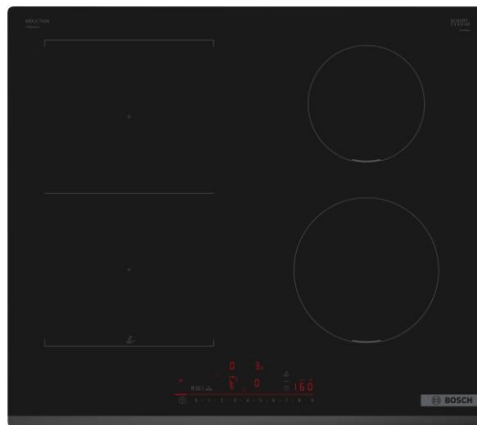


Dodatna dokumentacija

BOSCH ugradna ploča PVS631HC1E



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-pvs631hc1e-akcija-cena/>

Jednostavno i brzo

PerfectFry Plus frying sensor

Senzor za prženje održava konstantnu temperaturu posuđa i osigurava savršeno prženje. Pored toga, senzor za prženje sledeće prednosti:

- ▶ Zahvaljujući kontroli temperature tiganja, sprečava gorenje jela.
- ▶ Štiti ulje ili mast od prekomernog zagrevanja. Tako ne nastaju materije štetne po zdravlje.
- ▶ Doprinosi energetskejoj efikasnosti, zbog toga što se koristi samo potrebna snaga.

Postupak

- ▶ Postavite prazan tiganj na zonu za kuvanje.
- ▶ Izaberite zonu za kuvanje i  dodirnite.
- ▶ Izaberite željenu temperaturu:
 - Tokom vremena zagrevanja, prikaz tajmera naizmenično prikazuje ciljnu temperaturu i napredak zagrevanja.
 - Kad se dostigne temperatura prženja, oglasiće se zvučni signal.
- ▶ Dodajte ulje ili mast u tiganj i počnite prženje.

 **Home Connect** Pomoću aplikacije Home Connect možete brzo i jednostavno da pristupite receptima i metodama kuvanja na pametnom telefonu ili tabletu.



Naši Pro Induction tiganji su savršeni za prženje na ploči za kuvanje.

Naš pribor možete da kupite kod servisne službe, u specijalizovanoj prodavnici ili na internetu: www.bosch-home.com

Preporuke za kuvanje sa PerfectFry Plus frying sensor

Sledeća tabela pokazuje koja temperatura odgovara za koju namirnicu. Vreme prženja i temperatura mogu da variraju u zavisnosti od vrste, veličine, količine i kvaliteta namirnica. Podešena temperatura varira u zavisnosti od upotrebljenog tiganja.

- ▶ Prethodno zagrejte prazan tiganj.
- ▶ Kada se čuje zvučni signal dodajte ulje i namirnice.

	°C	min
Meso		
Šnicla, natur	160-180	4-10
Šnicla, pohovana	180	6-10
File	180-200	6-10
Kotleti	160-180	10-15
Karađorđeva šnicla, bečka šnicla	180	10-15
Odrezak, slabo pečen, debljine 3 cm	220	8-10
Odrezak, srednje pečen, debljine 3 cm	200	6-10
Odrezak, jako pečen, debljine 3 cm	180	6-12
T-bone odrezak, slabo pečen, debljine 4,5 cm	200-220	10-15
T-bone odrezak, srednje pečen, debljine 4,5 cm	180-200	20-30
Prsa živine, debljine 2 cm	160	10-20
Slanina	160-180	2-6
Mleveno meso	180-200	6-10
Hamburger, debljine 1,5 cm	160-200	6-15
Čufte	160-180	10-20
Barene kobasice	160-180	8-20
Čorizo, sirove kobasice	160-180	10-20
Ražnjići	160-180	10-20
Giros	180-200	6-10
Riba i morski plodovi		
Riblji filet, natur	180	10-20
Riblji file, pohovani	180	10-20
Pržena riba, cela	160	10-20
Sardine	180	6-12
Kozice	180	4-8
Hobotnica, sipa	180-200	6-12
Dagnje, školjke, srčanke	110-120	4-8
Jela od jaja		
Jaja na oko na maslacu	140	2-6
Jaja na oko na ulju	180-200	2-6
Kajgana	140	4-9
Omlet	140	3-6
Prženice	160	4-8
Palačinke, blini, takosi	180-200	1-3

	°C	min
Povrće		
Pečeni krompir od kuvanog krompira u ljusci	180-200	6-12
Pomfrit	180-200	15-25
Palačinke od rendanog krompira	200	2-4
Luk, beli luk, dinstani	140	4-12
Kolutovi crnog luka	180-200	4-12
Tikvice, patlidžan, paprika	160-180	4-12
Zelene špagle, pržene	160-180	10-20
Pečurke	180	10-15
Povrće, glazirano	120	10-20
Povrće u tempura testu	180-200	5-10
Zamrznuta jela		
Chicken Nuggets	180-200	8-12
Ribljí štapići	180	8-12
Pomfrit	200-220	4-8
Jela u tiganju	160-180	6-10
Prolećne rolnice	180-200	8-15
Paštete, kroketi	200-220	6-8
Sosovi		
Sos od paradajza	120	20-30
Sos sa pavlakom	110-120	10-20
Bešamel sos	110-120	10-20
Sos od sira	110-120	3-8
Slatki sosovi	110-120	10-20
Redukovanje sosova	110-120	5-10
Topljenje		
Čokoladna glazura	70-80	5-15
Sir	70-80	3-10
Maslac	70-80	3-5
Fondi	70-80	5-15
Ostalo		
Pečeni sir	180-200	5-15
Krutoni	160-180	6-10
Tost hleb	200-220	8-12
Suva gotova jela	110-120	5-10
Bademi, orasi, pinjoli, prženi	180-200	3-15
Kokice	220	10-20

 Topljenje 70 °C	 Priprema sosova 110–120 °C	 Prženje 140 °C	 Prženje 160 °C	 Prženje 180–200 °C	 Prženje 220 °C
					
Topljenje čokolade, maslaca ili sira, npr. fondi.	Priprema i ukuvavanje sosova, dinstanje povrća, prženje jela na ekstra devičanskom maslinovom ulju, maslacu ili margarinu.	Prženje jela na ekstra devičanskom maslinovom ulju, maslacu ili margarinu, npr. omleti.	Prženje ribe i debljih jela, kao npr. čufti ili kobasica.	Prženje odrezaka, srednje pečenih ili potpuno pečenih, zamrznutih, pohovanih i finih jela, npr. šnicli, svežeg ragua ili povrća.	Prženje jela na visokim temperaturama, npr. slabo pečenih prženih odrezaka, pljeskavica od krompira i zamrznutog pomfrita.

Temperatura koja se prikazuje na prikazima je orijentaciona vrednost i može da se razlikuje od stvarne temperature u tiganju.
Uputstvo za upotrebu: Dodatne informacije možete dobiti u uputstvu za upotrebu ploče za kuvanje u odeljku „Senzor za prženje“. Pažljivo pročitajte taj odeljak.

9001819051 (030309) sr, hr



Jednostavno i brzo

PerfectFry Plus frying sensor

Senzor za pečenje održava temperaturu vaše posude za kuhanje stalnom i osigurava savršeno pečenje. Osim toga, senzor za pečenje pruža sljedeće prednosti:

- ▶ Sprječava da hrana zagori nadzirući temperaturu tave.
- ▶ Štiti ulje ili mast od pregrijavanja. Na taj način ne nastaju tvari opasne po zdravlje.
- ▶ Osigurava energetsku učinkovitost upotrebljavajući samo potrebnu snagu.

Način postupanja

- ▶ Stavite praznu tavu na zonu za kuhanje.
- ▶ Odaberite zonu za kuhanje i dodirnite .
- ▶ Odaberite željenu temperaturu:
 - Tijekom zagrijavanja indikator timera naizmjenice prikazuje ciljnu temperaturu i napredak zagrijavanja.
 - Kada je postignuta temperatura pečenja, javlja se zvučni signal.
- ▶ Stavite ulje ili mast u tavu i počnite s pečenjem.

 **HomeConnect** Pomoću aplikacije Home Connect možete brzo i jednostavno pristupiti receptima i tehnikama kuhanja putem pametnog telefona ili tableta.

 Topljenje 70 °C	 Priprema umaka 110–120 °C	 Pečenje 140 °C	 Pečenje 160 °C	 Pečenje 180–200 °C	 Pečenje 220 °C
					
Topljenje čokolade, maslaca ili sira, npr. fondue.	Priprema i ukuhavanje umaka, pirjanje povrća, pečenje hrane na ekstra djevičanskom maslinovom ulju, maslacu ili margarinu.	Pečenje hrane na ekstra djevičanskom maslinovom ulju, maslacu ili margarinu, npr. omleta.	Pečenje ribe i debelih namirnica, npr. kosanih odrezaka ili kobasica.	Pečenje odrezaka, srednje ili dobro pečeni, duboko smrznutih, paniranih i finih namirnica, npr. odrezaka, svježeg ragua ili povrća.	Pečenje hrane na visokim temperaturama, npr. odrezaka, krvavo pečeni, popečaka od krumpira ili duboko smrznutog pomfrita.

Temperatura prikazana na indikatorima predstavlja približnu vrijednost i može odstupati od stvarne temperature u tavi.
Upute za uporabu: Ostale informacije naći ćete u uputama za uporabu ploče za kuhanje odlomku „Senzor za pečenje“. Temeljito pročitajte taj odlomak.



Preporuke za kuhanje s PerfectFry Plus frying sensor

U sljedećoj tablici je prikazano koja je temperatura prikladna za koju namirnicu. Vrijeme pečenja i temperatura mogu varirati ovisno o vrsti, težini, veličini, količini i kvaliteti namirnice. Namještena temperatura varira ovisno o korištenoj tavi za pečenje.

- ▶ Zagrijati praznu tavu.
- ▶ Ulje i namirnice staviti nakon zvučnog signala.

	°C	min
Meso		
Odresci, naravni	160-180	4-10
Odresci, panirani	180	6-10
File	180-200	6-10
Kotleti	160-180	10-15
Cordon bleu, bečki odrezak	180	10-15
Odrezak, krvavo pečen, debljine 3 cm	220	8-10
Odrezak, srednje pe-čen, debljine 3 cm	200	6-10
Odrezak, jako pečen, debljine 3 cm	180	6-12
T-Bone odrezak, krvavo pečen, debljine 4,5 cm	200-220	10-15
T-Bone odrezak, sred- nje pečen, debljine 4,5 cm	180-200	20-30
Prsa od peradi, debljine 2 cm	160	10-20
Slanina	160-180	2-6
Mljeveno meso	180-200	6-10
Hamburger, debljine 1,5 cm	160-200	6-15
Mesne okruglice	160-180	10-20
Kuhane kobasice	160-180	8-20
Chorizo, sirove pečenice	160-180	10-20
Ražnjici	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
Riba i plodovi mora		
Ribljí file, naravni	180	10-20
Ribljí file, panirani	180	10-20
Riba pečena, cijela	160	10-20
Sardine	180	6-12
Račići	180	4-8
Lignje, sipa	180-200	6-12
Dagnje, vongole, srčanke	110-120	4-8
Jela s jajima		
Jaja na oko, na maslacu	140	2-6
Jaja na oko, na ulju	180-200	2-6
Kajgana	140	4-9
Omlet	140	3-6
Pohani kruh	160	4-8
Crêpes, blini, palačinke, tacos	180-200	1-3

	°C	min
Povrće		
Pečeni krumpir od krumpira kuhanog u ljusci	180-200	6-12
Pomfrit	180-200	15-25
Popečci od krumpira	200	2-4
Luk, češnjak, staklasto pirjan	140	4-12
Luk narezan na kolutiće	180-200	4-12
Tikvice, patlidžani, paprika	160-180	4-12
Zelene šparoge, pečene	160-180	10-20
Gljive	180	10-15
Povrće, glazirano	120	10-20
Povrće u tempuri	180-200	5-10
Zamrznuta jela		
Pileći nuggets	180-200	8-12
Ribljí štapići	180	8-12
Pomfrit	200-220	4-8
Jela iz tave	160-180	6-10
Proljetne rollice	180-200	8-15
Vol-au-vent, kroketi	200-220	6-8
Umaci		
Umak od rajčica	120	20-30
Umak s vrhnjem	110-120	10-20
Bešamel umak	110-120	10-20
Umak od sira	110-120	3-8
Slatki umaci	110-120	10-20
Reduciranje umaka	110-120	5-10
Topljenje		
Kuvertira	70-80	5-15
Sir	70-80	3-10
Maslac	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
Ostalo		
Pečeni sir	180-200	5-15
Krutoni	160-180	6-10
Tost	200-220	8-12
Gotova jela iz vrećice	110-120	5-10
Bademi, orasi, pinjoli, prženi	180-200	3-15
Kokice	220	10-20

9001819051 (030309) 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-pvs631hc1e-akcija-cena/>