



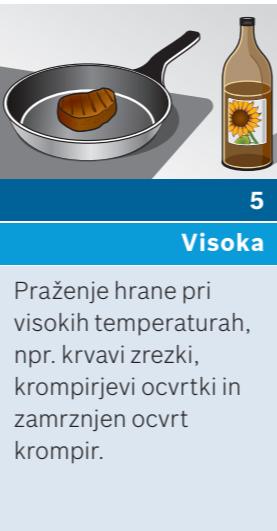
Hitro in preprosto

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 spremenjati izbrano stopnjo.

Metoda

- I) Prazno ponev položite na kuhalische.
- II) Izberite kuhalische.
- III) Pritisnite simbol. zasveti na zaslonu.
- IV) Izberite želeno nastavitev za praženje.
- V) Simbol utripa, dokler temperatura za praženje ni dosežena. Nato se zaslisi opozorilo. Simbol se prižge.
- VI) Ko zaslisi opozorilo, dajte v ponev mast in začnite s praženjem.



9001095555



BOSCH
Tehnika za življenje



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

		°C	min.
Meso			
Tanek zrezek, navaden ali paniran	4	6-10	
File	4	6-10	
Koščki mesa*	3	10-15	
Cordon bleu, dunajski zrezek*	4	10-15	
Zrezek, krav (debelina 3 cm)	5	6-8	
Zrezek, srednje ali dobro pečen (debelina 3 cm)	4	8-12	
Perutninska prsa (debelina 2 cm)*	3	10-20	
Klobasicice, predkuhanie ali surove*	3	8-20	
Hamburgerji, mesne kroglice, risole*	3	6-30	
Pečenka iz mletega mesa	2	6-9	
Ragu, giros	4	7-12	
Mleto meso	4	6-10	
Slanina	2	5-8	
Ribe			
Cele pražene ribi, npr. postrvi	3	10-20	
Ribji file, navaden ali paniran	3-4	10-20	
Rakci, škampi	4	4-8	
Jajčne jedi			
Palačinke**	5	-	
Omlete**	2	3-6	
Jajca na oko	2-4	2-6	
Vmešana jajca	2	4-9	
Palačinke z rozinami	3	10-15	
Opečen kruh**	3	4-8	
Krompir			
Ocvrt krompir (skuhan z olupkom)	5	6-12	
Ocvrt krompir (surov krompir)	4	15-25	
Krompirjevi ocvrtki**	5	2,5-3,5	
Švicarske krompirjeve polpete	1	50-55	
Glaziran krompir	3	15-20	
Zelenjava			
Česen, čebula	1-2	2-10	
Bučke, jajčevci	3	4-12	
Paprike, zeleni šparglji	3	4-15	
Hitro pražena zelenjava v olju, npr. bučke, zelena paprika	1	10-20	
Gobe	4	10-15	
Glazirana zelenjava	3	6-10	
Globoko zamrznjeni izdelki			
Tanek zrezek	4	15-20	
Cordon bleu*	4	10-30	
Perutninska prsa*	4	10-30	
Piščančji medaljoni	4	10-15	
Giros, kebab	3	5-10	
Ribji file, navaden ali paniran	3	10-20	
Ribje palčke	4	8-12	
Ocvrt krompirček	5	4-6	
V ponvi pripravljene jedi iz več sestavin, npr. pražena zelenjava s piščancem	3	6-10	
Spomladanski zavitki	4	10-30	
Camembert/sir	3	10-15	
Paradižnikova omaka z zelenjavo	1	25-35	
Omaka bešamel	1	10-20	
Sirova omaka, npr. omaka iz gorgonbole	1	10-20	
Zgoščevanje omak, npr. paradižnikove omake, bolonjske omake	1	25-35	
Sladke omake, npr. pomarančna omaka	1	15-25	
Omake			
Camembert/sir	3	7-10	
Instant obrok, ki jim je treba dodati vodo, npr. testenine	1	5-10	
Popečene kocke kruha	3	6-10	
Mandliji/orehi/pinija jedrca	4	3-15	
Razno			
Instant obrok, ki jim je treba dodati vodo, npr. testenine	1	5-10	

* 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, гарантираща 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.  свети на дисплея.
- IV) Изберете желаната настройка за пържене.
- V) Символът мига докато не се достигне температурата за пържене. След това прозвучава сигнал. Символът светва.
- VI) След сигнала поставете мазнината в тигана и започнете пържене.



9001095555



BOSCH
Техника за живота



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.

		°F	мин.
Месо	Ескалоп, обикновен или паниран	4	6-10
	Филе	4	6-10
	Късове*	3	10-15
	Кордон блю, виенски шницел*	4	10-15
	Пържола, аланс (3 см дебела)	5	6-8
	Пържола, средна или добре изпечена (3 см дебела)	4	8-12
	Птичи гърди (2 см дебели)*	3	10-20
	Наденички, предварително сварени или сирови*	3	8-20
	Хамбургер, кюфтенца, ризоли*	3	6-30
	Руло от кайма	2	6-9
	Рагу, гирос	4	7-12
	Мляно месо	4	6-10
	Шунка	2	5-8
Риба	Риба, пържена, цяла, напр. пъстърва	3	10-20
	Рибно филе, обикновено или панирано	3-4	10-20
	Скариди	4	4-8
Ястия с яйца	Палачинки**	5	-
	Омлет**	2	3-6
	Пържени яйца	2-4	2-6
	Бъркани яйца	2	4-9
	Паланчика със стафиди	3	10-15
	Френски тост**	3	4-8
Картофи	Пържени картофи (варени с обелка)	5	6-12
	Пържени картофи (от сирови картофи)	4	15-25
	Пържени картофи**	5	2,5-3,5
	Швейцарско ръсти	1	50-55
	Желирани картофи	3	15-20

		°F	мин.
Зеленчуци	Чесън, лук	1-2	2-10
	Тиквички, патладжани	3	4-12
	Чушки, зелени аспержи	3	4-15
	Зеленчуци сote в олио, напр. тиквички, зелени чушки	1	10-20
	Гъби	4	10-15
	Желирани зеленчуци	3	6-10
Замразени продукти	Ескалоп	4	15-20
	Кордон блю*	4	10-30
	Птичи гърди*	4	10-30
	Пилешки нъгети	4	10-15
	Гирос, кебап	3	5-10
	Рибно филе, обикновено или панирано	3	10-20
	Рибени пръчици	4	8-12
	Пържени картофи	5	4-6
	Разбъркани ястия, напр. пържени зеленчуци с пиле	3	6-10
	Пролетни ролца	4	10-30
	Камембер/сирене	3	10-15
Сосове	Доматен сос със зеленчуци	1	25-35
	Сос бешамел	1	10-20
	Сос със сирене, напр. сос Горгонзола	1	10-20
	Сгъстяване на сосове, напр. доматен сос, сос Болонезе	1	25-35
	Сладки сосове, напр. портокалов сос	1	15-25
Разни	Камембер/сирене	3	7-10
	Сухи готови ястия, които изискват добавяне на вода, напр. паста	1	5-10
	Круトンи	3	6-10
	Бадеми/орехи/ядки	4	3-15

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