

Enkelt og hurtigt


PerfectFry Plus frying sensor

Den stegesensor holder temperaturen i panden konstant og sørger for en perfekt stegning. Endvidere giver den stegesensor følgende fordele:

- ▶ Den forhindrer, at retterne brænder på, idet den overvåger pandetemperaturen.
- ▶ Den beskytter olie eller fedt mod overophedning. Derved dannes der ikke sundhedsskadelige stoffer.
- ▶ Den sørger for effektiv energiudnyttelse, fordi kun den nødvendige energi forbruges.

Fremgangsmåde

- ▶ Sæt den tomme pande på kogezone.
- ▶ Vælg kogezone, og berør den.
- ▶ Vælg den ønskede temperatur:
 - Under opvarmningstiden viser Timer-indikatoren skiftevis målttemperaturen og opvarmningsstatus.
 - Når stegetemperaturen er nået, lyder der et signal.
- ▶ Hæld olie eller fedtstof på panden, og begynd stegningen.

 **Home Connect** Med Home Connect app er det hurtigt og let at hente opskrifter og madlavningstips med en smartphone eller tablet.



Vores Pro Induction pander er specielt optimeret til stegning på den aktuelle kogesektion.

Vores tilbehør kan købes hos kundeservice, hos forhandleren eller på internettet:
www.bosch-home.com

Gode råd om madlavning med PerfectFry Plus frying sensor

Den efterfølgende tabel viser, hvilken temperatur, der egner sig til den pågældende madvare. Stegetiden og temperaturen kan variere afhængigt af madvarens art, vægt, mængde og kvalitet. Den indstillede temperatur varierer afhængigt af den anvendte stegepande.

- ▶ Forvarm den tomme pande.
- ▶ Tilsæt olie og madvarer efter lydssignalet.

	°C	min
Kød		
Schnitzel, naturel	160-180	4-10
Schnitzel, paneret	180	6-10
Filet	180-200	6-10
Koteletter	160-180	10-15
Cordon bleu, wiener schnitzel	180	10-15
Steak, rare, 3 cm tyk	220	8-10
Steak, medium, 3 cm tyk	200	6-10
Steak, well done, 3 cm tyk	180	6-12
T-bone-steak, rare, 4,5 cm tyk	200-220	10-15
T-bone-steak, medium, 4,5 cm tyk	180-200	20-30
Fjerkræbryst, 2 cm tykt	160	10-20
Bacon	160-180	2-6
Hakket kød	180-200	6-10
Hamburger, 1,5 cm tyk	160-200	6-15
Kødboller	160-180	10-20
Kogte stegepølser	160-180	8-20
Chorizo, rå stegepølser	160-180	10-20
Spid	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
Fisk og skaldyr		
Fiskefilet, naturel	180	10-20
Fiskefilet, paneret	180	10-20
Fisk, stegt, hel	160	10-20
Sardiner	180	6-12
Store rejer	180	4-8
Blæksprutte, sepia	180-200	6-12
Blåmuslinger, venusmuslinger, hjertemus-linger	110-120	4-8
Retter med æg		
Spejlæg stegt i smør	140	2-6
Spejlæg stegt i olie	180-200	2-6
Røræg	140	4-9
Omelet	140	3-6
Arme riddere	160	4-8
Crêpes, blini, pandekager, tacos	180-200	1-3

	°C	min
Grøntsager		
Stegte kartofler af pillekartofler	180-200	6-12
Pommes frites	180-200	15-25
Kartoffelpuffer	200	2-4
Klarstegte løg / hvidløg	140	4-12
Løgringe	180-200	4-12
Squash, auberginer, peberfrugt	160-180	4-12
Grønne asparges, stegte	160-180	10-20
Svampe	180	10-15
Grøntsager, glaserede	120	10-20
Grøntsager i tempu- radej	180-200	5-10
Dybfrostretter		
Kyllingenuggets	180-200	8-12
Fiskepinde	180	8-12
Pommes frites	200-220	4-8
Panderetter	160-180	6-10
Forårssruller	180-200	8-15
Postejer, kroketter	200-220	6-8
Sauce		
Tomatsauce	120	20-30
Flødesauce	110-120	10-20
Bechamelsauce	110-120	10-20
Ostesauce	110-120	3-8
Sød sauce	110-120	10-20
Reducering af sauce	110-120	5-10
Smeltning		
Overtrækschokolade	70-80	5-15
Ost	70-80	3-10
Smør	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
Andet		
Stegt ost	180-200	5-15
Croutoner	160-180	6-10
Toastbrød	200-220	8-12
Tør-færdigretter	110-120	5-10
Mandler, valnødder, pinjekerner, ristede	180-200	3-15
Popcorn	220	10-20

 Smeltning 70 °C	 Tilberedning af sauce 110-120 °C	 Stegning 140 °C	 Stegning 160 °C	 Stegning 180-200 °C	 Stegning 220 °C
					
Smeltning af chokolade, smør eller ost, f.eks. fondue.	Tilberedning og reducering af saucer, dampning af grøntsager, stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine.	Stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine, f.eks. omeletter.	Stegning af fisk og tykkere stegeretter, f.eks. frikadeller eller pølser.	Stegning af steaks, medium eller well done, dybfrostretter, panerede eller finere retter, som f.eks. schnitzel, frisklavet ragout eller grøntsager.	Stegning af retter ved høj temperatur, f.eks. steaks rare, kartoffelpuffer eller dybfrosne pommes frites.

Den viste temperatur i indikatorerne er en omtrentlig værdi, som kan afvige fra den faktiske temperatur i panden.

Betjeningsvejledning: Der findes yderligere oplysninger i kogesektionens betjeningsvejledning i afsnittet „Stegesensor“. Læs dette afsnit omhyggeligt.

9001819028 (030309) da,no




Raskt og enkelt


PerfectFry Plus frying sensor

Stekesensor holder temperaturen på kokekarene konstant og sikrer perfekt steking. I tillegg har stekesensor følgende fordeler:

- ▶ Den hindrer at maten svir seg ved å overvåke pannetemperaturen.
- ▶ Den beskytter oljen eller fettene mot overoppheting. Dermed oppstår ingen helseskadelige stoffer.
- ▶ Den sørger for energieffektivitet ved å bare bruke energien som trengs.

Fremgangsmåte

- ▶ Sett den tomme pannen på kokesonen.
- ▶ Velg kokesone og berør .
- ▶ Velg ønsket temperatur:
 - Under oppvarmingstiden viser tidsuret vekselvis måltemperaturen og oppvarmingsprogresjonen.
 - Når steketemperaturen er nådd, lyder det et signal.
- ▶ Ha olje eller fett i pannen og start steking.

 **Home Connect** Med Home Connect-appen får du rask og enkel tilgang til oppskrifter og matlagingstips rett på smarttelefonen eller nettbrettet ditt.



Våre Pro Induction-panner er spesielt tilpasset steking på koketoppen din.

Tilbehøret kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett: www.bosch-home.com

Anbefalinger for matlaging med PerfectFry Plus frying sensor

Tabellen nedenfor viser hvilken temperatur som egner seg til de enkelte matvarene. Steketiden og temperaturen kan variere avhengig av type, vekt, størrelse, mengde og kvalitet på råvarene. Den innstilte temperaturen varierer etter hvilken stekepanne som brukes.

- ▶ Forvarm den tomme pannen.
- ▶ Tilsett oljen og matvarene etter signaltonen.

	°C	min
Kjøtt		
Snitsel, naturell	160-180	4-10
Snitsel, panert	180	6-10
Filet	180-200	6-10
Koteletter	160-180	10-15
Cordon bleu, wienerschnitzel	180	10-15
Biff, blodig, 3 cm tykk	220	8-10
Biff, medium, 3 cm tykk	200	6-10
Biff, gjennomstekt, 3 cm tykk	180	6-12
T-benstek, blodig, 4,5 cm tykk	200-220	10-15
T-benstek, medium, 4,5 cm tykk	180-200	20-30
Fjærkrebryst, 2 cm tykt	160	10-20
Bacon	160-180	2-6
Kjøttdeig	180-200	6-10
Hamburger, 1,5 cm tykk	160-200	6-15
Kjøttboller	160-180	10-20
Bratwurst	160-180	8-20
Chorizo, rå grillpølse	160-180	10-20
Spyd	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
Fisk og sjømat		
Fiskefilet, naturell	180	10-20
Fiskefilet, panert	180	10-20
Stekt fisk, hel	160	10-20
Sardiner	180	6-12
Reker	180	4-8
Blekksprut, sepiablekksprut	180-200	6-12
Blåskjell, venus skjell, hjerteskjell	110-120	4-8
Eggeretter		
Speilegg i smør	140	2-6
Speilegg i olje	180-200	2-6
Eggerøre	140	4-9
Omelett	140	3-6
Arme riddere	160	4-8
Crêpes, blini, pannekaker, taco	180-200	1-3

	°C	min
Grønnsaker		
Stekte poteter kokt med skall	180-200	6-12
Pommes frites	180-200	15-25
Røstipoteter	200	2-4
Løk, hvitløk, surret blank	140	4-12
Løkringer	180-200	4-12
Squash, aubergine, paprika	160-180	4-12
Grønn asparges, stekt	160-180	10-20
Sopp	180	10-15
Grønnsaker, glasert	120	10-20
Grønnsaker i tempuradeig	180-200	5-10
Frossenretter		
Kylling-nuggets	180-200	8-12
Fiskepinner	180	8-12
Pommes frites	200-220	4-8
Panneretter	160-180	6-10
Vårruller	180-200	8-15
Paier, kroketter	200-220	6-8
Sauser		
Tomatsaus	120	20-30
Fløtesaus	110-120	10-20
Béchamelsaus	110-120	10-20
Ostesaus	110-120	3-8
Søte sauser	110-120	10-20
Koke inn saus	110-120	5-10
Smelting		
Overtrekkssjokolade	70-80	5-15
Ost	70-80	3-10
Smør	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
Annet		
Stekt ost	180-200	5-15
Krutonger	160-180	6-10
Toast	200-220	8-12
Tørre ferdigretter	110-120	5-10
Mandler, valnøtter, pinjekjerner, ristet	180-200	3-15
Popcorn	220	10-20

 Smelting 70 °C	 Tilberede sauser 110-120 °C	 Steking 140 °C	 Steking 160 °C	 Steking 180-200 °C	 Steking 220 °C
					
Smelte sjokolade, smør eller ost, f.eks. fondue.	Tilberedning og redusering av sauser, damping av grønnsaker, steking av mat med extra virgin olivenolje, smør eller margarin.	Steking av mat med extra virgin olivenolje, smør eller margarin, f.eks. omeletter.	Steking av fisk og tykke, stekte retter, f.eks. karbonader og pølser.	Steking av biff, medium stekt eller gjennomstekt, dypfrost, panert og lett mat, f.eks. schnitzel, fersk ragu eller grønnsaker.	Steking av mat ved høye temperaturer, f.eks. biff, blodig, potetpannekake eller dypfrost pommes frites.

Temperaturen som vises i displayet, er en omtrentlig verdi og kan avvike fra den faktiske temperaturen i stekepannen.

Bruksanvisning: Du finner nærmere informasjon i bruksanvisningen til koketoppen under avsnittet "Stekesensor". Les nøye gjennom dette avsnittet.

9001819028 (030309) da, no

