

Helposti ja nopeasti

# PerfectFry Plus frying sensor

Varuste paistotunnistin pitää keittoastian lämpötilan vakaana ja takaa täydellisen paistamistuloksen. Sen sisäksi paistotunnistin tarjoaa seuraavat edut:

- ▶ Se estää ruokien palamisen valvomalla pannun lämpötilaa.
- ▶ Se suojaa öljyä ja rasvaa ylikuumentumiselta. Näin ei muodostu terveydelle haitallisia aineita.
- ▶ Se pitää huolen energiatehokkuudesta, kun käytössä on vain tarvittava teho.

## Toimi näin

- ▶ Laita tyhjä pannu keittoalueelle.
- ▶ Valitse keittoalue ja kosketa.
- ▶ Valitse haluamasi lämpötila:
  - Ajastinnäytössä näkyy kuumennusajan kuluessa vuorotellen tavoitelämpötila ja kuumenemisen eteneminen.
  - Kun lämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki.
- ▶ Lisää öljy tai rasva pannuun ja aloita paistaminen.

**Home Connect** Home Connect -sovelluksen avulla pääset käyttämään reseptejä ja ruoanlaittoteχνiikoita nopeasti ja helposti älypuhelimella tai tablettitietokoneella.



Pro Induction -pannut on optimoitu erityisesti paistamiseen keittotasolla.

Muuntuvalle keittoalueelle on lisäksi saatavana erikoisvarusteita ja grillilevy.

Näitä varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

## Suosituksia keittämiseen toiminnolla PerfectFry Plus frying sensor

Seuraavassa taulukossa on mainittu sopiva lämpötila kullekin elintarvikkeelle. Paisto-aika ja lämpötila voivat vaihdella elintarvikkeen tyyppin, painon, koon, määrän ja laadun mukaan. Asetettu lämpötila vaihtelee käytettävän paistinpannun mukaan.

- ▶ Esilämmitä tyhjä pannu.
- ▶ Lisää öljy ja elintarvike, kun kuuluu äänimerkki.



		°C	min
<b>Liha</b>			
Leike, paneroimaton		160-180	4-10
Leike, paneroitu		180	6-10
Filee		180-200	6-10
Kyljykset		160-180	10-15
Cordon bleu, wienleike		180	10-15
Pihvi, rare, 3 cm paksu		220	8-10
Pihvi, medium, 3 cm paksu		200	6-10
Pihvi, well done, 3 cm paksu		180	6-12
T-luupihvi, rare, 4,5 cm paksu		200-220	10-15
T-luupihvi, medium, 4,5 cm paksu		180-200	20-30
Linnunrinta, 2 cm paksu		160	10-20
Pekoni		160-180	2-6
Jauheliha		180-200	6-10
Hampurilaispihvi, 1,5 cm paksu		160-200	6-15
Lihapyörykät		160-180	10-20
Haudutetut bratwurstit		160-180	8-20
Chorizo, raa'at bratwurstit		160-180	10-20
Vartaat		160-180	10-20
Gyros		180-200	6-10
<b>Kala ja äyriäiset</b>			
Kalafilee, paneroimaton		180	10-20
Kalafilee, paneroitu		180	10-20
Kala, paistettu, kokonainen		160	10-20
Sardiinit		180	6-12
Katkaravut		180	4-8
Mustekala, Sepia		180-200	6-12
Sinisimpukat, venussimpukat, sydänsimpukat		110-120	4-8
<b>Munaruogat</b>			
Voissa paistetut kananmunat		140	2-6
Öljyssä paistetut kananmunat		180-200	2-6
Munakokkeli		140	4-9
Munakas		140	3-6
Köyhät ritarit		160	4-8
Crêpet, blinit, ohukaiset, tacot		180-200	1-3

		°C	min
<b>Vihannekset</b>			
Paistetut perunat kuoriperunoista		180-200	6-12
Ranskanperunat		180-200	15-25
Perunapaistikkaat		200	2-4
Sipulit, valkosipuli, läpikuultaviksi kuullotetut		140	4-12
Sipulirenkaat		180-200	4-12
Kesäkurpitsa, munakoisot, paprika		160-180	4-12
Vihreä parsakaali, paistettu		160-180	10-20
Sienet		180	10-15
Vihannekset, glaseeratut		120	10-20
Vihannekset tempuratakinassa		180-200	5-10
<b>Pakastetut ruogat</b>			
Kananugetit		180-200	8-12
Kalapuikot		180	8-12
Ranskanperunat		200-220	4-8
Pannuruogat		160-180	6-10
Kevätkääryleet		180-200	8-15
Pasteijat, kroketit		200-220	6-8
<b>Kastikkeet</b>			
Tomaattikastike		120	20-30
Kermakastike		110-120	10-20
Béchamelkastike		110-120	10-20
Juustokastike		110-120	3-8
Makeat kastikkeet		110-120	10-20
Kastikkeiden keittäminen kokoon		110-120	5-10
<b>Sulatus</b>			
Suklaakuorrute		70-80	5-15
Juusto		70-80	3-10
Voi		70-80	3-5
Fondue		70-80	5-15
<b>Muuta</b>			
Paistettu juusto		180-200	5-15
Krutongit		160-180	6-10
Paahetut leivät		200-220	8-12
Kuivat valmisruogat		110-120	5-10
Mantelit, saksanpähkinät, pinjansiemenet, paahdetut		180-200	3-15
Popcorn		220	10-20

Suklaan, voin tai juuston sulatus, esim. fondue.	Kastikkeiden valmistaminen ja kokoon keittäminen, vihannesten kuullottaminen, ruokien paistaminen extra virgin luomuoliivijäällä, voilla tai margariinilla.	Ruokien paistaminen extra virgin -luomuoliivijäällä, voilla tai margariinilla, esim. munakkaat.	Kalan ja paksumpien ruokien paistaminen, esim. jauhelihipihvit tai makkarat.	Pihvien paistaminen, medium tai well done, pakastettujen, paneerattujen ja hienojen ruokien, esim. leikkeiden, tuoreen raguun tai vihannesten paistaminen.	Ruokien paistaminen korkeassa lämpötilassa, esim. pihvit rare, perunaohukaiset tai pakastetut ranskanperunat.

**Näytöissä näkyvä lämpötila on likiarvo, ja se voi poiketa todellisesta lämpötilasta paistinpannussa.**

**Käyttöohje:** Lisätietoja löydät keittotasoin käyttöohjeen kappaleesta "Paistotunnistin". Lue tämä kappale huolellisesti.

9001819033 (030309) fi, sv



Snabbt och smidigt

# PerfectFry Plus frying sensor

Steksensor håller panntemperaturen konstant för perfekt stekning. Den ger dessutom steksensor följande fördelar:

- ▶ Den förhindrar att maten bränner fast genom att övervaka panntemperaturen.
- ▶ Den skyddar olja och fett mot överhettning. På så vis bildas inga hälsofarliga ämnen.
- ▶ Den ger energieffektivitet genom att bara använda den effekt som krävs.

## Gör så här

- ▶ Ställ den tomma pannan på kokzonen.
- ▶ Välj kokzon och tryck.
- ▶ Välj den temperatur du vill ha.
  - Under uppvärmningen visar timerdisplayen växelvis måltemperatur och uppvärmningsstatus.
  - Enheten ger signal när vald stektemperatur är uppnådd.
- ▶ Lägg olja eller fett i pannan och påbörja stekningen.

**Home Connect** Med Home Connect-appen får du snabbt och smidigt upp recept och tillagningstekniker med smartphone eller surfplatta.



Pro Induction-pannorna är särskilt optimerade för stekning på hällen.

Det finns även specielltillbehör inkl. grillplatta till den flexibla zonen.

Tillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet:  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

## Tillagningsrekommendationer med PerfectFry Plus frying sensor

Följande tabell visar vilken temperatur som är avsedd för vilket livsmedel. Stektid och temperatur kan variera beroende på livsmedlets typ, vikt, storlek, mängd och kvalitet. Inställd temperatur varierar beroende på använd panna.

- ▶ Förvärm tom panna.
- ▶ Tillsätt olja och livsmedel när enheten ger signal.



	°C	min
<b>Kött</b>		
Schnitzel, opanerad	160-180	4-10
Schnitzel, panerad	180	6-10
Filé	180-200	6-10
Kotletter	160-180	10-15
Cordon bleu, wienerschnitzel	180	10-15
Biff, rare, 3 cm tjock	220	8-10
Biff, medium, 3 cm tjock	200	6-10
Biff, welldone, 3 cm tjock	180	6-12
T-bensstek, rare, 4,5 cm tjock	200-220	10-15
T-bensstek, medium, 4,5 cm tjock	180-200	20-30
Fågelbröst, 2 cm tjockt	160	10-20
Fläsk	160-180	2-6
Köttfärs	180-200	6-10
Hamburgare, 1,5 cm tjock	160-200	6-15
Köttbullar	160-180	10-20
Varmkorv	160-180	8-20
Chorizo, råa bratwurstar	160-180	10-20
Spett	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
<b>Fisk och skaldjur</b>		
Fiskfilé, opanerad	180	10-20
Fiskfilé, panerad	180	10-20
Stekt fisk, hel	160	10-20
Sardiner	180	6-12
Räkor	180	4-8
Bläckfisk	180-200	6-12
Blå, venus-, hjärtmusslor	110-120	4-8
<b>Ägg</b>		
Smörstekt ägg	140	2-6
Oljestekt ägg	180-200	2-6
Ägggröra	140	4-9
Omelett	140	3-6
Fattiga riddare	160	4-8
Crêpes, blinier, pannkakor, tacos	180-200	1-3

	°C	min
<b>Grönsaker</b>		
Stekt potatis av skalpotatis	180-200	6-12
Pommes frites	180-200	15-25
Rårakor	200	2-4
Lök, vitlök, svettad genomskinlig	140	4-12
Lökringar	180-200	4-12
Zucchini, aubergine, paprika	160-180	4-12
Grön sparris, stekt	160-180	10-20
Svamp	180	10-15
Grönsaker, glaserade	120	10-20
Grönsaker i tempurasmet	180-200	5-10
<b>Frysätter</b>		
Chicken nuggets	180-200	8-12
Fiskpinnar	180	8-12
Pommes frites	200-220	4-8
Stekmat	160-180	6-10
Vårrullar	180-200	8-15
Pastejer, kroketter	200-220	6-8
<b>Såser</b>		
Tomatsås	120	20-30
Gräddsås	110-120	10-20
Béchamelsås	110-120	10-20
Ostsås	110-120	3-8
Söta såser	110-120	10-20
Reducera såser	110-120	5-10
<b>Smälta</b>		
Glasyr	70-80	5-15
Ost	70-80	3-10
Smör	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
<b>Övrigt</b>		
Stekt ost	180-200	5-15
Krutonger	160-180	6-10
Rostat bröd	200-220	8-12
Torkad färdigmat	110-120	5-10
Rostade mandlar, valnötter, pinjenötter	180-200	3-15
Popcorn	220	10-20

Smälta 70°C	Göra såser 110-120°C	Steka 140°C	Steka 160°C	Steka 180-200°C	Steka 220°C

**Visad displaytemperatur är ett ungefärligt värde som kan avvika från verklig panntemperatur.**  
**Bruksanvisning:** Du hittar utförligare information i hällens bruksanvisning, avsnitt "Steksensor". Läs avsnittet noga.

9001819033 (030309) fi, sv

