>Maso</b>			
Řízek, přírodní		160-180	4-10
Řízek, obalovaný		180	6-10
Filet		180-200	6-10
Kotlety		160-180	10-15
Cordon bleu, vídeňský řízek		180	10-15
Steak, krvavý, silný 3 cm		220	8-10
Steak, středně propečený, silný 3 cm		200	6-10
Steak, propečený, silný 3 cm		180	6-12
Steak T-bone, krvavý, silný 4,5 cm		200-220	10-15
Steak T-bone, medium, 4,5 cm silný		180-200	20-30
Drůbeží prsa, silná 2 cm		160	10-20
Špek		160-180	2-6
Mleté maso		180-200	6-10
Hamburgery, silné 1,5 cm		160-200	6-15
Kuličky z mletého masa		160-180	10-20
Vařené klobásky		160-180	8-20
Chorizo, syrové klobásky		160-180	10-20
Špízy		160-180	10-20
Gyros		180-200	6-10
<b>Ryby a mořské plody</b>			
Rybí filet, přírodní		180	10-20
Rybí filet, obalovaný		180	10-20
Pečená ryba, celá		160	10-20
Sardinky		180	6-12
Krevety		180	4-8
Chobotnice, sépie		180-200	6-12
Slávky, škeble, srdcovky		110-120	4-8
<b>Vaječné pokrmy</b>			
Volská oka na máse		140	2-6
Volská oka na oleji		180-200	2-6
Míchaná vejce		140	4-9
Omeleta		140	3-6
Chudí rytíři		160	4-8
Paletačinky, bliny, tacos		180-200	1-3

		°C	min
<b>Zelenina</b>			
Opékání vařených brambor		180-200	6-12
Hranolky		180-200	15-25
Bramboráky		200	2-4
Cibule, česnek, doskllovata opečené		140	4-12
Cibulové kroužky		180-200	4-12
Cuketa, lilek, paprika		160-180	4-12
Zelený chřest, pečený		160-180	10-20
Houby		180	10-15
Zelenina, glazovaná		120	10-20
Zelenina v těstíčku		180-200	5-10
<b>Zmrazené pokrmy</b>			
Kuřecí nugety		180-200	8-12
Rybí prsty		180	8-12
Hranolky		200-220	4-8
Zmrazené směsi		160-180	6-10
Jarní závitky		180-200	8-15
Paštiky, krokety		200-220	6-8
<b>Omáčky</b>			
Rajská omáčka		120	20-30
Smetanová omáčka		110-120	10-20
Bešamelová omáčka		110-120	10-20
Sýrová omáčka		110-120	3-8
Sladké omáčky		110-120	10-20
Redukovaná omáček		110-120	5-10
<b>Rozpouštění</b>			
Poleva		70-80	5-15
Sýr		70-80	3-10
Máslo		70-80	3-5
Fondue		70-80	5-15
<b>Ostatní</b>			
Smažený sýr		180-200	5-15
Krutony		160-180	6-10
Toastový chléb		200-220	8-12
Instantní hotové pokrmy		110-120	5-10
Mandle, vlašské ořechy, piniová jádra, pražené		180-200	3-15
Popcorn		220	10-20

9001819044 (030309) cs, sk



Jednoducho a rýchlo

# PerfectFry Plus frying sensor

Senzor pečenia udržiava stálu teplotu vášho riadu a zaisťuje dokonalé pečenie. Okrem toho ponúka senzor pečenia tieto výhody:

- ▶ Monitorovaním teploty panvice zabraňuje pripáleniu jedla.
- ▶ Chráni olej alebo tuk pred prehriatím. Nevznikajú tak žiadne zdravu škodlivé látky.
- ▶ Zabezpečuje energetickú efektívnosť tým, že sa využíva iba potrebný výkon.

## Postup

- ▶ Prázdnu panvicu postavte na varnú zónu.
- ▶ Vyberte varnú zónu a stlačte.
- ▶ Zvoľte požadovanú teplotu:
  - Počas doby rozohrievania sa na ukazovateli časovača striedavo zobrazuje cieľová teplota a priebeh rozohrievania.
  - Po dosiahnutí teploty na pečenie zaznie zvukový signál.
- ▶ Do panvice pridajte olej alebo tuk a začnite s pečením.

**Home Connect** Pomocou aplikácie Home Connect máte rýchly a jednoduchý prístup k receptom a technikám varenia prostredníctvom vášho smartfónu alebo tabletu.



Naše panvice Pro Induction sú špeciálne optimalizované na pečenie na vašom varnom paneli.

Pre flexibilnú zónu je k dispozícii aj špeciálne príslušenstvo vrátane grilovacej platne.

Naše príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

## Odporúčania na varenie s PerfectFry Plus frying sensor

V nasledujúcej tabuľke je uvedené, aká teplota je vhodná pre konkrétne potraviny. Čas pečenia a teplota sa môže líšiť v závislosti od druhu, hmotnosti, veľkosti, množstva a kvality potravín. Nastavená teplota sa líši v závislosti od použitej panvice.

- ▶ Predhrejte prázdnu panvicu.
- ▶ Keď zaznie signál, pridajte olej a potraviny.

- Panvica na pečenie
- Teppanyaki
- Grilovacia platňa

		°C	min
<b>Mäso</b>			
Rezne, prírodné		160-180	4-10
Rezne, obaľované		180	6-10
Filé		180-200	6-10
Kotlety		160-180	10-15
Cordon bleu, viedenské rezne		180	10-15
Steak, rare, hrúbka 3 cm		220	8-10
Steak, medium, hrúbka 3 cm		200	6-10
Steak, well done, hrúbka 3 cm		180	6-12
T-bone steak, rare, hrúbka 4,5 cm		200-220	10-15
T-bone steak, medium, hrúbka 4,5 cm		180-200	20-30
Prsia z hydiny, hrúbka 2 cm		160	10-20
Slanina		160-180	2-6
Mleté mäso		180-200	6-10
Hamburger, hrúbka 1,5 cm		160-200	6-15
Guľôčky z mletého mäsa		160-180	10-20
Varené klobásy		160-180	8-20
Chorizo, surové klobásy		160-180	10-20
Špízy		160-180	10-20
Gyros		180-200	6-10
<b>Ryby a plody mora</b>			
Rybie filé, prírodné		180	10-20
Rybie filé, obaľované		180	10-20
Pečená ryba, celá		160	10-20
Sardinky		180	6-12
Krevety		180	4-8
Sépia		180-200	6-12
Mušle, venušky, srdcovky		110-120	4-8
<b>Jedlá z vaječ</b>			
Volské oká na masle		140	2-6
Volské oko na oleji		180-200	2-6
Praženička		140	4-9
Omeleta		140	3-6
Francúzsky toast		160	4-8
Crêpes, Blini, palacinky, Tacos		180-200	1-3

		°C	min
<b>Zelenina</b>			
Opekané zemiaky z varených zemiakov		180-200	6-12
Zemiakové hranolčeky		180-200	15-25
Zemiakové placky		200	2-4
Cesnak, cibuľa, dusené do sklovita		140	4-12
Kolieska cibule		180-200	4-12
Cukety, baklažány, paprika		160-180	4-12
Zelená špargľa, pečená		160-180	10-20
Huby		180	10-15
Zelenina, glazovaná		120	10-20
Zelenina v tempurovom cestíčku		180-200	5-10
<b>Mrazené jedlá</b>			
Kuracie nugety		180-200	8-12
Rybie prsty		180	8-12
Zemiakové hranolčeky		200-220	4-8
Pokrmý na panvici		160-180	6-10
Jarné závitky		180-200	8-15
Paštéty, krokety		200-220	6-8
<b>Omáčky</b>			
Paradajková omáčka		120	20-30
Smotanová omáčka		110-120	10-20
Bešamelová omáčka		110-120	10-20
Syrová omáčka		110-120	3-8
Sladké omáčky		110-120	10-20
Redukovanie omáčok		110-120	5-10
<b>Rozpúšťanie</b>			
Poleva		70-80	5-15
Syr		70-80	3-10
Maslo		70-80	3-5
Fondue		70-80	5-15
<b>Ostatné</b>			
Pečený syr		180-200	5-15
Krutóny		160-180	6-10
Toastový chlieb		200-220	8-12
Suché hotové jedlá		110-120	5-10
Mandle, vlašské orechy, píniové orešky, pražené		180-200	3-15
Pukance		220	10-20

Rozpúšťanie 70 °C	Príprava omáčok 110 – 120 °C	Pečenie 140 °C	Pečenie 160 °C	Pečenie 180 – 200 °C	Pečenie 220 °C
Rozpúšťanie čokolády, masla alebo syra, napr. fondue.	Príprava a zaváranie omáčok, dusenie zeleniny, pečenie jedál s extra panenským olivovým olejom, maslom alebo margarínom.	Pečenie jedál s extra panenským olivovým olejom, maslom alebo margarínom, napr. omelety.	Pečenie rýb a hrubších kusov jedál, napr. fašírky alebo párky.	Pečenie steakov – medium alebo well done, mrazených, obaľovaných a jemných kusov jedál, napr. rezeň, čerstvé ragú alebo zelenina.	Pečenie jedál pri vysokých teplotách, napr. steak rare, zemiakové placky alebo mrazené hranolčeky.

Teplota indikovaná ukazovateľmi je približná hodnota a môže sa líšiť od skutočnej teploty v panvici.

Návod na používanie: Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie vášho varného panela v odseku „Senzor pečenia“. Dôkladne si prečítajte tento odsek.

9001819044 (030309) cs, sk

