

Tabella di cottura - Friggitrice ad aria Serie 4 Bosch					
Programma*		Pietanza	Temperatura	Tempo	Suggerimento
Patatine fritte		Patatine fatte in casa, 500 g	180° C	30 minuti	10 x 10 mm bastoncini, agitare due volte
		Patatine surgelate, 500 g	180° C	22 minuti	10 x 10 mm sticks, agitare una volta
Pollame		Petto di pollo, 2 x 200 g pezzi	200°C	25 minuti	Spennellare con un filo d'olio
		Cosce di pollo, 6 x 125 g pezzi	200° C	25 minuti	Spennellare con un filo d'olio
Cibo fresco		Per risultati croccanti aggiungere al massimo 1 cucchiaio di olio			
Carne		Salsicce, 2-8 pezzi	200° C	7 minutes	Lasciare abbastanza spazio tra un pezzo e l'altro
		Bisteccche di manzo, pezzi da 2-3 x 3 cm di spessore	200° C	18 minutes	Preriscaldare per 5 min., spennellare con olio, girare dopo 10 min.
Pesce		Filetti di salmone, 4 pezzi da 125 g	160° C	12 minutes	Spennellare con un filo d'olio
		Gamberi surgelati, 500 g	200° C	10 minutes	Spennellare con un filo d'olio
Verdure		Verdure grigliate, 600 g	180° C	20 minutes	Tritare grossolanamente, aggiungere al massimo 1 cucchiaio di olio, agitare dopo 10 minuti.
Shake		Controllare il cibo e agitare il cestello o girare il cibo di tanto in tanto per ottenere risultati migliori			
Pane		Panini precotti, 6 pezzi	170° C	8 minuti	
		Panini surgelati precotti, 6 pezzi	160° C	12 minuti	
Piccoli dolci		Tortine o muffin, 6 pezzi	160° C	18 minuti	
Mantenere in caldo			80° C	30 minuti	
Scongelare			40° C	30 minuti	Carne macinata, verdure e frutta, pane, torte
Auto start-stop		L'elettrodomestico si arresta e inizia automaticamente la cottura quando il cestello viene rimosso e reinserito			
*Queste impostazioni sono una guida. Il cibo deve essere controllato frequentemente.					

Tabella di cottura - Friggitrice ad aria Serie 6 Bosch					
Programma*		Pietanza	Temperatura	Tempo	Suggerimento
Patatine fritte		Patatine fatte in casa, 700 g	180° C	30 minuti	10 x 10 mm bastoncini, agitare due volte
		Patatine surgelate, 500 g	180° C	23 minuti	10 x 10 mm bastoncini, agitare due volte
Pollame		Petto di pollo, 4 x 200 g pezzi	200°C	25 minuti	Spennellare con un filo d'olio e girare una volta
		Cosce di pollo, 8–10 pezzi	200° C	25 minuti	Spennellare con un filo d'olio e girare una volta
Cibo fresco		Per risultati croccanti aggiungere al massimo 1 cucchiaio di olio			
Carne		Salsicce, 4–10 pezzi	200° C	7 minuti	Leave enough space in between
		Bistecche di manzo, pezzi da 2–4 x 3 cm	200° C	20 minuti	Preheat for 5 min., brush with oil, turn after 10 min.
Pesce		Filetti di salmone, 4 pezzi da 150 g	160° C	12 minuti	Brush with oil
		Gamberi surgelati, 800 g	200° C	10 minuti	Brush with oil
Verdure		Verdure grigliate, 600 g	180° C	20 minuti	Roughly chopped, add max. 1 tbsp oil, shake after 10 min.
Segnale Shake		Ti avvisa quando bisogna girare il cibo per ottenere risultati migliori			
Pane		Panini precotti, 6 pezzi	170° C	8 minuti	
		Panini surgelati precotti, 6 pezzi	160° C	12 minuti	
Piccoli dolci		Piccole tortine o muffin, 6-9 pezzi	150° C	18 minuti	
Mantenere in caldo			80° C	30 minuti	
Auto start-stop		L'elettrodomestico si arresta e inizia automaticamente la cottura quando il cestello viene rimosso e reinserito			
*Queste impostazioni sono una guida. Il cibo deve essere controllato frequentemente.					