Gyorsan és egyszerűen

Sütőszenzor

BOSCH
Életre tervezve

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. világítani kezd a kijelzőn.

IV) Válassza ki a kívánt sütési beállítást.

V) A szimbólum mindaddig villog, amíg a berendezés el nem éri a sütési hőmérsékletet. Ekkor hangjelzés hallható. A szimbólum világít.

VI) 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.

1 Nagyon alacsony

Mártások elkészítése és tartósítása, és párolás: zöldségek, illetve extra szűz olívaolajban, vajon vagy margarinon párolt ételek.

2 Alacsony

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

3 Közepes - alacsony

Hal és vastag ételek, pl. húsgombóc, kolbász.

4 Közepes - magas

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

5 Magas

Ételek sütése magas hőfokon, pl. rare steak, burgonyafasírt, ill. fagyasztott hasábburgonya.

9001161025

hu | ro

A táblázat megadja, hogy melyik ételfajtához 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	4	6 - 10
	Filé	4	6 - 10
	Szeletek*	3	10 - 15
	Cordon bleu, bécsi szelet*	4	10 - 15
	Steak, rare (3 cm vastag)	5	6 - 8
	Steak, medium vagy well-done (3 cm vastag)	4	8 - 12
	Szárnyasmell (2 cm vastag)*	3	10 - 20
	Kolbász, előfőzött vagy nyers*	3	8 - 20
	Hamburger, húsgombóc, fasírt*	3	6 - 30
	Vagdalt hús	2	6 - 9
	Ragu, gyros	4	7 - 12
	Darált hús	4	6 - 10
	Szalonna	2	5 - 8
Hal	Hal, fagyasztva, egészben, pl. pisztráng	3	10 - 20
	Halfilé, natúr vagy rántott	3-4	10 - 20
	Garnéla, scampi	4	4 - 8
Tojásételek	Palacsinta**	5	-
	Omlett**	2	3 - 6
	Tükörtojás	2-4	2 - 6
	Rántotta	2	4 - 9
	Mazsolás palacsinta	3	10 - 15
	Bundás kenyér**	3	4 - 8
Burgonya	Sült burgonya (héjában főzve)	5	6 - 12
	Sült burgonya (nyers burgonyából)	4	15 - 25
	Burgonyafasírt**	5	2,5 - 3,5
	Svájci pirított burgonya	1	50 - 55
	Glaszírozott burgonya	3	15 - 20

			perc
Zöldség	Hagyma, fokhagyma	1-2	2 - 10
	Cukkini, padlizsán	3	4 - 12
	Paprika, zöld spárga	3	4 - 15
	Hirtelen sütött zöldségek, pl. cukkini, zöldpaprika	1	10 - 20
	Gomba	4	10 - 15
	Glaszírozott zöldség	3	6 - 10
Mélyhűtött termékek	Hússzelet	4	15 - 20
	Cordon bleu*	4	10 - 30
	Szárnyasmell*	4	10 - 30
	Csirkefalatok	4	10 - 15
	Gyros, kebab	3	5 - 10
	Halfilé, natúr vagy rántott	3	10 - 20
	Halrudacskák	4	8 - 12
	Hasábburgonya	5	4 - 6
	Egytálételek, pl. sült zöldség csirkével	3	6 - 10
	Tavaszi tekercs	4	10 - 30
	Camembert/sajt	3	10 - 15
Mártások	Paradicsommártás zöldséggel	1	25 - 35
	Béchamel mártás	1	10 - 20
	Sajtmártás, pl. gorgonzolamártás	1	10 - 20
	Főzött mártások, pl. paradicsommártás, bolognai mártás	1	25 - 35
	Édes mártások, pl. narancsmártás	1	15 - 25
Vegyes	Camembert/sajt	3	7 - 10
	Száraz készételek, amelyekhez vizet kell adni, pl. tészta	1	5 - 10
	Pirítóskocka	3	6 - 10
	Mandula/dió/fenyőmag	4	3 - 15

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

Rapid şi uşor

Senzor de prăjire

BOSCH
Tehnică pentru o viaţă

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

Metodă

I) Aşezaţi tigaia goală pe zona de gătit.

II) Selectaţi zona de gătit.

III) Atingeţi simbolul . se aprinde pe afişaj.

IV) Selectaţi setarea de prăjire dorită.

V) Simbolul clipeşte până când este atinsă temperatura de prăjire. Apoi, este emis un semnal sonor. Simbolul se aprinde.

VI) După ce este emis semnalul sonor, introduceţi grăsimea în tigaie şi începeţi să prăjiţi.

Manual de utilizare
Puteţi găsi informaţii suplimentare în manualul de utilizare detaliat al plitei, la capitolul „Senzorul de prăjire”. Citiţi-l cu atenţie.

1 Foarte scăzută

Prepararea şi conservarea sosurilor, înăbuşirea legumelor şi prăjirea alimentelor în ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină.

2 Scăzută

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

3 Medie - Scăzută

Prăjirea peştelui şi a felurilor de mâncare cu carne, de ex. chiftele de carne şi cârnaţi.

4 Medie - Ridicată

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

5 Ridicată

Prăjirea alimentelor la temperaturi ridicate, de ex. fripturi în sânge, clătite din cartofi şi cartofi prăjiţi congelaţi.

9001161025

hu | ro

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

			min.
Carne	Escalop, simplu sau pane	4	6 - 10
	File	4	6 - 10
	Cotlete*	3	10 - 15
	Cordon bleu, şniţel vienez*	4	10 - 15
	Friptură, în sânge (3 cm grosime)	5	6 - 8
	Friptură, medie sau bine făcută (3 cm grosime)	4	8 - 12
	Piept de pasăre (2 cm grosime)*	3	10 - 20
	Cârnaţi, prefierţi sau cruzi*	3	8 - 20
	Hamburger, chiftele de carne*	3	6 - 30
	Ruladă de carne	2	6 - 9
	Ragout, shaorma	4	7 - 12
	Carne tocată	4	6 - 10
	Şuncă	2	5 - 8
Peşte	Peşte, prăjit întreg, de ex. păstrăv	3	10 - 20
	File de peşte, simplu sau pane	3-4	10 - 20
	Creveţi	4	4 - 8
Preparate cu ouă	Clătite**	5	-
	Omletă**	2	3 - 6
	Ouă ochiuri	2-4	2 - 6
	Ouă jumări	2	4 - 9
	Clătite cu stafide	3	10 - 15
	Pâine prăjită**	3	4 - 8
Cartofi	Cartofi prăjiţi (fierţi în coajă)	5	6 - 12
	Cartofi prăjiţi (din cartofi cruzi)	4	15 - 25
	Clătite din cartofi**	5	2,5 - 3,5
	Turtă de cartofi rösti, în stil elveţian	1	50 - 55
	Cartofi glazuraţi	3	15 - 20

			min.
Legume	Usturoi, ceapă	1-2	2 - 10
	Dovlecei, vinete	3	4 - 12
	Ardei gras, sparanghel verde	3	4 - 15
	Legume sotate în ulei, de ex. dovlecei, ardei gras verde	1	10 - 20
	Ciuperci	4	10 - 15
	Legume glazurate	3	6 - 10
Produse congelate	Escalop	4	15 - 20
	Cordon bleu*	4	10 - 30
	Piept de pasăre*	4	10 - 30
	Nuggets de pui	4	10 - 15
	Shaorma, kebab	3	5 - 10
	File de peşte, simplu sau pane	3	10 - 20
	Crochete de peşte	4	8 - 12
	Cartofi prăjiţi	5	4 - 6
	Preparate prăjite rapid, de ex. legume prăjite cu carne de pui	3	6 - 10
	Pachetele de primăvară	4	10 - 30
	Camembert/brânză	3	10 - 15
Sosuri	Sos de roşii cu legume	1	25 - 35
	Sos Béchamel	1	10 - 20
	Sos de brânză, de ex. sos de Gorgonzola	1	10 - 20
	Sosuri obţinute prin reducţie, de ex. sos de roşii, sos Bolognese	1	25 - 35
	Sosuri dulci, de ex. sos de portocale	1	15 - 25
Diverse	Camembert/brânză	3	7 - 10
	Preparate uscate la care se adaugă apă, de ex. paste	1	5 - 10
	Crutoane	3	6 - 10
	Migdale/nuci/muguri de pin	4	3 - 15

* Întoarceţi de mai multe ori. / ** Durată de coacere totală pentru fiecare porţie. Prăjiţi succesiv.