

PANEL STEROWANIA - BOSCH AIR FRYER SERIA 4

PROGRAM*		ŻYWNOSĆ	TEMPERATURA	CZAS	WSKAZÓWKA
Frytki		Domowe frytki, 500 g	180°C	30 minut	Stupki 10 x 10 mm, potrząsnąć 2 razy
		Mrożone frytki, 500 g	180°C	22 minuty	Stupki 10 x 10 mm, potrząsnąć 1 raz
Drób		Piersi z kurczaka, 2 x 200 g	200°C	25 minut	Posmarować olejem
		Piersi z kurczaka, 2 x 200 g	200°C	25 minut	Posmarować olejem
Świeże jedzenie		Dla chrupiących rezultatów dodać maks. 1 łyżkę oleju			
Mięso		Kiełbaski, 2–8 sztuk	200°C	7 minut	Zostawić odstępy między kawałkami
		Steki wołowe, 2 szt. o grubości 3 cm	200°C	18 minut	Nagrząć przez 5 minut, posmarować olejem, odwrócić po 10 min
Ryby		Filety z tososia, 4 x 125 g	160°C	12 minut	Posmarować olejem
		Mrożone krewetki, 500 g	200°C	10 minut	Posmarować olejem
Warzywa		Grillowane warzywa, 600 g	180°C	20 minut	Grubo posiekane, dodać maks. 1 łyżkę oleju, potrząsnąć po 10 min
Shake		Sprawdzać i potrząsać koszykiem lub obracać jedzenie			
Pieczywo		Butki wstępnie pieczone, 6 sztuk	170°C	8 minut	
		Mrożone butki wstępnie pieczone, 6 sztuk	160°C	12 minut	
Wypieki		Mate ciasta lub muffinki, 6 sztuk	160°C	18 minut	
Podgrzewanie			80°C	30 minut	
Rozmrażanie			40°C	30 minut	Mięso mielone, warzywa, owoce, chleb, ciasto
Auto start-stop		Urządzenie automatycznie zatrzymuje i wznawia gotowanie po wyjęciu i włożeniu koszyka			

*Te ustawienia są orientacyjne. Należy często sprawdzać jedzenie.