

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 energetskej 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.

HomeConnect 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.

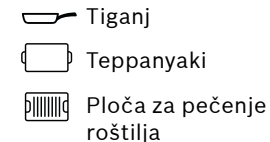
Za fleksibilnu zonu je dostupan i specijalan pribor uključujući i ploču za pečenje roštilja.

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
Karadorđeva 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			
Ribljí filet, natur		180	10-20
Ribljí 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 ragu 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.

9001819050 (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 energetska 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.

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



Naše Pro Induction Pfannen posebno su optimizirane za pečenje na vašoj ploči za kuhanje.

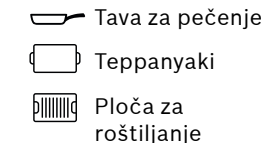
Osim toga, za fleksibilnu zonu možete kupiti poseban pribor uključujući ploču za roštiljanje.

Naš pribor možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na internetu:
www.bosch-home.com

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 pečen, 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, srednje 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			
Riblji file, naravni		180	10-20
Riblji file, panirani		180	10-20
Riba pečena, cijela		160	10-20
Sardine		180	6-12
Račiči		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
Riblji štapići		180	8-12
Pomfrit		200-220	4-8
Jela iz tave		160-180	6-10
Proletne 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

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 ukuhanje 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 ragu 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.

9001819050 (030309) sr, hr

