

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 tænd den.
- ▶ Vælg den ønskede temperatur:
  - Under opvarmningstiden viser Timer-indikatoren skiftevis måltemperaturen 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.

Endvidere findes der specielt tilbehør til den fleksible zone inklusive en grillplade.

Vores tilbehør kan købes hos kundeservice, hos forhandleren eller på internettet: [www.bosch-home.com](http://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 lydsignalet.



Kød		°C	min
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
<b>Fisk og skaldyr</b>			
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, hjertemuslinger		110-120	4-8
<b>Retter med æg</b>			
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

Grøntsager		°C	min
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
<b>Dybfrostretter</b>			
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
<b>Sauce</b>			
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
<b>Smeltning</b>			
Overtrækschokolade		70-80	5-15
Ost		70-80	3-10
Smør		70-80	3-5
Fondue		70-80	5-15
<b>Andet</b>			
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.

9001819027 (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 stekingen.

 **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.

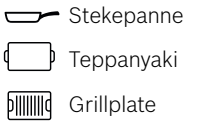
I tillegg finnes det spesielt tilbehør inkludert en grillplate til den fleksible sonen.

Tilbehøret kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett: [www.bosch-home.com](http://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
<b>Kjøtt</b>			
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
<b>Fisk og sjømat</b>			
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, venusksjell, hjertesksjell		110-120	4-8
<b>Eggeretter</b>			
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
<b>Grønnsaker</b>			
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
<b>Frossenretter</b>			
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
<b>Sauser</b>			
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
<b>Smelting</b>			
Overtrekkssjokolade		70-80	5-15
Ost		70-80	3-10
Smør		70-80	3-5
Fondue		70-80	5-15
<b>Annet</b>			
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.

9001819027 (030309) da, no

