



Brzo i jednostavno

Funkcija pomoći pri kuhanju

Funkcija pomoći pri kuhanju omogućuje vam da odaberete najbolji način pripreme željenog jela. Senzori stalno mijere temperaturu lonca ili tave. To omogućuje da se s velikom preciznošću kontrolira snaga kako bi se održala odgovarajuća temperatura i pružili savršeni rezultati kuhanja.

Funkcije kuhanja

Ove vam funkcije omogućuju zagrijavanje hrane, kuhanje na niskoj temperaturi, vrenje, kuhanje u ekspres loncu i prženje u dubokom ulju, sve pri kontroliranoj temperaturi.

Za upotrebu funkcija kuhanja treba vam bežični senzor temperature. Ako vaša ploča za kuhanje nije opremljena senzorom možete ga nabaviti kao dodatnu opremu u specijaliziranim trgovinama ili u našoj Službi za tehničku pomoć pod kataloškim brojem HEZ39050.



Brzo i jednostavno

Funkcija pomoći pri kuhanju

Funkcija pomoći pri kuhanju omogućuje vam da odaberete najbolji način pripreme željenog jela. Senzori stalno mijere temperaturu lonca ili tave. To omogućuje da se s velikom preciznošću kontrolira snaga kako bi se održala odgovarajuća temperatura i pružili savršeni rezultati kuhanja.



BOSCH

Tehnologija za život



Upute za rukovanje

Dodatne informacije potražite u detaljnim uputama za rukovanje pločom za kuhanje u poglavlju „Funkcija pomoći pri kuhanju“. Pažljivo pročitajte upute.

Postupak

- I) Postavite bežični senzor temperature na lonac.
- II) Stavite lonac s odgovarajućom količinom tekućine na područje kuhanja i poklopite ga poklopcom.
- III) Pritisnite simbol na bežičnom senzoru temperature. Senzor kuhanja pali se na zaslonu.
- IV) Odaberite područje kuhanja na zaslonu.
- V) Odaberite razinu temperature željene funkcije kuhanja.
- VI) Pričekajte dok voda ili ulje ne dosegne odgovarajuću temperaturu. Postupak zagrijavanja prikazuje se na zaslonu. Nakon toga se aktivira signal.
- VII) Skinite poklopac i dodajte namirnice. Kuhajte pokriveno.

Napominjemo: Ako upotrebljavate funkciju prženja s dosta ulja, tijekom prženja ne stavljajte poklopac.



Zagrijavanje,
održavanje topline,
npr. juha, punča

Lagano vrenje,
npr. riže, mlijeka

Kuhanje,
npr. tjestenine, povrća

Kuhanje u
ekspres loncu,
npr. piletina, varivo

Prženje u dubokom
ulju, npr. uštipaka,
mesnih okruglica



1
Jako slabo

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



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.



9001160839



U sljedećoj tablici prikazuje se odabir jela prema kategorijama namirnica. Temperatura i vrijeme kuhanja mogu varirati ovisno o količini, stanju i kvaliteti namirnica.

	Funkcije-pomoći pri kuhanju	🌡	🕒 min.
Meso			
Funkcija Pečenje s malo ulja			
Odresci, naravni ¹	sez	4	6-10
Odresci, panirani ¹	sez	4	6-10
File ²	sez	4	6-10
Kotleti ¹	sez	3	10-15
Cordon bleu ¹	sez	4	10-15
Bečki odrezak ¹	sez	4	10-15
Odrezak, kravvo pečen (debljine 3 cm) ²	sez	5	6-8
Odrezak, srednje pečen (debljine 3 cm) ²	sez	5	8-12
Odrezak, jako pečen (debljine 3 cm) ¹	sez	4	8-12
Prsa od peradi (debljina 2 cm) ¹	sez	3	10-20
Meso narezano na trakice ³	sez	4	7-12
Gyros ³	sez	4	7-12
Slanina ¹	sez	2	5-8
Mljeveno meso ³	sez	4	6-10
Hamburger (debljine 1,5 cm) ¹	sez	3	6-15
Kosani odresci (debljine 2 cm) ¹	sez	3	10-20
Punjeni kosani odresci ¹	sez	3	10-20
Kuhane pečenice ¹	sez	3	8-20
Sirove pečenice ¹	sez	3	8-20
Funkcija Kuhanje na laganoj vatri			
Kuhanje hrenovki ⁴	ele	2 / 90 °C	10-20
Funkcija Kuhanje			
Okruglice od mesa ⁴	ele	3 / 100 °C	20-30
Kokoš za juhu ⁴	ele	3 / 100 °C	60-90
Kuhana govedina ⁴	ele	3 / 100 °C	60-90
Funkcija Kuhanje u ekspres loncu			
Kokoš u ekspres loncu ⁵	ele	4 / 120 °C	15-25
Govedina u ekspres loncu ⁵	ele	4 / 120 °C	15-25
Funkcija Prženje s puno ulja			
Prženje komada piletine ⁶	ele	5 / 170 °C	10-15
Prženje mesnih okruglica ⁶	ele	5 / 170 °C	10-15
Riba			
Funkcija Pečenje s malo ulja			
Riblji file, naravni ¹	sez	4	10-20
Riblji file, panirani ¹	sez	3	10-20
Račići ¹	sez	4	4-8
Škampi ¹	sez	4	4-8
Riba pečena, cijela ¹	sez	3	10-20
Funkcija Kuhanje na laganoj vatri			
Pirjanje ribe ⁴	ele	2 / 90 °C	15-20
Funkcija Prženje s puno ulja			
Prženje ribe u pivskom tjestetu ⁶	ele	5 / 170 °C	10-15
Prženje panirane ribe ⁶	ele	5 / 170 °C	10-15

	Funkcije-pomoći pri kuhanju	🌡	🕒 min.
Jela s jajima			
Funkcija Pečenje s malo ulja			
Jaja na oko, na maslacu ⁷	sez	2	2-6
Jaja na oko, na ulju ²	sez	4	2-6
Kajgana ³	sez	2	4-9
Omlet ⁸	sez	2	3-6
Palačinke ⁸	sez	5	1.5-2.5
Pohani kruh ⁸	sez	3	4-8
Carski drobljenac ⁸	sez	3	10-15
Funkcija Kuhanje			
Kuhanje jaja ⁵	ele	3 / 100 °C	5-10
Povrće i mahunarke			
Funkcija Pečenje s malo ulja			
Češnjak ³	sez	2	2-10
Staklasto pirjanje luka ³	sez	2	2-10
Prženi luk ³	sez	3	5-10
Tikvice ¹	sez	3	4-12
Patlidžani ¹	sez	3	4-12
Paprika ³	sez	3	4-15
Pečenje zelenih šparoga ¹	sez	3	4-15
Glijive ³	sez	4	10-15
Pirjanje povrća u ulju ³	sez	1	10-20
Glaziranje povrća ³	sez	3	6-10
Funkcija Kuhanje			
Kuhanje brokule ⁴	ele	3 / 100 °C	10-20
Kuhanje cvjetače ⁴	ele	3 / 100 °C	10-20
Kuhanje kelja pupčara ⁴	ele	3 / 100 °C	30-40
Kuhanje zelenih mahuna ⁴	ele	3 / 100 °C	15-30
Slanutak ⁵	ele	3 / 100 °C	60-90
Grašak ⁴	ele	3 / 100 °C	15-20
Leća ⁵	ele	3 / 100 °C	45-60
Funkcija Kuhanje u ekspres loncu			
Povrće u ekspres loncu ⁵	ele	4 / 120 °C	3-6
Slanutak u ekspres loncu ⁵	ele	4 / 120 °C	25-35
Grah u ekspres loncu ⁵	ele	4 / 120 °C	25-35
Leća u ekspres loncu ⁵	ele	4 / 120 °C	10-20
Funkcija Prženje s puno ulja			
Prženje paniranog povrća ⁶	ele	5 / 170 °C	4-8
Prženje povrća u pivskom tjestetu ⁶	ele	5 / 170 °C	4-8
Prženje paniranih glijiva ⁶	ele	5 / 170 °C	4-8
Prženje glijiva u pivskom tjestetu ⁶	ele	5 / 170 °C	4-8

¹ Češće okrenuti. / ² Ulje i namirnice staviti u tavu nakon zvučnog signala. / ³ Redovito promiješati. / ⁴ Zagrijavanje i kuhanje s poklopcom. Namirnice dodati nakon zvučnog signala. / ⁵ Namirnice dodati na početku / ⁶ Ulje zagrijati s poklopcom. Peći porcije bez poklopca.

Funkcije kuhanja
 Senzor za pečenje

	Funkcije-pomoći pri kuhanju	🌡	🕒 min.
Krumpir			
Funkcija Pečenje s malo ulja			
Pečeni krumpir od krumpira kuhanog u ljsuci ³	sez	5	6-12
Pečeni krumpir od sirovog krumpira ³	sez	4	15-25
Popečci od krumpira ⁸	sez	5	2.5-3.5
Švicarski prženi ribani krumpir ⁷	sez	2	50-55
Glazirani krumpir ³	sez	3	15-20
Funkcija Kuhanje na laganoj vatri			
Okruglice od krumpira ⁴	ele	2 / 90 °C	30-40
Funkcija Kuhanje			
Kuhanje krumpira ⁵	ele	3 / 100 °C	30-45
Funkcija Kuhanje u ekspres loncu			
Krumpir u ekspres loncu ⁵	ele	4 / 120 °C	10-20
Tjestenina i žitarice			
Funkcija Kuhanje na laganoj vatri			
Riža ⁴	ele	2 / 90 °C	25-35
Palenta ³	ele	2 / 90 °C	3-8
Griz s mlijekom ³	ele	2 / 90 °C	5-10
Funkcija Kuhanje			
Tjestenina ³	ele	3 / 100 °C	7-10
Punjena tjestenina ³	ele	3 / 100 °C	6-15
Funkcija Kuhanje u ekspres loncu			
Riža u ekspres loncu ⁵	ele	4 / 120 °C	6-8
Juhe			
Funkcija Kuhanje na laganoj vatri			
Krem juhe ³	ele	2 / 90 °C	10-15
Funkcija Kuhanje			
Juha ⁵	ele	3 / 100 °C	60-90
Instant juhe ³	ele	3 / 100 °C	5-10
Funkcija Kuhanje u ekspres loncu			
Domaća juha u ekspres loncu ⁵	ele	4 / 120 °C	20-30
Umaci			
Funkcija Pečenje s malo ulja			
Umak od rajčice s povrćem ³	sez	1	25-35
Bešamel umak ³	sez	1	10-20
Umak od sira ³	sez	1	10-20
Reducirane umake ³	sez	1	25-35
Slatki umaci ³	sez	1	15-25

	Funkcije-pomoći pri kuhanju	🌡	🕒 min.
Slastice			
Funkcija Kuhanje na laganoj vatri			
Riža na mlijeku ³	sez	2 / 90 °C	40-50
Zobena kaša ³	sez	2 / 90 °C	10-15
Puding od čokolade ³	sez	2 / 90 °C	3-5
Funkcija Kuhanje			
Kompot ⁵	ele	3 / 100 °C	15-25
Funkcija Prženje s puno ulja			
Prženje krafni ⁶	ele	5 / 170 °C	5-10
Prženje američkih krafni ⁶	ele	5 / 170 °C	5-10
Prženje buñuelosa ⁶	ele	5 / 170 °C	5-10
Duboko smrznuti proizvodi			
Funkcija Pečenje s malo ulja			
Odresci ¹	sez	4	15-20
Cordon bleu ¹	sez	4	10-30
Prsa od peradi ¹	sez	4	10-30
Pileći nuggets ¹	sez	4	10-15
Gyros ³	sez	4	10-15