



Hurtigt og let

Stegesensor

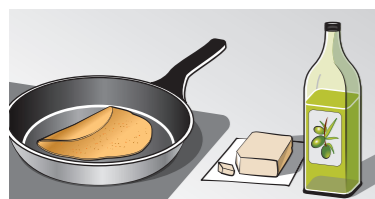
Stegesensor-funktionen er ideel til let og ukompliceret stegning, som altid lykkes perfekt. Temperaturen holdes automatisk, uden at det er nødvendigt at ændre det valgte stegetrin.

Metode

- I) Sæt den tomme stegepande på kogezone.
- II) Vælg kogezone.
- III) Berør  symbolet. Symbolet  tændes i displayet.
- IV) Vælg det ønskede stegetrin.
- V) Læg først fedtstof på panden efter lydssignalet, og begynd stegningen.

Brugsanvisning

Der findes yderligere oplysninger i brugsanvisningen for kogesektionen i kapitlet "Stegesensor". Læs disse oplysninger omhyggeligt.



 **min**
Lav

Stegning af madvarer i ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine. f.eks. omeletter.



low
Medium - lav

Stegning af fisk og kraftige retter, som f.eks. frikadeller og pølser.



med
Medium - høj

Stegning af steaks, medium eller gennemstegt, dybfrostvarer, panerede eller sarte madvarer, f.eks. schnitzel, frisklavet ragout eller grøntsager.













max
Høj

Stegning af madvarer ved høj temperatur, f.eks. steak (rød), pommes frites eller dybfrosne pommes frites.



Denne tabel viser, hvilken varmeindstilling der er egnet til de enkelte typer madvarer. Stegetiden kan variere afhængigt af madvarernes type, vægt, størrelse og kvalitet. Den indstillede varme varierer afhængigt af den anvendte stegepande. Forvarm den tomme pande, læg olien og madvarerne på panden efter det akustiske signal.

			 min.			 min.	
Kød 	Schnitzel, naturel eller paneret	med	6-10	Kartofler 	Stegte kartofler (pillekartofler)	max 6-12	
	Filet	med	6-10		Stegte kartofler (råstegte)	med 15-25	
	Koteletter*	low	10-15		Pommes frites**	max 2,5-3,5	
	Cordon bleu, wiener schnitzel*	med	10-15		Brunede kartofler	low 15-20	
	Steak, rød (tykkelse 3 cm)	max	6-8		Grøntsager 	Hvidløg, løg	min 2-10
	Steak, medium eller gennemstegt (tykkelse 3 cm)	med	8-12			Squash, auberginer	low 4-12
	Fjerkræ, brystkød (tykkelse 2 cm)*	low	10-20			Peberfrugter, grønne asparges	low 4-15
	Pølser, forkogte eller rå*	low	8-20			Svampe	med 10-15
	Hamburgers, frikadeller, krebinner*	low	6-30			Glaserede grøntsager	low 6-10
	Forloren hare	min	6-9			Dybfrost-produkter 	Schnitzel
	Ragout, gyros	med	7-12		Cordon bleu*		med 10-30
	Hakket kød	med	6-10		Fjerkræ, brystkød*		med 10-30
	Bacon	min	5-8		Chicken nuggets		med 10-15
	Fisk 	Fisk, stegt, hel, f.eks. foreller	low		10-20		Gyros, kebab
Fiskefilet, naturel eller paneret		low - med	10-20	Fiskefilet, naturel eller paneret	low 10-20		
Rejer, scampi		med	4-8	Fiskepinde	med 8-12		
Æggeretter 		Pandekager**	max	-	Pommes frites	max 4-6	
	Omelet**	min	3-6	Wok-retter, f.eks. stegte grøntsager med kylling	low 6-10		
	Spejlæg	min - med	2-6	Forårsruller	med 10-30		
	Røræg	min	4-9	Camembert/ost	low 10-15		
	Rosin-pandekage	low	10-15	Diverse	Camembert/ost	low 7-10	
	French toast**	low	4-8		Tørrede levnedsmidler, som kræver tilsætning af vand, f.eks. pasta	min 5-10	
			Croutons		low 6-10		
			Mandler/valnødder/pinjekerner		med 3-15		

* Vend flere gange. / ** Total tilberedningsvarighed pr. portion. Steges efter hinanden.

9001069027





da | no

Kjapt og enkelt

Stekesensor

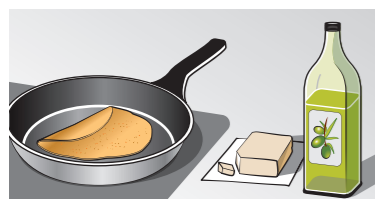
Stekesensoren er ideell for rask matlaging, og den garanterer et utmerket stekeresultat. Temperaturen opprettholdes automatisk uten at du må endre temperaturnivået.

Metode

- I) Sett den tomme stekepannen på kokesonen.
- II) Velg kokesone.
- III) Trykk på  symbolet. The  lyser opp på displayet.
- IV) Velg ønsket stekeinnstilling.
- V) Etter lydsignalet tar du fett i stekepannen og begynner å steke.

Brukerhåndbok

Du finner ytterligere informasjon i kapittelet "Stekesensor" i den detaljerte brukerhåndboken for stekeovnen. Les den nøye.



min

Lav

Steking i kaldpresset olivenolje, smør eller margarin, f.eks. omeletter.



low

Medium - lav

Steking av fisk og tykke matvarer, f.eks. kjøttboller og pølser.



med

Medium - høy

Steking av biff, medium eller godt stekt, dypfryste, panerte og fine matvarer, f.eks. tynne skiver av kjøtt eller fisk, ragu og grønnsaker.











max

Høy

Steke mat på høye temperaturer, f.eks. lettstekt biff, raspeballer og dypfrost pomes frites.

 **BOSCH**
Invented for life

Tabellen viser hvilken varmeinnstilling som passer til de forskjellige matvarene. Steketiden kan variere etter matvaretype, vekt, størrelse og kvalitet. Den valgte varmeinnstillingen varierer etter hva slag stekepanne som brukes. Forvarm den tomme stekepannen. Etter lydsignalet tilsetter du olje og matvarene som skal tilberedes.

			 min.	
Kjøtt 	Tynn skive, naturell eller panert	med	6 - 10	
	Filet	med	6 - 10	
	Koteletter*	low	10 - 15	
	Cordon bleu, wienersnitsel*	med	10 - 15	
	Biff, lettstekt (3 cm tykk)	max	6 - 8	
	Biff, medium eller godt stekt (3 cm tykk)	med	8 - 12	
	Bryst av fjærkre (2 cm tykt)*	low	10 - 20	
	Pølser, forkokte eller rå*	low	8 - 20	
	Hamburger, kjøttboller, kjøttkaker*	low	6 - 30	
	Kjøttpudding	min	6 - 9	
	Ragu, gyros	med	7 - 12	
	Kjøttdeig	med	6 - 10	
	Bacon	min	5 - 8	
	Fisk 	Fisk, stekt, helt, f.eks. ørret	low	10 - 20
Fiskefilet, naturell eller panert		low - med	10 - 20	
Reker, scampi		med	4 - 8	
Eggeretter 		Pannekaker**	max	-
	Omelett**	min	3 - 6	
	Stekte egg	min - med	2 - 6	
	Eggerøre	min	4 - 9	
	Pannekake med rosiner	low	10 - 15	
	Arme riddere**	low	4 - 8	
Poteter 	Stekte poteter (kokt med skallet på)	max	6 - 12	
	Stekte poteter (laget av rå poteter)	med	15 - 25	
	Raspeballer**	max	2,5 - 3,5	
	Glaserte poteter	low	15 - 20	
	Grønnsaker 	Hvitløk, løk	min	2 - 10
		Squash, aubergine	low	4 - 12
		Paprika, grønn asparges	low	4 - 15
		Sopp	med	10 - 15
	Glaserte grønnsaker	low	6 - 10	
		Dypfryste produkter 	Tynn skive	med
Cordon bleu*	med		10 - 30	
Bryst av fjærkre*	med		10 - 30	
Kyllingnuggets	med		10 - 15	
Gyros, kebab	low		5 - 10	
Fiskefilet, naturell eller panert	low		10 - 20	
Fiskepinner	med		8 - 12	
Pommes frites	max		4 - 6	
Diverse	Wokretter, f.eks. stekte grønnsaker med kylling	low	6 - 10	
	Vårruller	med	10 - 30	
	Camembert/ost	low	10 - 15	
	Camembert/ost	low	7 - 10	
	Tørrvarer som trenger å tilsettes vann, f.eks. pasta	min	5 - 10	
	Krutonger	low	6 - 10	
	Mandler / valnøtter / pinjekjerner	med	3 - 15	

* Snus flere ganger. / ** Total tilberedningstid per porsjon. Stekes etter tur.

9001069027



da | no