



Быстро и просто

## Сенсор жарения

Функция сенсора жарения идеально подходит для быстрого и простого приготовления блюд и гарантирует великолепный результат. Температура будет поддерживаться автоматически, без необходимости изменения выбранного уровня.

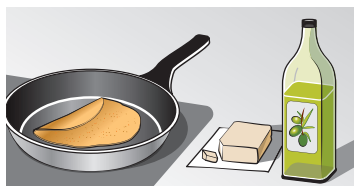
 **BOSCH**  
Разработано для жизни

### Способ приготовления

- I) Поместите пустую сковороду в зону нагрева.
- II) Выберите зону нагрева.
- III) Нажмите на  символ. Индикатор  загорается на дисплее.
- IV) Выберите нужную настройку для жарки.
- V) После звукового сигнала налейте в сковороду масло и начните жарку.

### Инструкция по эксплуатации

Дополнительную информацию можно найти в подробном руководстве для варочной панели в главе «Сенсор жарения». Внимательно прочтите инструкцию. Рецепты Вы можете загрузить с нашего сайта, указав номер прибора (E-Nr).



min

Низкая

Обжаривание продуктов в оливковом масле холодного отжима, в сливочном масле или маргарине, например, омлетов.



low

Средняя - низкая

Жарка рыбы и продуктов, имеющих большую толщину, например, фрикаделек и колбасок.



med

Средняя - высокая

Жарка бифштексов средней и сильной прожарки, замороженных продуктов, продуктов в панировке и деликатесов, например, эскалопов, свежего рагу и овощей.



max












Высокая

Жарка продуктов при высокой температуре, например, бифштексов с кровью, драников и замороженного картофеля фри.

9001068872



В таблице показана температура, подходящая для каждого типа продуктов. Время жарки может различаться в зависимости от типа, массы, размера и качества продуктов. Настройка температуры зависит от используемой сковороды. Разогрейте пустую сковороду; после звукового сигнала добавьте масло и продукты.

			 мин			 мин		
 <b>Мясо</b>	Эскалоп, обычный или в панировке	med	6–10	 <b>Картофель</b>	Жареный картофель (отваренный в кожуре)	max	6–12	
	Филе	med	6–10		Жареный картофель (без предварительного отваривания)	med	15–25	
	Отбивные*	low	10–15		Драники**	max	2,5–3,5	
	Кордон-блю, шницель по-венски*	med	10–15		Глазированный картофель	low	15–20	
	Бифштекс, с кровью (3 см толщиной)	max	6–8		 <b>Овощи</b>	Чеснок, репчатый лук	min	2–10
	Бифштекс, средней или сильной прожарки (3 см толщиной)	med	8–12			Цуккини, баклажаны	low	4–12
	Птица, грудка (2 см толщиной)*	low	10–20			Сладкий перец, зелёная спаржа	low	4–15
	Колбаски, предварительно отваренные или сырые*	low	8–20			Грибы	med	10–15
	Рубленый бифштекс, фрикадельки, тефтели*	low	6–30			Глазированные овощи	low	6–10
	Мясной рулет	min	6–9			 <b>Замороженные продукты</b>	Эскалоп	med
	Рагу, шаурма	med	7–12		Кордон-блю*		med	10–30
	Мясной фарш	med	6–10		Птица, грудка*		med	10–30
	Бекон	min	5–8		Куриные нагеты		med	10–15
	 <b>Рыба</b>	Рыба, обжаренная, целиком, например, форель	low		10–20		Шаурма, кебаб	low
Рыбное филе, обычное или в панировке		low - med	10–20	Рыбное филе, обычное или в панировке	low		10–20	
Креветки, омары		med	4–8	Рыбные палочки	med		8–12	
 <b>Блюда из яиц</b>	Блинчики**	max	-	Картофель фри	max	4–6		
	Омлет**	min	3–6	Блюда из быстро обжаренных продуктов, например, обжаренные овощи с курицей	low	6–10		
	Яичница	min - med	2–6	Спринг-роллы	med	10–30		
	Яичница-болтуня	min	4–9	Камамбер / сыр	low	10–15		
	Блинчики с изюмом	low	10–15	 <b>Прочее</b>	Камамбер / сыр	low	7–10	
	Французский тост**	low	4–8		Готовые сухие продукты, в которые необходимо добавлять воду, например, паста	min	5–10	
			Гренки		low	6–10		
			Миндаль / фундук / кедровый орех		med	3–15		

\* Несколько раз перевернуть. / \*\* Полное время приготовления одной порции. Жарить по очереди.