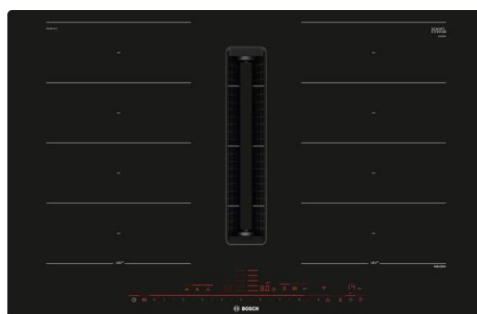


Uputstvo za upotrebu

BOSCH ugradna ploča PXX801D57E



BOSCH



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:



<https://tehnoteka.rs/p/bosch-ugradna-ploca-pxx801d57e-akcija-cena/>

Brzo i jednostavno

Senzor za prženje

Funkcija senzora za prženje idealna je za jednostavnije kuvanje, a garantuje sjajne rezultate prženja. Temperatura će se održavati automatski bez potrebe za promenom izabranog nivoa.

Metod

- I) Stavite prazan tiganj za prženje na površinu za kuvanje.
- II) Izaberite zonu kuvanja.
- III) Dodirnite  simbol.  zasvetleće na ekranu.
- IV) Izaberite odgovarajuće podešavanje za prženje.
- V) Simbol će treperiti dok se ne dostigne temperatura za prženje. Zatim će se čuti zvučni signal. Simbol će početi da svetli.
- VI) Nakon zvučnog signala, dodajte masnoću u tiganj za prženje i počnite sa prženjem.



Priručnik sa uputstvima

Dodatne informacije možete pronaći u detaljnom priručniku sa uputstvima za ploču u odeljku „Senzor za prženje”.
Pročitajte ga pažljivo.



 1

Veoma nisko

Priprema i čuvanje soseva na pari od povrća i prženje hrane na ekstra devičanskom maslinovom ulju, maslacu ili margarinu.



2

Nisko

Prženje hrane na ekstra devičanskom maslinovom ulju, maslacu ili margarinu, npr. omleti.



3

Srednje – visoko

Prženje ribe i hrane veće debljine, npr. ćufte od mesa i kobasice.



4

Srednje – visoko

Prženje bifteka, srednje ili dobro pečenih, smrznute, pohovane i fine hrane, npr. šnicli, svežeg ragu i povrća.



5

Visoka

Hrana koja se prži na visokim temperaturama, npr. krvavi bifteci, pomfrit i uštipci od krompira.

Tabela prikazuje koji nivo toplote je podesan za koju vrstu hrane. Vreme trajanja prženja može da varira u zavisnosti od vrste, težine, veličine i kvaliteta hrane. Podešen nivo toplote varira u zavisnosti od tiganja koji se koristi za prženje. Prvo zagrejte prazan tiganj; dodajte ulje i hranu nakon što čujete signal.

			 min.
Meso 	Šnicla, obična ili pohovana	4	6-10
	Filet	4	6-10
	Odresci*	3	10-15
	Kordon blu, bečka šnicla*	4	10-15
	Krvav biftek (debljine 3 cm)	5	6-8
	Biftek, srednje ili dobro pečen (debljine 3 cm)	4	8-12
	Živinsko belo meso (debljine 2 cm)*	3	10-20
	Kobasice, prethodno kuvane ili sveže*	3	8-20
	Hamburger, ćufte od mesa, kroketi*	3	6-30
	Vekna od mesa	2	6-9
	Ragu, giros	4	7-12
	Mleveno meso	4	6-10
	Slanina	2	5-8
Riba 	Riba, pržena, cela, npr. pastrmka	3	10-20
	Ribljí filet, običan ili pohovan	3-4	10-20
	Rakovi, škampi	4	4-8
Jela od jaja 	Palačinke**	5	-
	Omlet**	2	3-6
	Pržena jaja	2-4	2-6
	Kajgana	2	4-9
	Palačinke sa suvim groždem	3	10-15
	Francuski tost**	3	4-8
	Prženi krompiri (kuvani sa korom)	5	6-12
Krompiri 	Prženi krompiri (pripremljeni od svežih krompira)	4	15-25
	Friteza za krompire**	5	2,5-3,5
	Švajcarski rösti	1	50-55
	Glazirani krompir	3	15-20

			 min.	
Povrće 	Beli luk, crni luk	1-2	2-10	
	Tikvice, plavi patlidžan	3	4-12	
	Paprike, zelena špargla	3	4-15	
	Povrće dinstano na ulju, npr. tikvice, zelene paprike	1	10-20	
	Pečurke	4	10-15	
	Glazirano povrće	3	6-10	
	Zamrznuti proizvodi 	Šnicla	4	15-20
Kordon blu*		4	10-30	
Živinsko belo meso*		4	10-30	
Pileći kroketi		4	10-15	
Giros, kebab		3	5-10	
Ribljí filet, običan ili pohovan		3	10-20	
Ribljí štapići		4	8-12	
Pomfrit		5	4-6	
Mešana pržena jela, npr. prženo povrće sa piletinom		3	6-10	
Prolećne rolnice		4	10-30	
Kamember/sir		3	10-15	
Sosovi 		Sos od paradajza sa povrćem	1	25-35
		Bešamel sos	1	10-20
	Umak od sira, npr. umak od gorgonzole	1	10-20	
	Sosevi za prelivanje, npr. sos od paradajza, bolonjeze sos	1	25-35	
	Slatki sosevi, npr. sos od narandže	1	15-25	
Razno	Kamember/sir	3	7-10	
	Dehidrirana gotova jela koji zahtevaju dodavanje vode, npr. pasta	1	5-10	
	Krutoni	3	6-10	
Bademi/orasi/pinjole	4	3-15		

9001095559



sr | hr



* Okrenite nekoliko puta. / ** Ukupno vreme kuvanja po porciji. Pržite jedno za drugim.

Brzo i jednostavno

Senzor za pečenje

Funkcija senzora za pečenje savršena je za jednostavne i zajamčeno izvrsne rezultate pečenja. Temperatura se održava automatski bez promjene odabrane razine.

Postupak

- I) Postavite praznu tavu za pečenje na područje za pečenje.
- II) Odaberite područje pečenja.
- III) Dodirnite  simbol.  se pali na zaslonu.
- IV) Odaberite željenu postavku pečenja.
- V) Simbol treperi sve do doseganja temperature za pečenje. Nakon toga se aktivira signal. Simbol svijetli.
- VI) Nakon što se aktivira signal u tavu za pečenje stavite masnoću i započnite s pečenjem.

Upute za rukovanje

Dodatne informacije potražite u detaljnim uputama za rukovanje pločom za kuhanje u poglavlju „Senzor za pečenje”. Pažljivo pročitajte upute.



1

Jako slabo

Pripremanje i konzerviranje umaka, kuhanje na pari povrća i prženje hrane u ekstra djevičanskom maslinovom ulju, na maslacu ili margarinu.



2

Slabo

Prženje hrane u ekstra djevičanskom maslinovom ulju, na maslacu ili margarinu, primjerice pripravljanje omleta.



3

Srednje - slabo

Prženje ribe i debele hrane, npr. mesnih okruglica i kobasica.



4

Srednje - jako

Pečenje odrezaka, srednje ili jako, duboko zamrznute i svježe hrane, npr. odrezaka, svježeg ragua i povrća.














5

Jako

Prženje hrane na visokim temperaturama, npr. sirovih odrezaka, polpeta od krumpira i duboko zamrznutog pomfrita.

 **BOSCH**
Tehnologija za život

U tablici je prikazana postavka zagrijavanja prikladna za svaku vrstu hrane. Vrijeme pečenja je promjenjivo i ovisi o vrsti, težini, veličini i kvaliteti namirnica. Namještena postavka zagrijavanja je promjenjiva i ovisi o tavi za pečenje koju upotrebljavate. Prethodno zagrijte praznu tavu; dolijte ulje i stavite hranu nakon aktivacije zvučnog signala.

			 min.			 min.	
Meso 	Odrezak, na naglo ili pohano	4	6 – 10	Povrće 	Češnjak, luk	1 – 2 2 – 10	
	File	4	6 – 10		Tikvice, patlidani	3 4 – 12	
	Odresci s kosti*	3	10 – 15		Paprike, zelene šparoge	3 4 – 15	
	Cordon bleu, Wiener Schnitzel*	4	10 – 15		Povrće sotirano u ulju, npr. tikvice, zelene paprike	1 10 – 20	
	Odrezak, sirovi (debljine 3 cm)	5	6 - 8		Gljive	4 10 – 15	
	Odrezak, srednje ili jako pečeni (debljine 3 cm)	4	8 – 12		Glazirano povrće	3 6 – 10	
	Pileća prsa (debljine 2 cm)*	3	10 – 20		Smrznuto povrće 	Odrezak	4 15 – 20
	Kobasice, prethodno prokuhane ili sirove*	3	8 – 20			Cordon bleu*	4 10 – 30
	Hamburger, mesne okruglice, polpeta*	3	6 – 30			Pileća prsa*	4 10 – 30
	Mesna štruca	2	6 – 9			Pileći komadići	4 10 – 15
Ragu, gyros	4	7 – 12	Gyros, kebab	3 5 – 10			
Mljeveno meso	4	6 – 10	Riblj file, na naglo ili pohani	3 10 – 20			
Slanina	2	5 – 8	Riblj štapići	4 8 – 12			
Riba 	Riba, pečena u komadu, npr. pastrva	3	10 – 20	Pomfrit		5 4 - 6	
	Riblj file, na naglo ili pohani	3 – 4	10 – 20	Pržena jela, npr. prženo povrće s piletinom		3 6 – 10	
	Škampi, račići	4	4 – 8	Proljetni svici		4 10 – 30	
	Jela od jaja 	Palačinke**	5	-	Camembert/sir	3 10 – 15	
		Omlet**	2	3 – 6	Umaci 	Umak od rajčice s povrćem	1 25 – 35
Pečena jaja		2 – 4	2 – 6	Béchamel umak		1 10 – 20	
Kajgana		2	4 – 9	Umak od sira, npr. umak od gorgonzole		1 10 – 20	
Palačinke s grožđicama		3	10 – 15	Reducirani umaci, npr. umak od rajčice, bolognese		1 25 – 35	
Prepečeni kruh*	3	4 – 8	Slatki umaci, npr. umak od naranče	1 15 – 25			
Krumpir 	Pečeni krumpir (kuhan u kori)	5	6 – 12	Razno	Camembert/sir	3 7 – 10	
	Pečeni krumpir (od sirovog krumpira)	4	15 – 25		Suha gotova jela u koja treba dodati vodu, npr. tjestenina	1 5 – 10	
	Polpeta od krumpira*	5	2,5 – 3,5		Krutoni	3 6 – 10	
	Švicarski prženi ribani krumpir	1	50 – 55		Bademi/orasi/pinjoli	4 3 – 15	
	Glazirani krumpir	3	15 – 20				

* Okrenite nekoliko puta. / ** Ukupno vrijeme pečenja po porciji. Nprekidno pecite.

9001095559



sr | hr

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Bosch, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/bosch-ugradna-ploca-pxx801d57e-akcija-cena/>