

Uputstvo za upotrebu (kratko)

BOSCH ugradna ploča PXY875KW1E



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-pxy875kw1e-akcija-cena/>


Brzo i jednostavno

Funkcije pomoći pri kuvanju

Funkcije pomoći pri kuvanju vam omogućavaju da izaberete najbolji način da pripremite svaku hranu po želji. Senzori neprestano mere temperaturu lonca ili tiganja. Ovo omogućava da se snaga kontroliše sa velikom preciznošću da bi se održala odgovarajuća temperatura i obezbedili savršeni rezultati kuvanja.

Funkcije za kuvanje



Ove funkcije vam dopuštaju da zagrejete hranu, kuvate na niskoj temperaturi, prokuvavate, kuvate u ekspres loncu i pržite sa mnogo ulja u tiganju, sve na kontrolisanoj temperaturi.

 Potreban je bežični senzor temperature da biste koristili ove funkcije za kuvanje. Ako vaša ploča nema senzor, možete da nabaviti kao dodatak u specijalizovanim prodavnicama ili iz našeg Servisa tehničke pomoći, korišćenjem referentnog broja HEZ39050.

Priručnik sa uputstvima

Dodatne informacije mogu da se pronađu u detaljnom priručniku sa uputstvima za ploču u poglavlju „Senzor za prženje“. Pročitajte ga pažljivo.

Metod

- I) Postavite bežični senzor temperature na lonac.
- II) Lonac sa odgovarajućom količinom tečnosti postavite na zonu za kuvanje i pokrijte ga poklopcem.
- III) Pritisnite simbol  bežičnog senzora temperature.
 Na ekranu se pali senzor kuvanja.
- IV) Izaberite zonu kuvanja na ekranu.
- V) Izaberite nivo temperature željene funkcije kuvanja.
- VI) Sačekajte dok voda ili ulje ne dostignu odgovarajuću temperaturu. Postupak zagrevanja je prikazan na ekranu. Zatim se čuje zvučni signal.
- VII) Uklonite poklopac i dodajte hranu. Kuvajte sa postavljenim poklopcem.
Obratite pažnju: Ako koristite funkciju Prženja u loncu sa mnogo ulja, sklonite poklopac tokom prženja.



 1
70 °C

Zagrevanje, održavanje toplote, npr. supe, punč



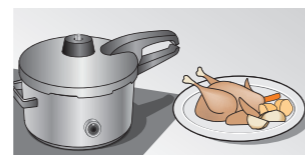
2
90 °C

Krčkanje, npr. pirinač, mleko



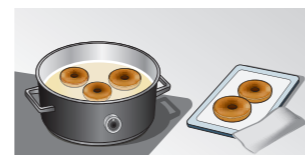
3
100 °C

Ključanje, npr. pasta, povrće



4
120 °C

Kuvanje u ekspres loncu, npr. pile, paprikaš



5
170 °C

Prženje sa mnogo ulja, npr. krofne, ćufte od mesa

Brzo i jednostavno

Funkcije pomoći pri kuvanju

Funkcije pomoći pri kuvanju vam omogućavaju da izaberete najbolji način da pripremite svaku hranu po želji. Senzori neprestano mere temperaturu lonca ili tiganja. Ovo omogućava da se snaga kontroliše sa velikom preciznošću da bi se održala odgovarajuća temperatura i obezbedili savršeni rezultati kuvanja.


Senzor za prženje

Ova funkcija može da bude korišćena za prženje hrane uz održavanje odgovarajuće temperature tiganja.

Priručnik sa uputstvima

Dodatne informacije mogu da se pronađu u detaljnom priručniku sa uputstvima za ploču u poglavlju „Senzor za prženje“. Pročitajte ga pažljivo.

Metod

- I) Stavite prazan tiganj za prženje na zonu za kuvanje.
- II) Izaberite zonu kuvanja na ekranu.
- III) Izaberite vrstu zagrevanja  „Senzor za prženje“.
- IV) Izaberite odgovarajuće podešavanje za prženje.
- V) Sačekajte dok se ne dostigne temperatura za prženje. Postupak zagrevanja je prikazan na ekranu. Zatim se čuje zvučni signal.
- VI) Dodajte masnoću u tiganj za prženje i počnite sa prženjem.



 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 pečeni, smrznute, pohovane i fine hrane, npr. šnicli, svežeg ragua i povrća.





5
Visoka

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





























9001160851




































Sledeći dijagram prikazuje izbor jela za kategorije hrane. Temperatura i vreme trajanja kuvanja mogu da se razlikuju u odnosu na količinu, stanje i kvalitet hrane.

 Funkcije za kuvanje
 Senzor za prženje

	 Funkcije pomoći pri kuvanju	 °C	 Min.
Meso			
Funkcija prženja sa malo ulja			
Šnicle, obične ¹		4	6-10
Šnicle, pohovane ¹		4	6-10
Fileti ²		4	6-10
Kotleti ¹		3	10-15
Cordon bleu ¹		4	10-15
Bečka šnicla ¹		4	10-15
Odrezak, slabo pečen (debljine 3 cm) ²		5	6-8
Odrezak, srednje pečena (debljine 3 cm) ²		5	8-12
Odrezak, jako pečen (debljine 3 cm) ¹		4	8-12
Grudi živine (2 cm debele) ¹		3	10-20
Tanko sečeno ³		4	7-12
Giros ³		4	7-12
Slanina ¹		2	5-8
Mleveno meso ³		4	6-10
Hamburger (debljine 1,5 cm) ¹		3	6-15
Čufte (debljine 2 cm) ¹		3	10-20
Punjene čufte ¹		3	10-20
Kuvane kobasice ¹		3	8-20
Sirove kobasice ¹		3	8-20
Funkcija poširanja			
Prženje viršli ⁴		2 / 90 °C	10-20
Funkcija kuvanja			
Knedle od mesa ⁴		3 / 100 °C	20-30
Pile za supu ⁴		3 / 100 °C	60-90
Kuvana govedina ⁴		3 / 100 °C	60-90
Funkcija kuvanja u ekspres-loncu			
Kokoš u ekspres-loncu ⁵		4 / 120 °C	15-25
Teletina u ekspres-loncu ⁵		4 / 120 °C	15-25
Funkcija fritiranja sa mnogo ulja			
Prženje komada piletine u fritezi ⁶		5 / 170 °C	10-15
Prženje čuftica u fritezi ⁶		5 / 170 °C	10-15
Riba			
Funkcija prženja sa malo ulja			
File od ribe, običan ¹		4	10-20
Fileti ribe, pohovani ¹		3	10-20
Kozice ¹		4	4-8
Škampi ¹		4	4-8
Pržena riba, cela ¹		3	10-20
Funkcija poširanja			
Dinstanje ribe ⁴		2 / 90 °C	15-20
Funkcija fritiranja sa mnogo ulja			
Prženje ribe u pivskom testu u fritezi ⁶		5 / 170 °C	10-15
Prženje panirane ribe u fritezi ⁶		5 / 170 °C	10-15

	 Funkcije pomoći pri kuvanju	 °C	 Min.
Jela od jaja			
Funkcija prženja sa malo ulja			
Jaja na oko na maslacu ⁷		2	2-6
Jaja na oko na ulju ²		4	2-6
Kajgana ³		2	4-9
Omlet ⁸		2	3-6
Palačinke ⁸		5	1.5- 2.5
Prženice ⁸		3	4-8
Carški omlet ⁸		3	10-15
Funkcija kuvanja			
Kuvanje jaja ⁵		3 / 100 °C	5-10
Povrće i mahunarke			
Funkcija prženja sa malo ulja			
Beli luk ³		2	2-10
Luk, dinstanje ³		2	2-10
Prženi luk ³		3	5-10
Tikvice ¹		3	4-12
Patlidžan ¹		3	4-12
Paprika ³		3	4-15
Prženje zelenih špargli ¹		3	4-15
Pečurke ³		4	10-15
Dinstanje povrća na ulju ³		1	10-20
Glaziranje povrća ³		3	6-10
Funkcija kuvanja			
Kuvanje brokolija ⁴		3 / 100 °C	10-20
Kuvanje karfiola ⁴		3 / 100 °C	10-20
Kuvanje prokelja ⁴		3 / 100 °C	30-40
Kuvanje boranije ⁴		3 / 100 °C	15-30
Leblebije ⁵		3 / 100 °C	60-90
Grašak ⁴		3 / 100 °C	15-20
Sočivo ⁵		3 / 100 °C	45-60
Funkcija kuvanja u ekspres-loncu			
Povrće u ekspres-loncu ⁵		4 / 120 °C	3-6
Leblebije u ekspres-loncu ⁵		4 / 120 °C	25-35
Pasulj u ekspres-loncu ⁵		4 / 120 °C	25-35
Sočivo u ekspres-loncu ⁵		4 / 120 °C	10-20
Funkcija fritiranja sa mnogo ulja			
Fritiranje paniranog povrća ⁶		5 / 170 °C	4-8
Fritiranje povrća u pivskom testu ⁶		5 / 170 °C	4-8
Prženje paniranih pečuraka u fritezi ⁶		5 / 170 °C	4-8
Fritiranje pečurki u pivskom testu ⁶		5 / 170 °C	4-8

	 Funkcije pomoći pri kuvanju	 °C	 Min.
Krompir			
Funkcija prženja sa malo ulja			
Pečeni oljušteni krompir ³		5	6-12
Pečeni sirovi krompir ³		4	15-25
Prženice od krompir pirea ⁸		5	2.5-3.5
Švajcarski Röstli ⁷		2	50-55
Glazirani krompir ³		3	15-20
Funkcija poširanja			
Knedle od krompira ⁴		2 / 90 °C	30-40
Boling function			
Kuvanje krompira ⁵		3 / 100 °C	30-45
Funkcija kuvanja u ekspres-loncu			
Krompiri u ekspres-loncu ⁵		4 / 120 °C	10-20
Testenina i žitarice			
Funkcija poširanja			
Pirinač ⁴		2 / 90 °C	25 - 35
Kačamak ³		2 / 90 °C	3 - 8
Kaša od griza ³		2 / 90 °C	5 - 10
Funkcija kuvanja			
Testenina ³		3 / 100 °C	7 - 10
Ravioli ³		3 / 100 °C	6 - 15
Funkcija kuvanja u ekspres-loncu			
Pirinač u ekspres-loncu ⁵		4 / 120 °C	6 - 8
Suppe			
Funkcija poširanja			
Krem suppe ³		2 / 90 °C	10 - 15
Funkcija kuvanja			
Bujon ⁵		3 / 100 °C	60 - 90
Instant suppe ³		3 / 100 °C	5 - 10
Funkcija kuvanja u ekspres-loncu			
Domaći bujon u ekspres-loncu ⁵		4 / 120 °C	20 - 30
Sosovi			
Funkcija prženja sa malo ulja			
Paradajz sos sa povrćem ³		1	25 - 35
Bešamel sos ³		1	10 - 20
Sos od sira ³		1	10 - 20
Smanjenje sosa ³		1	25 - 35
Slatki sosovi ³		1	15 - 25

	 Funkcije pomoći pri kuvanju	 °C	 Min.
Deserti			
Funkcija poširanja			
Sutlijaš ³		2 / 90 °C	40-50
Zobena kaša ³		2 / 90 °C	10-15
Puding od čokolade ³		2 / 90 °C	3-5
Funkcija kuvanja			
Kompot ⁵		3 / 100 °C	15-25
Funkcija fritiranja sa mnogo ulja			
Prženje krofni u fritezi ⁶		5 / 170 °C	5-10
Prženje krofnica u fritezi ⁶		5 / 170 °C	5-10
Fritiranje bunuelosa ⁶		5 / 170 °C	5-10
Duboko zamrznuti proizvodi			
Funkcija prženja sa malo ulja			
Šnicla ¹		4	15-20
Cordon bleu ¹		4	10-30
Pileća prsa ¹		4	10-30
Chicken Nuggets ¹		4	10-15
Giros ³		4	10-15
Kebab ³		4	10-15
File od ribe, običan ¹		3	10-20
Fileti ribe, pohovani ¹		3	10-20
Ribljli štapići ¹		4	8-12
Prženje pomfrita ³		5	4-6
Pržena jela ³		3	6-10
Prolećne rolnice ¹		4	10-30
Kamember ¹		3	10-15
Funkcija održavanja toplote, dogrevanje			
Povrće u sosu od pavlake ³		1 / 70 °C	15-20
Funkcija kuvanja			
Boranija ⁴		3 / 100 °C	15-30
Funkcija fritiranja sa mnogo ulja			
Fritiranje pomfrita ⁶		5 / 170 °C	4-8
Ostalo			
Funkcija prženja sa malo ulja			
Kamember ¹		3	7-10
Krutoni ³		3	6-10
Suva-gotova jela ¹⁰		1	5-10
Prženje badema ⁹		4	3-15
Prženje oraha ⁹		4	3-15
Prženje pinjola ⁹		4	3-15
Funkcija održavanja toplote, dogrevanje			
Zagrevanje gulaša ⁵		1 / 70 °C	10-20
Zagrevanje kuvanog vina ⁵		1 / 70 °C	-
Funkcija poširanja			
Zagrevanje mleka ⁵		2 / 90 °C	3-10

¹ Prevrćite više puta. / ² Posle signala, ulje i namirnice stavite u tiganj. / ³ Redovno mešajte. / ⁴ Zagrejte i kuvajte sa poklopcem. Dodajte namirnicu posle zvučnog signala. / ⁵ Na početku dodajte sastojke za kuvanje / ⁶ Ulje zagrevati sa zatvorenim poklopcem. Bez poklopca pržite u porcijama.

⁷ Maslac i namirnice dodati u tiganj posle signalnog tona. / ⁸ Ukupno trajanje po porciji. Pržite jedno za drugim. / ⁹ Dodajte namirnicu posle zvučnog signala. / ¹⁰

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-pxy875kw1e-akcija-cena/>