



Brzo i jednostavno

Senzor za prženje

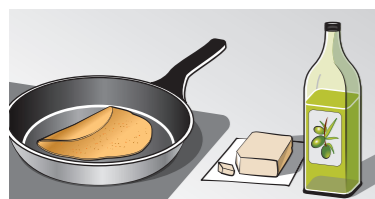
Funkcija senzora za prženje idealna je za jednostavnije kuvanje, a garantuje sjajne rezultate prženja. Temperatura će se održavati automatski bez potrebe za promenom izabranog nivoa.

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

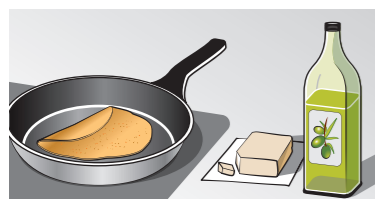
Funkcija senzora za pečenje savršena je za jednostavne i zajamčeno izvrsne rezultate pečenja. Temperatura se održava automatski bez promjene odabrane razine.

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.



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			Riblj file, na naglo ili pohani	low 10 – 20
	Mljeveno meso	med	6 – 10			Riblj 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
Riblj 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