



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.

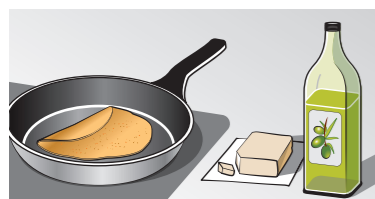
Metodă

- 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.

 **BOSCH**
Tehnică pentru o viață



min

Scăzută

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



low

Medie - Scăzută

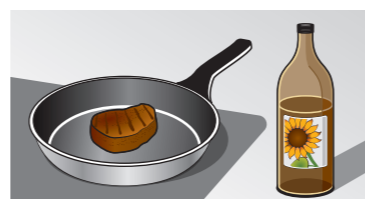
Prăjirea peștelui și a felurilor de mâncare cu carne, de ex. chiftele de carne și cârnați.



med

Medie - Ridică

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













max

Ridică

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

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
Pește 	Carne tocată	med	6-10
	Șuncă	min	5-8
	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
	Pâine prăjită**	low	4-8
Cartofi 	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.