

Szybko i łatwo

# PerfectFry Plus frying sensor




**BOSCH**  
Technologia bliżej nas

Oferowany czujnik smażenia utrzymuje stałą temperaturę naczynia i zapewnia doskonałe rezultaty smażenia. Oprócz tego czujnik smażenia zapewnia następujące korzyści:


- ▶ Zapobiega przypalaniu się potraw poprzez monitorowanie temperatury patelni.
- ▶ Chroni olej lub tłuszcz przed przegrzaniem. W ten sposób nie powstają substancje niebezpieczne dla zdrowia.
- ▶ Zapewnia efektywność energetyczną poprzez wykorzystanie wyłącznie wymaganej mocy.

## Sposób postępowania


- ▶ Umieścić pustą patelnię na strefie grzewczej.
- ▶ Wybrać strefę grzewczą i dotknąć .
- ▶ Wybrać żądaną temperaturę:
  - Podczas czasu nagrzewania na wskaźniku timera pojawia się na przemian temperatura docelowa i postęp procesu nagrzewania.
  - Po osiągnięciu temperatury smażenia rozlega się sygnał.
- ▶ Na patelni umieścić olej lub tłuszcz i rozpocząć smażenie.

Nasze patelnie Pro Induction są zaprojektowane specjalnie pod kątem smażenia na Twojej płycie grzewczej.

Nasze wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepach specjalistycznych lub w Internecie:  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

 **Home Connect** Za pomocą aplikacji Home Connect można szybko i łatwo uzyskać dostęp do przepisów i technik gotowania z poziomu smartfona lub tabletu.

 **Roztapianie**  
70°C

 **Przyrządzanie**  
sosów 110–120°C

 **Smażenie**  
140°C

 **Smażenie**  
160°C

 **Smażenie**  
180–200°C

 **Smażenie**  
220°C



Roztapianie czekolady, masła lub sera, np. fondue.



Przyrządzanie i zagęszczanie sosów, duszenie warzyw, smażenie potraw na oliwie z oliwek extra, maśle lub margarynie.



Smażenie potraw na oliwie z oliwek extra, maśle lub margarynie, np. omlety.



Smażenie ryb i grubszych potraw, np. klopsików lub kiełbasek.



Smażenie steków, średnio lub dobrze wysmażonych, potraw mrożonych, panierowanych i delikatnych, np. sznyceli, świeżego ragout i warzyw.



Smażenie potraw w wysokiej temperaturze, np. steku krwistego, placków ziemniaczanych lub mrożonych frytek.

**Temperatura pokazywana na wskaźnikach jest wartością przybliżoną i może różnić się od rzeczywistej temperatury na patelni.**

**Instrukcja użytkownika:** Więcej informacji można znaleźć w instrukcji użytkownika płyty grzewczej w rozdziale „Czujnik smażenia”. Należy dokładnie przeczytać ten rozdział.

# Zalecenia dotyczące gotowania przy użyciu PerfectFry Plus frying sensor

Poniższa tabela pokazuje, jaka temperatura jest odpowiednia do przyrządzania poszczególnych potraw. Czas smażenia i temperatura mogą się różnić w zależności od rodzaju, wagi, wielkości, ilości i jakości potrawy. Ustawiona temperatura różni się w zależności od użytej patelni.

- ▶ Rozgrzać pustą patelnię.
- ▶ Gdy rozlegnie się sygnał, dodać olej i potrawę.

	°C	min
<b>Mięso</b>		
Sznicel, naturalny	160-180	4-10
Sznicel, panierowany	180	6-10
Filet	180-200	6-10
Kotlety	160-180	10-15
Cordon bleu, sznicel wiedeński	180	10-15
Stek, krwisty, grubość 3 cm	220	8-10
Stek, średnio wysmażony, grubość 3 cm	200	6-10
Stek, dobrze wysmażony, grubość 3 cm	180	6-12
Stek T-Bone, krwisty, grubość 4,5 cm	200-220	10-15
Stek T-Bone, średnio wysmażony, grubość 4,5 cm	180-200	20-30
Pierś drobiowa, grubość 2 cm	160	10-20
Boczek	160-180	2-6
Mięso mielone	180-200	6-10
Hamburger, grubość 1,5 cm	160-200	6-15
Kuleczki z mięsa mielonego	160-180	10-20
Kiełbaski do smażenia, parzone	160-180	8-20
Chorizo, surowe kiełbasy do smażenia	160-180	10-20
Szaszłyki	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
<b>Ryby i owoce morza</b>		
Filet rybny, naturalny	180	10-20
Filet rybny, panierowany	180	10-20
Ryba smażona, w całości	160	10-20
Sardynki	180	6-12
Krewetki	180	4-8
Kałamarz, mątwy	180-200	6-12
Omułki, małże, sercówki	110-120	4-8
<b>Potrawy z jaj</b>		
Jajka sadzone na maśle	140	2-6
Jajka sadzone na oleju	180-200	2-6
Jajecznica	140	4-9
Omlet	140	3-6
Francuskie tosty	160	4-8
Crêpes, bliny, naleśniki, tacos	180-200	1-3

	°C	min
<b>Warzywa</b>		
Ziemniaki smażone po ugotowaniu w mundurkach	180-200	6-12
Frytki	180-200	15-25
Placki ziemniaczane	200	2-4
Cebula, czosnek, zeszklone	140	4-12
Cebula w krążkach	180-200	4-12
Cukinia, bakłażan, papryka	160-180	4-12
Zielone szparagi, smażone	160-180	10-20
Grzyby	180	10-15
Warzywa, glazurowane	120	10-20
Warzywa w tempurze	180-200	5-10
<b>Potrawy mrożone</b>		
Nuggetsy z kurczaka	180-200	8-12
Paluszki rybne	180	8-12
Frytki	200-220	4-8
Potrawy z patelni	160-180	6-10
Sajgonki	180-200	8-15
Paszteciki, krokiety	200-220	6-8
<b>Sosy</b>		
Sos pomidorowy	120	20-30
Sos śmietanowy	110-120	10-20
Sos beszamelowy	110-120	10-20
Sos serowy	110-120	3-8
Sosy słodkie	110-120	10-20
Zagęszczanie sosu	110-120	5-10
<b>Roztapianie</b>		
Kuwertura	70-80	5-15
Ser	70-80	3-10
Masło	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
<b>Inne</b>		
Smażony ser	180-200	5-15
Grzanki	160-180	6-10
Chleb tostowy	200-220	8-12
Suche potrawy gotowe	110-120	5-10
Migdały, orzechy włoskie, orzeszki piniowe, prażone	180-200	3-15
Popcorn	220	10-20

