



Gyorsan és egyszerűen

Sütőszenzor

A Sütőszenzor funkció optimális egyszerű sütéshez, amely kiváló sütési eredményeket garantál. A berendezés automatikusan beállítja a hőmérsékletet, anélkül, hogy módosítania kellene a kiválasztott szintet.

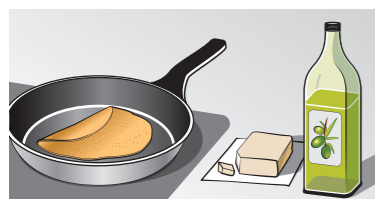
Lépések

- I) Az üres serpenyőt helyezze a főzőzónára.
- II) Válassza ki a főzőzónát.
- III) Érintse meg a  szimbólumot. A  világítani kezd a kijelzőn.
- IV) Válassza ki a kívánt sütési beállítást.
- V) A hangjelzés után tegye a zsírt a serpenyőbe, és kezdje meg a sütést.



Használati útmutató

További információt találhat a „Sütőszenzor” fejezetben a főzőlap részletes használati útmutatójában. Olvassa át alaposan.



min

Alacsony

Ételek sütéséhez extra szűz olívaolajban, vajon vagy margarinon, pl. omlett.



low

Közepes - alacsony

Hal és vastag ételek, pl. húsgombóc, kolbász.



med

Közepes - magas

Medium vagy well-done steak, mélyhűtött, rántott és natúr ételek sütsége, pl. hússzelet, friss ragu és zöldség.



max

Magas

Ételek sütsége magas hőfokon, pl. rare steak, burgonyafasírt, ill. fagyaszott hasábburgonya.

A táblázat megadja, hogy melyik ételfajtaához milyen hőfokbeállítás illik. A sütés időtartama eltérő lehet az étel fajtájától, súlyától, méretétől és minőségétől függően. A megadott hőfokbeállítás a használt serpenyőtől függ. Melegítse elő az üres serpenyőt, majd a hangjelzés után adjon hozzá olajat, illetve az ételt.

			 perc
Hús 	Hússzelet, natúr vagy rántott	med	6 - 10
	Filé	med	6 - 10
	Szeletek*	low	10 - 15
	Cordon bleu, bécsi szelet*	med	10 - 15
	Steak, rare (3 cm vastag)	max	6 - 8
	Steak, medium vagy well-done (3 cm vastag)	med	8 - 12
	Szárnyasmell (2 cm vastag)*	low	10 - 20
	Kolbász, előfőzött vagy nyers*	low	8 - 20
	Hamburger, húsgombóc, fasírt*	low	6 - 30
	Vagdalt hús	min	6 - 9
	Ragu, gyros	med	7 - 12
	Darált hús	med	6 - 10
Szalonna	min	5 - 8	
Hal 	Hal, fagyaszott, egészben, pl. pisztráng	low	10 - 20
	Halfilé, natúr vagy rántott	low - med	10 - 20
	Garnéla, scampi	med	4 - 8
	Tojásételek 	Palacsinta**	max
Omlett**	min	3 - 6	
Tükörtőjás	min - med	2 - 6	
Rántotta	min	4 - 9	
Mazsolás palacsinta	low	10 - 15	
Bundás kenyér**	low	4 - 8	

			 perc
Burgonya 	Sült burgonya (héjában főzve)	max	6 - 12
	Sült burgonya (nyers burgonyából)	med	15 - 25
	Burgonyafasírt**	max	2,5 - 3,5
	Glaszírozott burgonya	low	15 - 20
Zöldség 	Hagyma, fokhagyma	min	2 - 10
	Cukkini, padlizsán	low	4 - 12
	Paprika, zöld spárga	low	4 - 15
	Gomba	med	10 - 15
Glaszírozott zöldség		low	6 - 10
	Mélyhűtött termékek 	Hússzelet	med
Cordon bleu*	med	10 - 30	
Szárnyasmell*	med	10 - 30	
Csirkefalatok	med	10 - 15	
Gyros, kebab	low	5 - 10	
Halfilé, natúr vagy rántott	low	10 - 20	
Halrudacsok	med	8 - 12	
Hasábburgonya	max	4 - 6	
Egytálételek, pl. sült zöldség csirkével	low	6 - 10	
Tavaszi tekercs	med	10 - 30	
Camembert/sajt	low	10 - 15	
Vegyes	Camembert/sajt	low	7 - 10
	Száraz készételek, amelyekhez víz kell adni, pl. tészta	min	5 - 10
	Pírtóskocka	low	6 - 10
	Mandula/dió/fenyőmag	med	3 - 15

9001161049



hu | ro



* Többször fordítsa meg. / ** Teljes főzési idő adagonként. Süsse egymás után.

Rapid și ușor

Senzor de prăjire

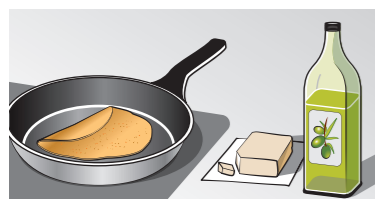
Funcția Senzor de prăjire este ideală pentru facilitarea gătitului, asigurând rezultate excelente la prăjire. Temperatura va fi menținută automat, fără a fi necesară modificarea nivelului selectat.

Metodă

- I) Așezați tigaia goală pe zona de gătit.
- II) Selectați zona de gătit.
- III) Atingeți simbolul  simbolul  se aprinde pe afișaj.
- IV) Selectați setarea de prăjire dorită.
- V) După ce este emis semnalul sonor, introduceți grăsimea în tigaie și începeți să prăjiți.

Manual de utilizare

Puteți găsi informații suplimentare în manualul de utilizare detaliat al plitei, la capitolul „Senzorul de prăjire”. Citiți-l cu atenție.



min

Scăzută

Prăjirea alimentelor folosind ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină, de ex. omlete.



low

Medie - Scăzută

Prăjirea peștelui și a felurilor de mâncare cu carne, de ex. chiftele de carne și cârnați.



med

Medie - Ridicată

Prăjirea fripturilor, medii sau bine făcute, a preparatelor congelate, pane și a delicatelor, de ex. escalop, ragout și legume proaspete.







max


Ridicată

Prăjirea alimentelor la temperaturi ridicate, de ex. fripturi în sânge, clătite din cartofi și cartofi prăjiți congelați.

 **BOSCH**
Tehnică pentru o viață

Tabelul indică setarea căldurii adecvată pentru fiecare tip de aliment. Timpul de prăjire poate varia în funcție de tipul, greutatea, dimensiunea și calitatea alimentelor. Setarea definită a căldurii variază în funcție de tipul de tigaie utilizată. Preîncălziți tigaia goală; adăugați uleiul și alimentele după emiterea semnalului sonor.

			 min.
Carne 	Escalop, simplu sau pane	med	6-10
	File	med	6-10
	Cotlete*	low	10-15
	Cordon bleu, șnițel vienez*	med	10-15
	Friptură, în sânge (3 cm grosime)	max	6-8
	Friptură, medie sau bine făcută (3 cm grosime)	med	8-12
	Piept de pasăre (2 cm grosime)*	low	10-20
	Cârnați, prefierți sau cruzi*	low	8-20
	Hamburger, chiftele de carne*	low	6-30
	Ruladă de carne	min	6-9
	Ragout, shaorma	med	7-12
Carne tocată	med	6-10	
Șuncă	min	5-8	
Pește 	Pește, prăjit întreg, de ex. păstrăv	low	10-20
	File de pește, simplu sau pane	low - med	10-20
	Creveți	med	4-8
Preparate cu ouă 	Clătite**	max	-
	Omletă**	min	3-6
	Ouă ochiuri	min - med	2-6
	Ouă jumări	min	4-9
	Clătite cu stafide	low	10-15
Cartofi 	Pâine prăjită**	low	4-8
	Cartofi prăjiți (fierți în coajă)	max	6-12
	Cartofi prăjiți (din cartofi cruzi)	med	15-25
	Clătite din cartofi**	max	2,5-3,5
Cartofi glazurați	low	15-20	

			 min.
Legume 	Usturoi, ceapă	min	2-10
	Dovlecei, vinete	low	4-12
	Ardei gras, sparanghel verde	low	4-15
	Ciuperci	med	10-15
	Legume glazurate	low	6-10
Produce congelate 	Escalop	med	15-20
	Cordon bleu*	med	10-30
	Piept de pasăre*	med	10-30
	Nuggets de pui	med	10-15
	Shaorma, kebab	low	5-10
	File de pește, simplu sau pane	low	10-20
	Crochete de pește	med	8-12
	Cartofi prăjiți	max	4-6
	Preparate prăjite rapid, de ex. legume prăjite cu carne de pui	low	6-10
	Pachețele de primăvară	med	10-30
Diverse	Camembert/brânză	low	10-15
	Camembert/brânză	low	7-10
	Preparate uscate la care se adaugă apă, de ex. paste	min	5-10
	Crutoane	low	6-10
Migdale/nuci/muguri de pin	med	3-15	

9001161049



hu | ro

* Întoarceți de mai multe ori. / ** Durată de coacere totală pentru fiecare porție. Prăjiți succesiv.