Быстро и просто

Полезные функции при приготовлении

Полезные функции при приготовлении позволяют выбрать оптимальный способ приготовления любого блюда. Датчики постоянно измеряют температуру кастрюли или сковороды. Они позволяют очень точно управлять мощностью, чтобы поддерживать необходимую температуру и обеспечивать безупречное приготовление.

Инструкция по эксплуатации
Дополнительную информацию можно найти в подробной инструкции для варочной панели в главе «Полезные функции при приготовлении». Внимательно прочтите инструкцию.

Функции приготовления

Эти функции дают возможность разогревать продукты, готовить на низких температурах, отваривать, готовить в скороварке и жарить во фритюре – и всё это с точным управлением температурой.

Для работы с функциями приготовления требуется беспроводной датчик температуры. Если в варочной панели не установлен такой датчик, его можно приобрести в специализированных магазинах или в нашем центре технической поддержки и обслуживания, указав артикул HEZ39050.

Способ приготовления

I) Поместите беспроводной датчик температуры на кастрюлю.
II) Налейте в кастрюлю необходимое количество жидкости, установите в зоне нагрева и закройте крышкой.
III) Выберите зону нагрева, в которой вы разместили кастрюлю с беспроводным датчиком температуры.
IV) Нажмите на символ беспроводного датчика температуры. загорается на дисплее.
V) Выберите нужную функцию.
VI) Символ мигает до тех пор, пока вода или масло не достигнут необходимой температуры. После этого раздаётся звуковой сигнал. Символ прекращает мигать и горит непрерывно.
VII) Снимите крышку и добавьте продукты. Готовьте под крышкой.
Помните: в режиме жарки во фритюре крышка должна быть снята.

1	2	3	4	5
70 °C	90 °C	100 °C	120 °C	170 °C
Разогревание, подогревание, например, супов, пунша	Варка на медленном огне, например, молока, риса	Варка, например, пасты, овощей	Приготовление в скороварке, например, цыплёнка, рагу	Жарка во фритюре, например, пончиков, фрикаделек

Быстро и просто

Полезные функции при приготовлении

Полезные функции при приготовлении позволяют выбрать оптимальный способ приготовления любого блюда. Датчики постоянно измеряют температуру кастрюли или сковороды. Они позволяют очень точно управлять мощностью, чтобы поддерживать необходимую температуру и обеспечивать безупречное приготовление.

Инструкция по эксплуатации
Дополнительную информацию можно найти в подробной инструкции для варочной панели в главе «Полезные функции при приготовлении». Внимательно прочтите инструкцию.

Сенсор жарения

Данная функция используется для жарки продуктов и одновременного поддержания соответствующей температуры сковороды.

Способ приготовления

I) Поместите пустую сковороду в зону нагрева.
II) Выберите зону нагрева.
III) Нажмите на символ. загорается на дисплее.
IV) Выберите нужную настройку для жарки.
V) Символ мигает, пока не будет достигнута температура жарки. После этого раздаётся звуковой сигнал. Символ прекращает мигать и горит непрерывно.
VI) Поместите жир в сковороду и начните жарку.

1	2	3	4	5
Очень низкая	Низкая	Средняя - низкая	Средняя - высокая	Высокая
Приготовление и консервирование соусов, приготовление на пару овощей и обжаривание продуктов в оливковом масле холодного отжима, в сливочном масле или маргарине.	Обжаривание продуктов в оливковом масле холодного отжима, в сливочном масле или маргарине, например, омлетов.	Жарка рыбы и продуктов, имеющих большую толщину,например, фрикаделек и колбасок.	Жарка бифштексов средней и сильной прожарки, замороженных продуктов, продуктов в панировке и деликатесов, например, эскалопов, свежего рагу и овощей.	Жарка продуктов при высокой температуре, например, бифштексов с кровью, драников и замороженного картофеля фри.

9001112597

BOSCH
Invented for life

В следующей далее таблице приведён список некоторых блюд для различных категорий продуктов. Температура и продолжительность приготовления зависят от объёма, состояния и качества продуктов.

Функции приготовления
Сенсор жарения

	Полезные функции при приготовлении		мин
Мясо			
Жарка с небольшим количеством масла			
Эскалоп, обычный или в панировке		4	6–10
Филе		4	6–10
Отбивные*		3	10–15
Кордон-блю, шницель по-венски*		4	10–15
Бифштекс, с кровью (3 см толщиной)		5	6–8
Бифштекс, средней или сильной прожарки (3 см толщиной)		4	8–12
Птица, грудка (2 см толщиной)*		3	10–20
Колбаски, предварительно отваренные или сырые*		3	8–20
Рубленый бифштекс, фрикадельки, тефтели*		3	6–30
Мясной рулет		2	6–9
Рагу, шаурма		4	7–12
Мясной фарш		4	6–10
Бекон		2	5–8
Варка на медленном огне			
Колбаски		2/90 °C	10–20
Варка			
Фрикадельки		3/100 °C	20–30
Цыплёнок		3/100 °C	60–90
Отварная или тушёная телятина		3/100 °C	60–90
Приготовление в скороварке			
Цыплёнок, телятина***		4/120 °C	15–25
Жарка во фритюре			
Куриные крылышки и фрикадельки**		5/170 °C	10–15
Рыба			
Жарка с небольшим количеством масла			
Рыба, обжаренная, целиком, например, форель		3	10–20
Рыбное филе, обычное или в панировке		3–4	10–20
Креветки, омары		4	4–8
Варка на медленном огне			
Тушёная рыба, например, хек		2/90 °C	15–20
Жарка во фритюре			
Рыба, в панировке**		5/170 °C	10–15

	Полезные функции при приготовлении		мин
Блюда из яиц			
Жарка с небольшим количеством масла			
Блинчики****		5	–
Омлет****		2	3–6
Яичница		2–4	2–6
Яичница-болтунья		2	4–9
Блинчики с изюмом		3	10–15
Французский тост****		3	4–8
Варка			
Яйца, вкрутую***		3/100 °C	5–10
Овощи и бобовые			
Жарка с небольшим количеством масла			
Чеснок, репчатый лук		1–2	2–10
Цуккини, баклажаны		3	4–12
Сладкий перец, зелёная спаржа		3	4–15
Овощи, тушёные в масле, например, цуккини, зелёный перец		1	10–20
Грибы		4	10–15
Глазированные овощи		3	6–10
Варка			
Овощи, свежие, например, брокколи		3/100 °C	10–20
Овощи, свежие, например, брюссельская капуста		3/100 °C	30–40
Нут***		3/100 °C	60–90
Горошек		3/100 °C	15–20
Рагу из чечевицы***		3/100 °C	45–60
Приготовление в скороварке* **			
Овощи, например, стручковая фасоль		4/120 °C	3–6
Нут, фасоль		4/120 °C	25–35
Рагу из чечевицы		4/120 °C	10–20
Жарка во фритюре			
Овощи, грибы, в панировке или в кляре**		5/170 °C	4–8

* Несколько раз перевернуть. / ** Разогревайте масло под крышкой. Жарка во фритюре одной порции за другой без крышки (в таблице указано время приготовления одной порции).
*** Сразу кладите продукты.

	Полезные функции при приготовлении		мин
Картофель			
Жарка с небольшим количеством масла			
Жареный картофель (предварительно отваренный в кожуре)		5	6–12
Жареный картофель (без предварительного отваривания)		4	15–25
Драники****		5	2,5–3,5
Рёшти		1	50–55
Глазированный картофель		3	15–20
Варка на медленном огне			
Картофельные клёцки		2/90 °C	30–40
Варка			
Картофель***		3/100 °C	30–45
Приготовление в скороварке			
Картофель***		4/120 °C	10–20
Паста и крупы			
Варка на медленном огне			
Рис		2/90 °C	25–35
Полента*****		2/90 °C	3–8
Манный пудинг		2/90 °C	5–10
Варка			
Паста		3/100 °C	7–10
Фаршированные макаронные изделия		3/100 °C	6–15
Приготовление в скороварке			
Рис***		4/120 °C	5–8
Супы			
Варка на медленном огне			
Супы быстрого приготовления, например, крем-супы******		2/90 °C	10–15
Варка			
Домашний бульон, например, мясной или овощной бульон***		3/100 °C	60–90
Супы быстрого приготовления, например, мясной или куриный суп с овощами		3/100 °C	5–10
Приготовление в скороварке			
Домашний бульон, например, овощной бульон***		4/120 °C	3–6
Соусы			
Жарка с небольшим количеством масла			
Томатный соус с овощами		1	25–35
Соус Бешамель		1	10–20
Сырный соус, например, соус из горгонзолы		1	10–20
Диетические соусы, например, томатный соус, соус Болоньезе		1	25–35
Сладкие соусы, например, апельсиновый соус		1	15–25

	Полезные функции при приготовлении		мин
Десерты			
Варка на медленном огне			
Молочный рис******		2/90 °C	40–50
Каша		2/90 °C	10–15
Компот***		3/100 °C	15–25
Шоколадный пудинг*****		2/90 °C	3–5
Жарка во фритюре			
Запечённые блюда, например, пончики и профитроли**		5/170 °C	5–10
Замороженные продукты			
Жарка с небольшим количеством масла			
Эскалоп		4	15–20
Кордон-блю*		4	10–30
Птица, грудка*		4	10–30
Куриные нагеты		4	10–15
Шаурма, кебаб		3	5–10
Рыбное филе, обычное или в панировке		3	10–20
Рыбные палочки		4	8–12
Картофель фри		5	4–6
Блюда из быстро обжаренных продуктов, например, обжаренные овощи с курицей		3	6–10
Спринг-роллы		4	10–30
Камамбер/сыр		3	10–15
Разогревание/подогревание			
Замороженные овощи в сливочном соусе, например, шпинат********		1/70 °C	15–20
Варка			
Замороженные овощи, например, стручковая фасоль********		3/100 °C	15–30
Жарка во фритюре			
Замороженный картофель фри**		5/170 °C	4–8
Прочее			
Жарка с небольшим количеством масла			
Камамбер/сыр		3	7–10
Готовые к обжарке продукты, в которые необходимо добавлять воду, например, паста		1	5–10
Гренки		3	6–10
Миндаль/фундук/кедровый орех		4	3–15
Разогревание/подогревание			
Консервированные блюда, например, гуляш*** /******		1/70 °C	10–20
Глинтвейн***		1/70 °C	–
Варка на медленном огне			
Молоко***		2/90 °C	-

**** Общее время для каждой порции. Жарьте одну за другой. / ***** Предварительно разогрейте под крышкой, готовьте, постоянно перемешивая.
****** Постоянно перемешивайте. / ******* Добавьте жидкость, как указано на продукте.