



Hitro in preprosto

Senzor za praženje

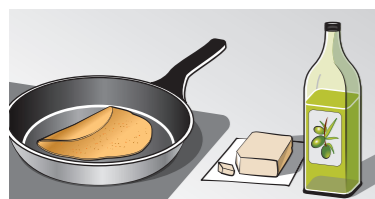
Funkcija senzorja za praženje omogoča izjemno preprosto pripravo hrane in zagotavlja izredno dobre rezultate praženja. Aparat temperaturo samodejno vzdržuje, ne da bi vam bilo treba spreminjati izbrano stopnjo.

Metoda

- I) Prazno ponev položite na kuhališče.
- II) Izberite kuhališče.
- III) Pritisnite  simbol.  na zaslonu zasveti.
- IV) Izberite želeno nastavitev za praženje.
- V) Ko zaslišite opozorilo, dajte v ponev mast in začnite s praženjem.

Navodila za uporabo

Dodatne informacije so vam na voljo v podrobnih navodilih za uporabo grelne plošče, poglavje "Senzor za praženje" Pozorno jih preberite.



min

Nizka

Praženje hrane na ekstra deviškimi oljivimi olji, maslu ali margarinami, npr. omlete.



low

Srednja-nizka

Praženje rib in debelejših živil, npr. mesnih kroglic in klobasic.



med

Srednja-visoka

Praženje zrezkov, srednje in dobro pečenih, zamrznjenih in paniranih; praženje občutljive hrane, npr. tankih zrezkov, svežega raguja in zelenjave.











max

Visoka

Praženje hrane pri visokih temperaturah, npr. krvavi zrezki, krompirjevi ocvrtki in zamrznjen ocvrt krompir.

 **BOSCH**
Tehnika za življenje

Tabela prikazuje, katere toplotne nastavitve so primerne za katere jedi. Čas praženja se lahko razlikuje glede na tip, težo, velikost in kakovost hrane. Nastavljena toplotna nastavitve je odvisna od ponve, ki jo uporabljate. Predgrejte prazno ponev; olje in živila dodajte šele po tem, ko se oglasi opozorilo.

			 min.	
Meso 	Tanek zrezek, navaden ali paniran	med	6–10	
	File	med	6–10	
	Koščki mesa*	low	10–15	
	Cordon bleu, dunajski zrezek*	med	10–15	
	Zrezek, krvav (debeline 3 cm)	max	6–8	
	Zrezek, srednje ali dobro pečen (debeline 3 cm)	med	8–12	
	Perutninska prsa (debelina 2 cm)*	low	10–20	
	Klobasice, predkuhane ali surove*	low	8–20	
	Hamburgerji, mesne kroglice, risole*	low	6–30	
	Pečenka iz mletega mesa	min	6–9	
	Ragu, giros	med	7–12	
	Mleto meso	med	6–10	
	Slanina	min	5–8	
	Ribe 	Cele pražene ribe, npr. postrevi	low	10–20
Ribji file, navaden ali paniran		low - med	10–20	
Rakci, škampi		med	4–8	
Jajčne jedi 	Palačinke**	max	-	
	Omlete**	min	3–6	
	Jajca na oko	min - med	2–6	
	Vmešana jajca	min	4–9	
	Palačinke z rozinami	low	10–15	
	Opečen kruh**	low	4–8	
Krompir 	Ocvrt krompir (skuhan v olupku)	max	6–12	
	Ocvrt krompir (surov krompir)	med	15–25	
	Krompirjev ocvrtek**	max	2,5–3,5	
	Glaziran krompir	low	15–20	
	Zelenjava 	Česen, čebula	min	2–10
		Bučke, jajčevci	low	4–12
		Paprike, zeleni šparglji	low	4–15
		Gobe	med	10–15
		Glazirana zelenjava	low	6–10
	Globoko zamrznjeni izdelki 	Tanek zrezek	med	15–20
		Cordon bleu*	med	10–30
		Perutninska prsa*	med	10–30
		Piščančji medaljoni	med	10–15
		Giros, kebab	low	5–10
Ribji file, navaden ali paniran		low	10–20	
Ribje palčke		med	8–12	
Razno	Ocvrt krompirček	max	4–6	
	V ponvi pripravljene jedi iz več sestavin, npr. pražena zelenjava s piščancem	low	6–10	
	Spomladanski zavitki	med	10–30	
	Camembert/sir	low	10–15	
	Camembert/sir	low	7–10	
	Instant obroki, ki jim je treba dodati vodo, npr. testenine	min	5–10	
	Popečene kocke kruha	low	6–10	
	Mandlji/orehi/pinija jedrca	med	3–15	

9001095554



sl | bg


* Večkrat obrnite. / ** Skupen čas na porcijo. Pražite enega za drugim.

Бързо и лесно

Сензор за пържене

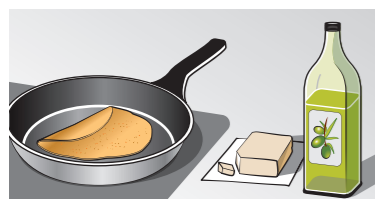
Функцията сензор за пържене е идеална за лесно готвене, гарантиращо отлични резултати от пърженето. Температурата автоматично ще се поддържа без нужда от промяна на избраното ниво.

Метод

- I) Поставете празния тиган върху зоната за готвене.
- II) Изберете зоната за готвене.
- III) Докоснете  символ. Върху дисплея светва **Я**.
- IV) Изберете желаната настройка за пържене.
- V) След сигнала поставете мазнината в тигана и започнете пържене.

Наръчник с инструкции

Допълнителна информация може да се открие в подробния наръчник с инструкции в глава "Сензор за пържене". Прочетете внимателно.



min

Слабо

Пържене на храна с използване на екстра върджин зехтин, масло или маргарин, напр. омлет.



low

Средно - слабо

Пържене на риба и дебела храна, напр. кюфтета и наденици.



med

Средно - силно

Пържене на пържоли, средно или добре изпечени, замразени, панирани и фини храни, напр. ескалоп, прясно рагу и зеленчуци.








max

Силно

Пържене на храна при високи температури, напр. пържоли, пържени картофи и дълб. замр. картофи.



Таблицата показва коя настройка за загряване е подходяща за всеки тип храна. Времето за пържене може да варира според типа, теглото, размера и качеството на храната. Настройките за загряване варират в зависимост от тигана, който се използва. Предварително загрейте празния тиган, добавете олио и храна след прозвучаване на акустичния сигнал.

			 мин.
Месо 	Ескалоп, обикновен или паниран	med	6 - 10
	Филе	med	6 - 10
	Късове*	low	10 - 15
	Кордон бльо, виенски шницел*	med	10 - 15
	Пържола, алангле (3 см дебела)	max	6 - 8
	Пържола, средна или добре изпечена (3 см дебела)	med	8 - 12
	Птичи гърди (2 см дебели)*	low	10 - 20
	Наденички, предварително сварени или сурови*	low	8 - 20
	Хамбургер, кюфтенца, ризоли*	low	6 - 30
	Руло от кайма	min	6 - 9
	Рагу, гирос	med	7 - 12
	Мляно месо	med	6 - 10
	Шунка	min	5 - 8
	Риба 	Риба, пържена, цяла, напр. пъстърва	low
Рибно филе, обикновено или панирано		low - med	10 - 20
Скариди		med	4 - 8
Ястия с яйца 	Палачинки**	max	-
	Омлет**	min	3 - 6
	Пържени яйца	min - med	2 - 6
	Бъркани яйца	min	4 - 9
	Паланчика със стафиди	low	10 - 15
Френски тост**	low	4 - 8	

			 мин.
Картофи 	Пържени картофи (варени с обелка)	max	6 - 12
	Пържени картофи (от сурови картофи)	med	15 - 25
	Пържени картофи**	max	2,5 - 3,5
	Желирани картофи	low	15 - 20
Зеленчуци 	Чесън, лук	min	2 - 10
	Тиквички, патладжани	low	4 - 12
	Чушки, зелени аспержи	low	4 - 15
	Гъби	med	10 - 15
Замразени продукти 	Желирани зеленчуци	low	6 - 10
	Ескалоп	med	15 - 20
	Кордон бльо*	med	10 - 30
	Птичи гърди*	med	10 - 30
	Пилешки нъгети	med	10 - 15
	Гирос, кебап	low	5 - 10
	Рибно филе, обикновено или панирано	low	10 - 20
	Рибени пръчици	med	8 - 12
	Пържени картофи	max	4 - 6
	Разбъркани ястия, напр. пържени зеленчуци с пиле	low	6 - 10
	Пролетни ролца	med	10 - 30
Разни	Камембер/сирене	low	10 - 15
	Камембер/сирене	low	7 - 10
	Сухи готови ястия, които изискват добавяне на вода, напр. паста	min	5 - 10
	Крутони	low	6 - 10
Бадеми/орехи/ядки	med	3 - 15	

9001095554



sl | bg

* Обърнете многократно. / ** Общо време на готвене на порция. Пържене последователно.