



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.

Инструкция по эксплуатации

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

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.

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) 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.

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**

70 °C

Разогревание, подогревание, например, супов, пунша



2

90 °C

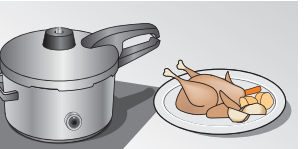
Варка на медленном огне, например, молока, риса



3

100 °C

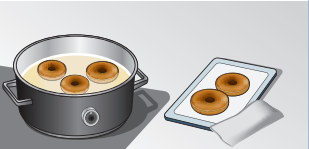
Варка, например, пасты, овощей



4

120 °C

Приготовление в скороварке, например, цыплёнка, рагу



5

170 °C

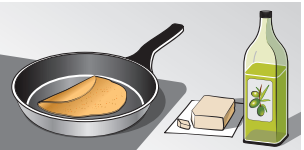
Жарка во фритюре, например, пончиков, фрикаделек



**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.

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		Полезные функции при приготовлении		 мин
 Мясо				 Блюда из яиц			
Жарка с небольшим количеством масла				Жарка с небольшим количеством масла			
Эскалоп, обычный или в панировке		4	6–10	Блинчики****		5	–
Филе		4	6–10	Омлет****		2	3–6
Отбивные*		3	10–15	Яичница		2–4	2–6
Кордон-блю, шницель по-венски*		4	10–15	Яичница-болтунья		2	4–9
Бифштекс, с кровью (3 см толщиной)		5	6–8	Блинчики с изюмом		3	10–15
Бифштекс, средней или сильной прожарки (3 см толщиной)		4	8–12	Французский тост****		3	4–8
Птица, грудка (2 см толщиной)*		3	10–20	Варка			
Колбаски, предварительно отваренные или сырые*		3	8–20	Яйца, вкрутую***		3/100 °C	5–10
Рубленый бифштекс, фрикадельки, тефтели*		3	6–30	 Овощи и бобовые			
Мясной рулет		2	6–9	Жарка с небольшим количеством масла			
Рагу, шаурма		4	7–12	Чеснок, репчатый лук		1–2	2–10
Мясной фарш		4	6–10	Цуккини, баклажаны		3	4–12
Бекон		2	5–8	Сладкий перец, зелёная спаржа		3	4–15
Варка на медленном огне				Овощи, тушёные в масле, например, цуккини, зелёный перец		1	10–20
Колбаски		2/90 °C	10–20	Грибы		4	10–15
Варка				Глазированные овощи		3	6–10
Фрикадельки		3/100 °C	20–30	Варка			
Цыплёнок		3/100 °C	60–90	Овощи, свежие, например, брокколи		3/100 °C	10–20
Отварная или тушёная телятина		3/100 °C	60–90	Овощи, свежие, например, брюссельская капуста		3/100 °C	30–40
Приготовление в скороварке				Нут***		3/100 °C	60–90
Цыплёнок, телятина***		4/120 °C	15–25	Горошек		3/100 °C	15–20
Жарка во фритюре				Рагу из чечевицы***		3/100 °C	45–60
Куриные крылышки и фрикадельки**		5/170 °C	10–15	Приготовление в скороварке***			
 Рыба				Овощи, например, стручковая фасоль		4/120 °C	3–6
Жарка с небольшим количеством масла				Нут, фасоль		4/120 °C	25–35
Рыба, обжаренная, целиком, например, форель		3	10–20	Рагу из чечевицы		4/120 °C	10–20
Рыбное филе, обычное или в панировке		3–4	10–20	Жарка во фритюре			
Креветки, омары		4	4–8	Овощи, грибы, в панировке или в кляре**		5/170 °C	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				

* 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		Полезные функции при приготовлении		 мин
 Картофель				 Десерты			
Жарка с небольшим количеством масла				Варка на медленном огне			
Жареный картофель (предварительно отваренный в кожуре)		5	6–12	Молочный рис*****		2/90 °C	40–50
Жареный картофель (без предварительного отваривания)		4	15–25	Каша		2/90 °C	10–15
Драники****		5	2,5–3,5	Компот***		3/100 °C	15–25
Рёшти		1	50–55	Шоколадный пудинг*****		2/90 °C	3–5
Глазированный картофель		3	15–20	Жарка во фритюре			
Варка на медленном огне				Запечённые блюда, например, пончики и профитроли**		5/170 °C	5–10
Картофельные клёцки		2/90 °C	30–40	 Замороженные продукты			
Варка				Жарка с небольшим количеством масла			
Картофель***		3/100 °C	30–45	Эскалоп		4	15–20
Приготовление в скороварке				Кордон-блю*		4	10–30
Картофель***		4/120 °C	10–20	Птица, грудка*		4	10–30
 Паста и крупы				Куриные нагеты		4	10–15
Варка на медленном огне				Шаурма, кебаб		3	5–10
Рис		2/90 °C	25–35	Рыбное филе, обычное или в панировке		3	10–20
Полента*****		2/90 °C	3–8	Рыбные палочки		4	8–12
Маннйй пудинг		2/90 °C	5–10	Картофель фри		5	4–6
Варка				Блюда из быстро обжаренных продуктов, например, обжаренные овощи с курицей		3	6–10
Паста		3/100 °C	7–10	Спринг-роллы		4	10–30
Фаршированные макаронные изделия		3/100 °C	6–15	Камамбер/сыр		3	10–15
Приготовление в скороварке				Разогревание/подогревание			
Рис***		4/120 °C	5–8	Замороженные овощи в сливочном соусе, например, шпинат*****		1/70 °C	15–20
 Супы				Варка			
Варка на медленном огне				Замороженные овощи, например, стручковая фасоль*****		3/100 °C	15–30
Супы быстрого приготовления, например, крем-супы*****		2/90 °C	10–15	Жарка во фритюре			
Варка				Замороженный картофель фри**		5/170 °C	4–8
Домашний бульон, например, мясной или овощной бульон***		3/100 °C	60–90	 Прочее			
Супы быстрого приготовления, например, мясной или куриный суп с овощами		3/100 °C	5–10	Жарка с небольшим количеством масла			
Приготовление в скороварке				Камамбер/сыр		3	7–10
Домашний бульон, например, овощной бульон***		4/120 °C	3–6	Готовые к обжарке продукты, в которые необходимо добавлять воду, например, паста		1	5–10
 Соусы				Гренки		3	6–10
Жарка с небольшим количеством масла				Миндаль/фундук/кедровый орех		4	3–15
Томатный соус с овощами		1	25–35	Разогревание/подогревание			
Соус Бешамель		1	10–20	Консервированные блюда, например, гуляш*** /*****		1/70 °C	10–20
Сырный соус, например, соус из горгонзолы		1	10–20	Глинтвейн***		1/70 °C	–
Диетические соусы, например, томатный соус, соус Болоньезе		1	25–35	Варка на медленном огне			
Сладкие соусы, например, апельсиновый соус		1	15–25	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.							