

Nopea ja helppo



Paistotunnistin

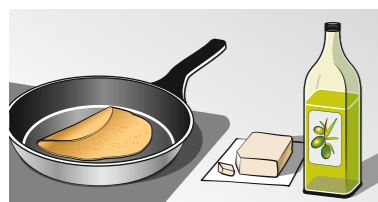
Paistotunnistin on ihanteellinen toiminto helppoon ruoanlaittoon. Se takaa erinomaisen paistotuloksen. Lämpötila pidetään automaattisesti yllä ilman, että sinun tarvitsee muokata valittua tasoa.

Käyttöohje

Lisätietoja yksityiskohtaisesta käyttöoppaasta luvusta "Paistotunnistin". Lue se huolellisesti läpi.

Menetelmä

- I) Aseta tyhjä paistinpannu paistoalueelle.
- II) Valitse paistoalue.
- III) Kosketa  kuvaketta. Valot  syttyvät näyttöön.
- IV) Valitse haluamasi paistoasetus.
- V) Kun kuulet äänimerkin, laita rasva paistinpannulle ja aloita paistaminen.



 min

Matala

Ruoan paistaminen extra virgin oliiviöljyssä, esim. munakkaat.



low

Medium - matala

Kalan paistaminen ja tukevat ruoat, kuten lihapullat ja makkarat.



med

Medium - korkea

Pihvien paistaminen mediumiksi ja kypsiksi, pakastetut, leivitettyt ja esimerkiksi leike, tuore höystö ja vihannekset.



max

Korkea

Ruokien paistaminen korkeissa lämpötiloissa, esimerkiksi puoliraa'at pihvit, röstiperunat ja pakastetut ranskalaiset.

9001069067



BOSCH
Invented for life

Taulukosta näet, mikä asetus sopii kullekin ruokatyyppille. Paistoaika voi vaihdella ruokatyyppin, ruoan painon, koon ja laadun mukaan. Asetettu lämmitysasetus vaihtelee käytetyn paistinpannun mukaan. Esilämmitä tyhjä pannu, lisää öljyä ja ruokaa, kun kuulet äänimerkin.

			 min.
Liha 	Leike, tavallinen tai leivitetty	med	6 - 10
	Filee	med	6 - 10
	Kyljykset*	low	10 - 15
	Sveitsinleike, wieninleike*	med	10 - 15
	Pihvi, puoliraa'ka (3 cm paksu)	max	6 - 8
	Pihvi, medium tai kypsä (3 cm paksu)	med	8 - 12
	Rintaleike lintu (2 cm paksu)*	low	10 - 20
	Makkarat, esikeitetyt tai raa'at*	low	8 - 20
	Jauhelihipihvi, lihapullat, pyörökät*	low	6 - 30
	Lihamureke	min	6 - 9
	Höystö, gyros-liha	med	7 - 12
	Jauheliha	med	6 - 10
	Pekoni	min	5 - 8
Kala 	Kala, paistettu, kokonainen esim. taimen	low	10 - 20
	Kalafilee, tavallinen tai leivitetty	low - med	10 - 20
	Isot katkaravut, jättikatkaravun pyrstöt	med	4 - 8
Kananmunaruuat 	Letut**	max	-
	Munakas**	min	3 - 6
	Paistetut kananmunat	min - med	2 - 6
	Munakokkeli	min	4 - 9
	Amerikkalaiset pannukakut	low	10 - 15
Köyhät ritarit**	low	4 - 8	

			 min.
Perunat 	Paistetut perunat (keitetty kuorineen)	max	6 - 12
	Friteeratut perunat (tehty raa'ista perunoista)	med	15 - 25
	Röstiperunat**	max	2,5 - 3,5
	Paistetut perunat	low	15 - 20
Vihannekset 	Valkosipuli, sipulit	min	2 - 10
	Kesäkurpitsa, munakoiso	low	4 - 12
	Paprika, vihreä parsaa	low	4 - 15
	Herkkusienet	med	10 - 15
Paistetut vihannekset	low	6 - 10	
Pakasteet 	Leike	med	15 - 20
	Sveitsinleike*	med	10 - 30
	Rintaleike lintu*	med	10 - 30
	Kananugetit	med	10 - 15
	Gyros, kebab	low	5 - 10
	Kalafilee, tavallinen tai leivitetty	low	10 - 20
	Kalapuikot	med	8 - 12
	Ranskalaiset	max	4 - 6
	Öljyssä kypsennetyt ateriat, esim. paistettuja vihanneksia ja kanaa	low	6 - 10
	Kevätrullat	med	10 - 30
Camembert/juusto	low	10 - 15	
Sekalaista	Camembert/juusto	low	7 - 10
	Kuivat valmisateriat, joihin lisätään vettä, esim. pasta	min	5 - 10
	Krutongit	low	6 - 10
	Mantelit / saksanpähkinät / pinjansiemenet	med	3 - 15

* Käännä useita kertoja. / ** Annoskotainen paistoaika yhteensä. Peräkkäin paistaminen.

Snabbt och smidigt



Steksensor

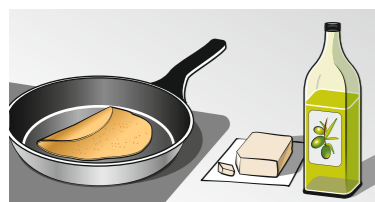
Steksensorn är perfekt för smidig matlagning och ger suverän stekning. Funktionen håller temperaturen automatiskt, så du behöver inte ändra effektläge.

Bruksanvisning

Du hittar utförligare information i kap. Steksensor i hällens bruksanvisning. Läs den noga.

Metod

- I) Sätt tom stekpanna på kokzonen.
- II) Välj kokzonen.
- III) Tryck på  symbolen. Du får upp  och symbolen på displayen.
- IV) Välj det stekläge du vill ha.
- V) Lägg fett i pannan och börja stek när enheten gett signal.



min

Låg

Steka med i kallpressad olivolja, smör eller margarin, t.ex. omeletter.



low

Medel - låg

Steka fisk och tjock mat, t.ex. köttbullar och korv.



med

Medel - hög

Steker biff, medium eller welldone, frusen, panerad samt festmat som t.ex. kammusslor, färsk ragu och grönsaker.



max

Hög











Steka mat på hög temperatur, t.ex. biffar rare, friterad potatis och frusna pommes frites.

9001069067



BOSCH
Invented for life

Tabellen visar vilket effektläge som passar mattypen. Stektiden kan variera beroende på matens typ, vikt, storlek och kvalitet. Inställt effektläge varierar beroende på vilken stekpanna du använder. Förvärm tom panna, tillsätt olja och mat när enheten ger signal.

			 min.			 min.		
Kött 	Kammusslor, naturella eller panerade	med	6 - 10	Potatis 	Stekt potatis (av skalpotatis)	max	6 - 12	
	Filé	med	6 - 10		Stekt potatis (av rå potatis)	med	15 - 25	
	Kotletter*	low	10 - 15		Friterad potatis**	max	2,5 - 3,5	
	Cordon bleu, wienerschnitzel*	med	10 - 15		Glaserad potatis	low	15 - 20	
	Biff, rare (3 cm tjock)	max	6 - 8		Grönsaker 	Vitlök, lök	min	2 - 10
	Biff, medium eller welldone (3 cm tjock)	med	8 - 12			Zucchini, aubergine	low	4 - 12
	Fågelbröst (2 cm tjockt)*	low	10 - 20			Paprika, grön sparris	low	4 - 15
	Korv, förkokt eller rå*	low	8 - 20			Svamp	med	10 - 15
	Hamburgare, köttbullar, järpar*	low	6 - 30			Glaserade grönsaker	low	6 - 10
	Köttfärslimpa	min	6 - 9			Frysmat 	Kammusslor	med
	Ragu, gyros	med	7 - 12		Cordon bleu*		med	10 - 30
	Köttfärs	med	6 - 10		Fågelbröst*		med	10 - 30
	Bacon	min	5 - 8		Chicken nuggets		med	10 - 15
	Fisk 	Fisk, stekt, hel, t.ex. forell	low		10 - 20		Gyros, kebab	low
Fiskfilé, naturell eller panerad		low - med	10 - 20	Fiskfilé, naturell eller panerad	low		10 - 20	
Räkor, scampi		med	4 - 8	Fiskpinnar	med	8 - 12		
Äggrätter 	Pannkakor**	max	-	Pommes frites	max	4 - 6		
	Omelett**	min	3 - 6	Wokmat, t.ex. stekta grönsaker med kyckling	low	6 - 10		
	Stekta ägg	min - med	2 - 6	Vårrullar	med	10 - 30		
	Äggröra	min	4 - 9	Camembert/ost	low	10 - 15		
	Russinpannkaka	low	10 - 15	Övrigt	Camembert/ost	low	7 - 10	
	Fattiga riddare**	low	4 - 8		Torkad färdigmat som kräver vatten, t.ex. pasta	min	5 - 10	
			Krutonger		low	6 - 10		
				Mandlar/valnötter/pinjenötter	med	3 - 15		

* Vänd flera gånger. / ** Total tillagningstid per portion. Stek i följd.