

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.

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.



1
70 °C

Разогревание, подогревание, например, супов, пунша



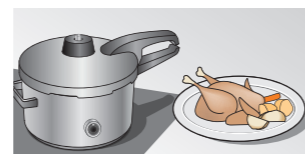
2
90 °C

Варка на медленном огне, например, молока, риса



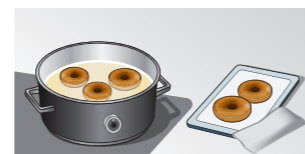
3
100 °C

Варка, например, пасты, овощей



4
120 °C

Приготовление в скороварке, например, цыплёнка, рагу



5
170 °C

Жарка во фритюре, например, пончиков, фрикаделек

Инструкция по эксплуатации

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

Способ приготовления

- I) Закрепите беспроводной датчик температуры на посуде.
- II) Влейте в посуду достаточное количество жидкости, накройте крышкой и поставьте на зону нагрева.
- III) Нажмите на символ беспроводного датчика температуры. На дисплее загорается символ датчика приготовления.
- IV) Выберите зону нагрева на дисплее.
- V) Выберите температурный уровень для требуемой функции приготовления.
- VI) Подождите, пока вода или масло нагреется до соответствующей температуры. Процесс нагрева отображается на дисплее. После этого раздаётся звуковой сигнал.
- VII) Снимите крышку и загрузите продукты. Доведите до готовности с закрытой крышкой. **Внимание!** При использовании функции жарения с посуды с большим количеством масла следует снять крышку.

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.

Сенсор жарения

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

Способ приготовления

- I) Поместите пустую сковороду на зону нагрева.
- II) Выберите зону нагрева на дисплее.
- III) Выберите вид нагрева «Сенсор жарения».
- IV) Выберите требуемую настройку жарения.
- V) Подождите, пока будет достигнута соответствующая температура. Процесс нагрева отображается на дисплее. После этого раздаётся звуковой сигнал.
- VI) Добавьте масло в сковороду и начинайте жарить.



1
Очень низкая

Приготовление и консервирование соусов, приготовление на пару овощей и обжаривание продуктов в оливковом масле холодного отжима, в сливочном масле или маргарине.



2
Низкая

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



3
Средняя - низкая

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



4
Средняя - высокая

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



5
Высокая

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

9001160850



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

	Вспомогательные функции приготовления	°C	МИН.
Мясо			
Жарение в небольшом количестве масла			
Эскалоп, обычный или в панировке ⁽¹⁾		4	6–10
Филе ⁽⁷⁾		4	6–10
Отбивные ⁽¹⁾		3	10–15
Кордон-блю, шницель по-венски ⁽¹⁾		4	10–15
Стейк, с кровью ⁽⁷⁾		5	6–8
Стейк, среднепрожаренный ⁽⁷⁾		5	8–12
Стейк, хорошо прожаренный ⁽¹⁾		4	8–12
Грудка птицы ⁽¹⁾		3	10–20
Мясной рулет		2	6–9
Рагу, шаурма ⁽⁵⁾		4	7–12
Бекон ⁽¹⁾		2	5–8
Мясной фарш ⁽⁵⁾		4	6–10
Рубленый бифштекс, биточки ⁽¹⁾		3	6–15
Биточки, фаршированные ⁽¹⁾		3	10–20
Сосиски, предварительно отваренные или сырые ⁽¹⁾		3	8–20
Варка на медленном огне			
Сосиски ⁽¹⁰⁾		2/90 °C	10–20
Варка			
Фрикадельки ⁽¹⁰⁾		3/100 °C	20–30
Суповая курица ⁽¹⁰⁾		3/100 °C	60–90
Варёная или тушёная телятина ⁽¹⁰⁾		3/100 °C	60–90
Приготовление в скороварке			
Курица, телятина ⁽³⁾		4/120 °C	15–25
Жарение в большом количестве масла			
Цыплёнок кусочками ⁽²⁾		5/170 °C	10–15
Рыба			
Жарение в небольшом количестве масла			
Рыбное филе, обычное ⁽¹⁾		4	10–20
Рыбное филе, в панировке ⁽¹⁾		3	10–20
Креветки, омары ⁽¹⁾		4	4–8
Рыба целиком, например, форель ⁽¹⁾		3	10–20
Варка на медленном огне			
Тушёная рыба, например, хек ⁽¹⁰⁾		2/90 °C	15–20
Жарение в большом количестве масла			
Рыба, в кляре или в панировке ⁽²⁾		5/170 °C	10–15

	Вспомогательные функции приготовления	°C	МИН.
Яичные блюда			
Жарение в небольшом количестве масла			
Яичница, на сливочном масле ⁽⁶⁾		2	2–6
Яичница, на растительном масле ⁽⁷⁾		4	2–6
Яичница-болтуня ⁽⁵⁾		2	4–9
Омлет ⁽⁴⁾		2	3–6
Блинчики ⁽⁴⁾		5	1,5–2,5
Французский тост ⁽⁴⁾		3	4–8
Блинчики с изюмом ⁽⁴⁾		3	10–15
Варка			
Яйца, вкрутую ⁽³⁾		3/100 °C	5–10
Овощи и бобовые			
Жарение в небольшом количестве масла			
Чеснок, репчатый лук ⁽⁵⁾		2	2–10
Цуккини, баклажаны ⁽¹⁾		3	4–12
Сладкий перец, зелёная спаржа ⁽¹⁾		3	4–15
Грибы ⁽⁵⁾		4	10–15
Овощи, тушёные в растительном масле ⁽⁵⁾		1	10–20
Глазированные овощи ⁽⁵⁾		3	6–10
Варка			
Брокколи, брюссельская капуста ⁽¹⁰⁾		3/100 °C	10–20
Белокочанная капуста ⁽¹⁰⁾		3/100 °C	30–40
Стручковая фасоль ⁽¹⁰⁾		3/100 °C	15–30
Нут ⁽³⁾		3/100 °C	60–90
Горох ⁽¹⁰⁾		3/100 °C	15–20
Чечевица ⁽³⁾		3/100 °C	45–60
Приготовление в скороварке			
Овощи ⁽³⁾		4/120 °C	3–6
Нут, фасоль ⁽³⁾		4/120 °C	25–35
Чечевица ⁽³⁾		4/120 °C	10–20
Жарение в большом количестве масла			
Овощи, в кляре или в панировке ⁽²⁾		5/170 °C	4–8
Грибы, в кляре или в панировке ⁽²⁾		5/170 °C	4–8

	Вспомогательные функции приготовления	°C	МИН.
Картофель			
Жарение в небольшом количестве масла			
Жареный картофель, предварительно отваренный в кожуре ⁽⁵⁾		5	6–12
Жареный картофель, без предварительного отваривания ⁽⁵⁾		4	15–25
Драники ⁽⁴⁾		5	2,5–3,5
Рёшти ⁽⁶⁾		1	50–55
Глазированный картофель ⁽⁵⁾		3	15–20
Варка на медленном огне			
Картофельные клёцки ⁽¹⁰⁾		2/90 °C	30–40
Варка			
Картофель ⁽³⁾		3/100 °C	30–45
Приготовление в скороварке			
Картофель ⁽³⁾		4/120 °C	10–20
Макаронные изделия и крупы			
Варка на медленном огне			
Рис ⁽¹⁰⁾		2/90 °C	25–35
Полента ⁽⁵⁾		2/90 °C	3–8
Маннунг пудинг ⁽⁵⁾		2/90 °C	5–10
Варка			
Макаронные изделия ⁽⁵⁾		3/100 °C	7–10
Макаронные изделия с начинкой ⁽⁵⁾		3/100 °C	6–15
Приготовление в скороварке			
Рис ⁽³⁾		4/120 °C	6–8
Супы			
Варка на медленном огне			
Крем-супы ⁽³⁾		2/90 °C	10–15
Варка			
Бульон ⁽³⁾		3/100 °C	60–90
Супы быстрого приготовления ⁽⁵⁾		3/100 °C	5–10
Приготовление в скороварке			
Бульон ⁽³⁾		4/120 °C	20–30
Соусы			
Жарение в небольшом количестве масла			
Томатный соус с овощами ⁽⁵⁾		1	25–35
Соус бешамель ⁽⁵⁾		1	10–20
Сырный соус ⁽⁵⁾		1	10–20
Диетические соусы ⁽⁵⁾		1	25–35
Сладкие соусы ⁽⁵⁾		1	15–25

	Вспомогательные функции приготовления	°C	МИН.
Десерты			
Варка на медленном огне			
Молочный рис ⁽⁵⁾		2/90 °C	40–50
Овсяная каша ⁽⁵⁾		2/90 °C	10–15
Компот ⁽³⁾		3/100 °C	15–25
Шоколадный пудинг ⁽⁵⁾		2/90 °C	3–5
Жарение в большом количестве масла			
Пончики, пышки ⁽²⁾		5/170 °C	5–10
Бунуэлос (испанские пончики) ⁽²⁾		5/170 °C	5–10
Замороженные продукты			
Жарение в небольшом количестве масла			
Эскалоп ⁽¹⁾		4	15–20
Кордон-блю ⁽¹⁾		4	10–30
Грудка птицы ⁽¹⁾		4	10–30
Куриные нагеты ⁽¹⁾		4	10–15
Шаурма, кебаб ⁽⁵⁾		3	10–15
Рыбное филе, обычное или в панировке ⁽¹⁾		3	10–20
Рыбные палочки ⁽¹⁾		4	8–12
Картофель фри ⁽⁵⁾		5	4–6
Стир-фрай ⁽⁵⁾		3	6–10
Спринг-роллы ⁽¹⁾		4	10–30
Камамбер ⁽¹⁾		3	10–15
Разогревание/подогревание			
Овощи в сливочном соусе ⁽⁵⁾		1/70 °C	15–20
Варка			
Стручковая фасоль ⁽⁸⁾		3/100 °C	15–30
Жарение в большом количестве масла			
Картофель фри ⁽²⁾		5/170 °C	4–8
Прочее			
Жарение в небольшом количестве масла			
Камамбер ⁽¹⁾		3	7–10
Гренки ⁽⁵⁾		3	6–10
Готовые сухие продукты, требующие добавления воды, например, макаронные изделия ⁽⁹⁾		1	5–10
Миндаль, фундук, кедровые орехи ⁽⁸⁾		4	3–15
Разогревание/подогревание			
Консервированные блюда, например, гуляш ⁽³⁾		1/70 °C	10–20
Глинтвейн ⁽³⁾		1/70 °C	–
Варка на медленном огне			
Молоко ⁽³⁾		2/90 °C	3–10

⁽¹⁾ Часто переворачивайте. / ⁽²⁾ Нагрейте масло под крышкой. Обжарьте одну порцию за другой без крышки. / ⁽³⁾ Добавьте продукты с самого начала. / ⁽⁴⁾ Указано время для одной порции. Жарьте по отдельности. / ⁽⁵⁾ Часто перемешивайте. / ⁽⁶⁾ После нагрева добавьте сливочное масло и продукты.

⁽⁷⁾ После нагрева добавьте растительное масло и продукты. / ⁽⁸⁾ После нагрева добавьте продукты. / ⁽⁹⁾ После нагрева влейте воду. Когда вода закипит, добавьте продукты. / ⁽¹⁰⁾ Подождите окончания нагрева. Нагревайте и готовьте под крышкой.