

Fácil y rápido

PerfectFry Plus frying sensor

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.

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



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

También están disponibles accesorios especiales para la zona flexible, como un grill.

Nuestros accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en internet: www.bosch-home.com

Recomendaciones para cocinar con el PerfectFry Plus frying sensor

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, añadir el aceite y la comida.

-  Sartén
-  Teppan Yaki
-  Grill

		°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
Chuleton con hueso poco hecho (4,5 cm grosor)		200-220	10-15
Chuleton 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

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.

9001818989 (030313) es, pt



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.

 **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.



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

Para a zona flexível estão ainda disponíveis acessórios especiais inclusive uma chapa de grill.

Poderá adquirir os nossos acessórios junto do serviço de apoio ao consumidor, no comércio especializado ou através da Internet: www.bosch-home.com

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.

-  Frigideira
-  Teppanyaki
-  Chapa de grill

		°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

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 "Sensor de fritura". Leia esta secção com atenção.

9001818989 (030313) es, pt

