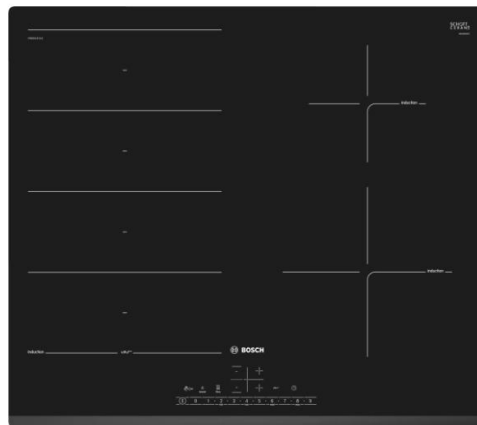


Uputstvo za upotrebu (kratko)

BOSCH ugradna ploča PXE631FC1E



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-pxe631fc1e-akcija-cena/>

Brzo i jednostavno

Senzor za prženje

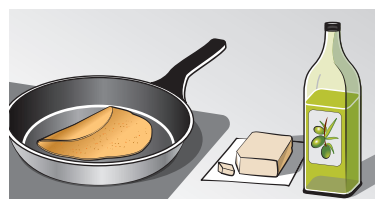
Funkcija senzora za prženje idealna je za jednostavnije kuvanje, a garantuje sjajne rezultate prženja. Temperatura će se održavati automatski bez potrebe za promenom izabranog nivoa.

Metod

- I) Stavite prazan tiganj za prženje na površinu za kuvanje.
- II) Izaberite zonu kuvanja.
- III) Dodirnite  simbol. A  zasvetleće na ekranu.
- IV) Izaberite odgovarajuće podešavanje za prženje. Izaberite odgovarajuće podešavanje za prženje.
- V) 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.



min

Nisko

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



low

Srednje – visoko

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



med

Srednje – visoko

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



max




Visoka

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

 **BOSCH**
Tehnologija za život

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

			 min.
Povrće 	Beli luk, crni luk	min	2-10
	Tikvice, plavi patlidžan	low	4-12
	Paprike, zelena špargla	low	4-15
	Pečurke	med	10-15
	Glazirano povrće	low	6-10
	Zamrznuti proizvodi 	Šnicla	med
Kordon blu*		med	10-30
Živinsko belo meso*		med	10-30
Pileći kroketi		med	10-15
Giros, kebab		low	5-10
Ribljí filet, običan ili pohovan		low	10-20
Ribljí štapići		med	8-12
Pomfrit		max	4-6
Mešana pržena jela, npr. prženo povrće sa piletinom		low	6-10
Prolećne rolnice		med	10-30
Razno	Kamember/sir	low	10-15
	Kamember/sir	low	7-10
	Dehidrirana gotova jela koji zahtevaju dodavanje vode, npr. pasta	min	5-10
	Krutoni	low	6-10
Bademi/orasi/pinjole	med	3-15	

9001095558



sr | hr



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

Brzo i jednostavno

Senzor za pečenje

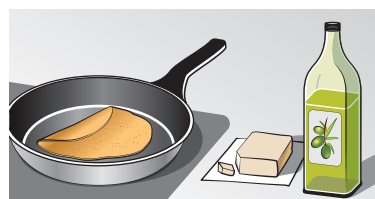
Funkcija senzora za pečenje savršena je za jednostavne i zajamčeno izvrsne rezultate pečenja. Temperatura se održava automatski bez promjene odabrane razine.

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) 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.



 min

Slabo

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



low

Srednje – slabo

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



med

Srednje – jako

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











max

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	med	6 – 10	Povrće 	Češnjak, luk	min 2 – 10	
	File	med	6 – 10		Tikvice, patlidani	low 4 – 12	
	Odresci s kosti*	low	10 – 15		Paprike, zelene šparoge	low 4 – 15	
	Cordon bleu, Wiener Schnitzel*	med	10 – 15		Gljive	med 10 – 15	
	Odrezak, sirovi (debljine 3 cm)	max	6 – 8		Glazirano povrće	low 6 – 10	
	Odrezak, srednje ili jako pečeni (debljine 3 cm)	med	8 – 12		Smrznuto povrće 	Odrezak	med 15 – 20
	Pileća prsa (debljine 2 cm)*	low	10 – 20			Cordon bleu*	med 10 – 30
	Kobasice, prethodno prokuhane ili sirove*	low	8 – 20			Pileća prsa*	med 10 – 30
	Hamburger, mesne okruglice, polpeta*	low	6 – 30			Pileći komadići	med 10 – 15
	Mesna štruca	min	6 – 9			Gyros, kebab	low 5 – 10
	Ragu, gyros	med	7 – 12			Ribljí file, na naglo ili pohani	low 10 – 20
	Mljeveno meso	med	6 – 10			Ribljí štapići	med 8 – 12
	Slanina	min	5 – 8			Pomfrit	max 4 – 6
	Riba 	Riba, pečena u komadu, npr. pastrva	low			10 – 20	Pržena jela, npr. prženo povrće s piletinom
Ribljí file, na naglo ili pohani		low - med	10 – 20	Proljetni svici		med 10 – 30	
Škampi, račiči		med	4 – 8	Camembert/sir	low 10 – 15		
Jela od jaja 		Palačinke**	max	-	Razno	Camembert/sir	low 7 – 10
		Omlet**	min	3 – 6		Suha gotova jela u koja treba dodati vodu, npr. tjestenina	min 5 – 10
		Pečena jaja	min - med	2 – 6		Krutoni	low 6 – 10
	Kajgana	min	4 – 9	Bademi/orasi/pinjoli		med 3 – 15	
Krumpir 	Palačinke s groždicama	low	10 – 15	Pečeni krumpir (kuhan u kori)	max 6 – 12		
	Prepečeni kruh**	low	4 – 8	Pečeni krumpir (od sirovog krumpira)	med 15 – 25		
	Pečeni krumpir (od sirovog krumpira)	med	15 – 25	Polpeta od krumpira**	max 2,5 – 3,5		
	Polpeta od krumpira**	max	2,5 – 3,5	Glazirani krumpir	low 15 – 20		

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

9001095558



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-pxe631fc1e-akcija-cena/>