


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.

 **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](http://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
<b>Meso</b>		
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
<b>Riba i morski plodovi</b>		
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
<b>Jela od jaja</b>		
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
<b>Povrće</b>		
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
<b>Zamrznuta jela</b>		
Chicken Nuggets	180-200	8-12
Ribljí štapići	180	8-12
Pomfrit	200-220	4-8
Jela u tiganju	160-180	6-10
Prolečne rolnice	180-200	8-15
Paštete, kroketi	200-220	6-8
<b>Sosovi</b>		
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
<b>Topljenje</b>		
Čokoladna glazura	70-80	5-15
Sir	70-80	3-10
Maslac	70-80	3-5
Fondi	70-80	5-15
<b>Ostalo</b>		
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

 <b>Topljenje</b> 70 °C	 <b>Priprema sosova</b> 110-120 °C	 <b>Prženje</b> 140 °C	 <b>Prženje</b> 160 °C	 <b>Prženje</b> 180-200 °C	 <b>Prženje</b> 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 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.

Naš pribor možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na internetu:  
[www.bosch-home.com](http://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
<b>Meso</b>		
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
<b>Riba i plodovi mora</b>		
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
<b>Jela s jajima</b>		
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
<b>Povrće</b>		
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
<b>Zamrznuta jela</b>		
Pileći nuggets	180-200	8-12
Ribljí 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
<b>Umaci</b>		
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
<b>Topljenje</b>		
Kuvertira	70-80	5-15
Sir	70-80	3-10
Maslac	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
<b>Ostalo</b>		
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

 <b>Topljenje</b> 70 °C	 <b>Priprema umaka</b> 110-120 °C	 <b>Pečenje</b> 140 °C	 <b>Pečenje</b> 160 °C	 <b>Pečenje</b> 180-200 °C	 <b>Pečenje</b> 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 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.

9001819051 (030309) sr, hr

