


BOSCH

טכנולוגיה לחיים

חיישן טיגון PerfectFry Plus

חיישן הטיגון שומר על טמפרטורה קבועה של כלי הבישול ומבטיח תוצאת צלייה מושלמת. נוסף לכך, מציע חיישן הטיגון את היתרונות הבאים:

- ◀ הוא מונע מהמזון להישרף על-ידי ניטור טמפרטורת המחבת.
- ◀ הוא מגן על השמן או השומן מפני התחממות יתר. המשמעות היא מניעת היווצרות של חומרים מזיקים.
- ◀ הוא מבטיח יעילות אנרגטית על-ידי שימוש בהספק הנדרש בלבד.

מחבתות ה-Pro Induction שלנו מותאמות במיוחד לצלייה על גבי משטח הבישול שלכם.

ניתן לרכוש את האביזרים שלנו דרך שירות הלקר חות, בחנויות מקצועיות או באינטרנט:
www.bosch-home.co.il

הוראות שימוש

- ◀ הניחו את המחבת הריקה על אזור הבישול.
- ◀ בחרו את אזור הבישול הרצוי וגעו בסמל
- ◀ בחרו את הטמפרטורה הרצויה:
- במהלך החימום, תצוגת הטיימר מראה לסירוגין את טמפרטורת היעד ואת התקדמות החימום.
- כאשר מגיעים לטמפרטורת הצלייה שנבחרה נשמע אות קולי.
- ◀ הוסיפו את השמן או השומן למחבת והתחילו בצלייה.

עם אפליקציית Home Connect תוכלו לגשת למתכונים ולשיטות בישול במהירות ובקלות באמצעות הטלפון החכם או הטאבלט.



המסה 70°C	הכנת רטבים 110-120°C	צלייה 140°C	צלייה 160°C	צלייה 180-200°C	צלייה 220°C
המסה של שוקולד, חמאה או גבינה, למשל פונדו.	הכנה וצמצום של רטבים, השחמת ירקות, צלייה של מנות בשמן זית כתיח, חמאה או מרגרינה.	צלייה של מנות כגון חבי-תות בשמן זית כתיח, חמאה או מרגרינה.	צלייה של דגים ומנות עבות, למשל קציצות או נקניקיות.	צלייה של סטייקים, ברמת הכנה מדיום או עשוי היטב, ושל מנות קפואות, מזון דק ומנות עם פירורי לחם, למשל שניצל, ראגו טרי או ירקות.	צלייה של מזון בטמפר-טורות גבוהות, למשל סטייקים ברמת הכנה נא, לביבות תפוחי אדמה או צ'יפס קפוא.

הטמפרטורה המוצגת בתצוגות הנה משוערת, והיא עשויה להיות שונה מהטמפרטורה הקיימת בפועל במחבת. הוראות הפעלה: למידע נוסף, ראו הוראות הפעלה למשטח הבישול שלכם בסעיף "חיישן טיגון". קראו סעיף זה בעיון.

המלצות לבישול עם חיישן טיגון PerfectFry Plus

הטבלה הבאה מציגה את הטמפרטורה המתאימה לסוגי מזון שונים. זמן הצלייה והטמפרטורה עלולים להשתנות בהתאם לסוג, למשקל, לגודל, לכמות ולאיכות של המזון. הטמפרטורה שהוגדרה משתנה בהתאם למחבת הצלייה שבה משתמשים.

◀ חממו מראש את המחבת הריקה.

◀ עם הישמע האות הקולי, הוסיפו את השמן והמזון.

דקות	C°	ירקות
6-12	180-200	תפוחי אדמה מטוגנים, לאחר בישול בקליפתם
15-25	180-200	צ'יפס
2-4	200	לביבות תפוחי אדמה
4-12	140	בצל, שום, מזוגגים
4-12	180-200	טבעות בצל
4-12	160-180	קישואים, חצילים, פלפלים
10-20	160-180	אספרגוס ירוק, מטוגן
10-15	180	פטריות
10-20	120	ירקות, מזוגגים
5-10	180-200	ירקות בבבילת טמפורה
מנות קפואות		
8-12	180-200	נגיסי עוף
8-12	180	אצבעות דגים
4-8	200-220	צ'יפס
6-10	160-180	מנות מוקפצות
8-15	180-200	אגרול
6-8	200-220	פשטידות, קרוקטים
רטבים		
20-30	120	רטב עגבניית
10-20	110-120	רטב על בסיס שמנת
10-20	110-120	רטב בשמל
3-8	110-120	רטב גבינה
10-20	110-120	רטב מתוק
5-10	110-120	צמצום רטבים
המסה		
5-15	70-80	ציפוי שוקולד
3-10	70-80	גבינה
3-5	70-80	חמאה
5-15	70-80	פונדו
שונות		
5-15	180-200	גבינה מטוגנת
6-10	160-180	קרוטונים
8-12	200-220	טוסט
5-10	110-120	ארוחות מוכנות יבשות
3-15	180-200	שקדים, אגוזי מלך, צנוברים, קלויים
10-20	220	פופקורן

דקות	C°	בשר
4-10	160-180	שניצל, לא מצופה בפירורי לחם
6-10	180	שניצל, מצופה בפירורי לחם
6-10	180-200	פילה
10-15	160-180	צלעות
8-10	220	סטייק, נא, בעובי 3 ס"מ
6-10	200	סטייק, מדיום, בעובי 3 ס"מ
6-12	180	סטייק, עשוי היטב, בעובי 3 ס"מ
10-15	200-220	סטייק טי-בון, נא, בעובי 4.5 ס"מ
20-30	180-200	סטייק טי-בון, מדיום, בעובי 4.5 ס"מ
10-20	160	חזה עוף, בעובי 2 ס"מ
6-10	180-200	בשר טחון
6-15	160-200	המבורגר, בעובי 1.5 ס"מ
10-20	160-180	קציצות
8-20	160-180	נקניקיות מבושלות
10-20	160-180	שיפודים
6-10	180-200	שוארמה
דגים		
10-20	180	פילה דג, לא מצופה בפירורי לחם
10-20	180	פילה דג, מצופה בפירורי לחם
10-20	160	דג, מטוגן, שלם
6-12	180	סרדינים
מאכלי ביצים		
2-6	140	ביצת עין בחמאה
2-6	180-200	ביצת עין בשמן
4-9	140	חביתה מקושקשת
3-6	140	אומלט
4-8	160	פרנץ' טוסט
1-3	180-200	קרפ, בלינצ'ס, חביתיות, טאקו

