



Rychle a snadno

Frying Sensor

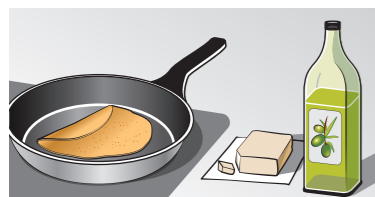
Funkce Frying Sensor je ideální pro usnadnění vaření a zaručuje skvělé výsledky smažení. Teplota je udržována automaticky a není třeba měnit zvolenou úroveň.

Způsob

- I) Postavte prázdnou pánev na varnou zónu.
- II) Zvolte varnou zónu.
- III) Stiskněte  symbol. Symbol  se rozsvítí na displeji.
- IV) Zvolte požadované nastavení stupně smažení.
- V) Po zaznění signálu nalijte do pánve olej a začněte smažit.

Návod k obsluze

Další informace jsou uvedeny v podrobném návodu k obsluze varné desky v kapitole „Frying Sensor“. Pečlivě si je přečtěte.



min

Nízká

Smažení pokrmů na extra panenském olivovém oleji, máse nebo margarínu, např. smažení omelet.



low

Střední – nízká

Smažení ryb a vyšších pokrmů, např. masových kuliček a klobás.



med

Střední – vysoká

Smažení steaků, středně nebo úplně propečených, zmrazených, obalovaných a tenkých plátků, např. plátků masa, nebo čerstvého ragú a zeleniny.



max

Vysoká

Smažení pokrmů při vysokých teplotách, např. rare steaky, fritované brambory a smažené hranolky.

BOSCH
Stvořeno pro život

Tabulka zobrazuje, jaké nastavení ohřevu je vhodné pro každý druh pokrmu. Doba smažení se může měnit podle druhu, hmotnosti, velikosti a kvality pokrmu. Příslušné nastavení ohřevu se mění podle použité pánve. Prázdnou pánev předehřejte; po zaznění zvukového signálu přidejte olej a pokrm.

| | |  |  min. |
|--|---|---|--|
| Maso  | Plátky masa, přírodní nebo obalované | med | 6 – 10 |
| | Filé | med | 6 – 10 |
| | Žebírka* | low | 10 – 15 |
| | Cordon bleu, vídeňský řízek* | med | 10 – 15 |
| | Steak, rare (3 cm silný) | max | 6 – 8 |
| | Steak, středně nebo úplně propečený (3 cm silný) | med | 8 – 12 |
| | Kuřecí prsa (2 cm silná)* | low | 10 – 20 |
| | Klobásy, předvařené nebo syrové* | low | 8 – 20 |
| | Hamburgery, masové kuličky, karbanátky* | low | 6 – 30 |
| | Sekaná | min | 6 – 9 |
| | Ragú, gyros | med | 7 – 12 |
| | Mleté maso | med | 6 – 10 |
| | Slanina | min | 5 – 8 |
| | Ryby  | Ryby, smažené, celé, např. pstruh | low |
| Rybí filé, přírodní nebo obalované | | low - med | 10 – 20 |
| Garnáti, krevety | | med | 4 – 8 |
| Vaječné pokrmy  | Palačinky** | max | - |
| | Omelety** | min | 3 – 6 |
| | Smažená vejce | min - med | 2 – 6 |
| | Míchaná vejce | min | 4 – 9 |
| | Kaiserschmarrn - Císařův trhanec | low | 10 – 15 |
| Francouzský toast** | low | 4 – 8 | |

| | |  |  min. |
|--|--|---|--|
| Brambory  | Smažené brambory (vařené ve slupce) | max | 6 – 12 |
| | Smažené brambory (ze syrových brambor) | med | 15 – 25 |
| | Fritované brambory** | max | 2,5 – 3,5 |
| | Glazované brambory | low | 15 – 20 |
| Zelenina  | Česnek, cibule | min | 2 – 10 |
| | Cukety, lilky | low | 4 – 12 |
| | Papriky, zelený chřest | low | 4 – 15 |
| | Houby | med | 10 – 15 |
| | Glazovaná zelenina | low | 6 – 10 |
| Zmrazené potraviny  | Plátky masa | med | 15 – 20 |
| | Cordon bleu* | med | 10 – 30 |
| | Kuřecí prsa* | med | 10 – 30 |
| | Kuřecí nugety | med | 10 – 15 |
| | Gyros, kebab | low | 5 – 10 |
| | Rybí filé, přírodní nebo obalované | low | 10 – 20 |
| | Rybí prsty | med | 8 – 12 |
| | Smažené hranolky | max | 4 – 6 |
| Různé | Restované pokrmy, např. restovaná zelenina s kuřecím masem | low | 6 – 10 |
| | Jarní závitky | med | 10 – 30 |
| | Smažený sýr | low | 10 – 15 |
| | Smažený sýr | low | 7 – 10 |
| | Suché pokrmy, které vyžadují přidání vody, např. těstoviny | min | 5 – 10 |
| | Krutony | low | 6 – 10 |
| | Mandle/vlašské ořechy/piniové oříšky | med | 3 – 15 |

9001068870



cs | sk



* Několikrát otočte. / ** Doba přípravy jedné porce.

Rýchlo a jednoducho

Frying Sensor

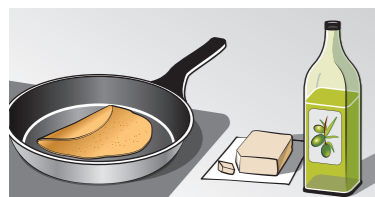
Funkcia Frying Sensor je ideálna na uľahčenie varenia a zaručuje skvelé výsledky smaženia. Teplota je udržiavaná automaticky a netreba meniť zvolenú úroveň.

Spôsob

- I) Postavte prázdnu panvicu na varnú zónu.
- II) Zvoľte varnú zónu.
- III) Stlačte  symbol. Na displeji sa rozsvieti symbol .
- IV) Zvoľte požadované nastavenie stupňa smaženia.
- V) Po zaznení signálu nalejte do panvice olej a začnite smažiť.

Návod na obsluhu

Ďalšie informácie sú uvedené v podrobnom návode na obsluhu varného panela v kapitole „Frying Sensor“. Starostlivo si ich prečítajte.



min

Nízka

Smaženie pokrmov na extra panenskom olivovom oleji, masle, alebo margaríne, napr. omelety.



low

Stredná – nízka

Smaženie rýb a hrubších pokrmov, napr. mäsových guliek a klobás.



med

Stredná – vysoká

Smaženie steakov, stredne alebo úplne prepečených (well-done), zmrazených, obaľovaných alebo jemných potravín, napr. plátkov mäsa, čerstvého ragú alebo zeleniny.



max

Vysoká

Smaženie pokrmov pri vysokých teplotách, napr. neprepečené (rare) steaky, fritované zemiaky, zemiakové hranolky.

 **BOSCH**
Stvorené pre život

Tabuľka zobrazuje, aké nastavenie ohrevu je vhodné pre každý druh pokrmu. Čas smaženia sa môže meniť podľa druhu, hmotnosti, veľkosti a kvality pokrmu. Príslušné nastavenie ohrevu sa mení podľa použitej panvice. Prázdnu panvicu predhrejte; po zaznení zvukového signálu pridajte olej a pokrm.

| | |  |  min. |
|--|---|---|--|
| Mäso  | Plátky mäsa, prírodné alebo obaľované | med | 6 – 10 |
| | Filé | med | 6 – 10 |
| | Rebierka* | low | 10 – 15 |
| | Cordon bleu, viedenský rezeň* | med | 10 – 15 |
| | Steak, neprepečený (rare) (3 cm hrubý) | max | 6 – 8 |
| | Steak, stredne alebo úplne prepečený (well-done) (3 cm hrubý) | med | 8 – 12 |
| | Kuracie prsia (2 cm hrubé)* | low | 10 – 20 |
| | Klobásy, predvarené alebo surové* | low | 8 – 20 |
| | Hamburgery, mäsové guľky, fašírky* | low | 6 – 30 |
| | Fašírka | min | 6 – 9 |
| | Ragú, gyros | med | 7 – 12 |
| | Mleté mäso | med | 6 – 10 |
| | Slanina | min | 5 – 8 |
| Ryby  | Ryby, smažené, celé, napr. pstruh | low | 10 – 20 |
| | Rybíe filé, prírodné alebo obaľované | low - med | 10 – 20 |
| | Garnáty, krevety | med | 4 – 8 |
| Vaječné pokrmy  | Palacinky** | max | - |
| | Omelety** | min | 3 – 6 |
| | Smažené vajcia | min - med | 2 – 6 |
| | Praženica | min | 4 – 9 |
| | "Kaiserschmarrn" | low | 10 – 15 |
| | Cisárove trhance | low | 10 – 15 |
| Francúzsky toast** | low | 4 – 8 | |

| | |  |  min. |
|--|---|---|--|
| Zemiaky  | Smažené zemiaky (varené v šupke) | max | 6 – 12 |
| | Smažené zemiaky (zo surových zemiakov) | med | 15 – 25 |
| | Fritované zemiaky** | max | 2,5 – 3,5 |
| | Glazované zemiaky | low | 15 – 20 |
| Zelenina  | Cesnak, cibuľa | min | 2 – 10 |
| | Cukety, baklažány | low | 4 – 12 |
| | Papriky, zelená špargľa | low | 4 – 15 |
| | Huby | med | 10 – 15 |
| Zmrazené potraviny  | Plátky mäsa | med | 15 – 20 |
| | Cordon bleu* | med | 10 – 30 |
| | Kuracie prsia* | med | 10 – 30 |
| | Kuracie nugety | med | 10 – 15 |
| | Gyros, kebab | low | 5 – 10 |
| | Rybíe filé, prírodné alebo obaľované | low | 10 – 20 |
| | Rybíe prsty | med | 8 – 12 |
| | Smažené hranolčky | max | 4 – 6 |
| | Restované pokrmy, napr. restovaná zelenina s kuracím mäsom | low | 6 – 10 |
| | Jarné závitky | med | 10 – 30 |
| Rôzne | Camembert / vyprázaný syr | low | 10 – 15 |
| | Camembert / vyprázaný syr (čerstvý) | low | 7 – 10 |
| | Suché pokrmy, ktoré vyžadujú prídanie vody, napr. cestoviny | min | 5-10 |
| | Krutóny | low | 6 – 10 |
| | Mandle/vlašské orechy/píniové oriešky | med | 3 – 15 |

9001068870



cs | sk

*Niekoľkokrát otočte. / **Čas prípravy jednej porcie.