



**BOSCH**



Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

# Teppan Yaki and Grill for the Flex Zone

**HEZ390512 - HEZ390522**

- da** Gryder og pander Teppan Yaki og Grill til FlexZonen 2
- fi** Keittoastia ja Teppan Yaki ja Grill muuntuvalle Flex-alueelle 4
- no** kokekar Teppan Yaki og Grill for Flex-sone 6
- sv** Kastruller, grytor Teppan Yaki och pannor Grill för Flex-zonen 8

## da Gryder og pander Teppan Yaki og Grill til FlexZonen

Tilbehøret Teppan Yaki og Grill er ideelt egnet til FlexZonen og optimalt til brug med stegesensoren.

Dette ekstra tilbehør er ikke indeholdt i leveringen af kogesektionen. Det kan efterfølgende købes hos forhandleren eller hos vores tekniske kundeservice. Angiv det pågældende referencenummer:

- HEZ390512 Gryder og pander Teppan Yaki.
- HEZ390522 Gryder og pander Grill.

### Teppan Yaki

Med Teppan Yaki kan kød, fisk, skaldyr, grøntsager, kager og brød tilberedes sundt og enkelt med meget lidt olie. Teppan Yaki tilpasser sig perfekt til FlexZonen. Den direkte kontakt med pladen og den ensartede varmeoverførsel bevirker, at madvarernes konsistens, farve og saftighed bevares ved stegning og bruning.

### Grill

























Grill tilpasser sig til FlexZonen. Der kan tilberedes store og små mængder kød, fisk, friske grøntsager og brød sundt og enkelt med meget lidt olie. Rillerne sørger for, at madvarerne optager mindre fedt. Den enkle anvendelse gør det muligt at grille retter, så de ser ud og smager, som om de var tilberedt på en traditionel grill. Hæld lidt olie på grillen eller på rettens overflade for at lette varmeoverførslen.

### Stegesensor

Den følgende tabel indeholder et udvalg af retter, som er sorteret efter levnedsmiddeltipe. Temperatur og tilberedningstid er afhængig af fødevarernes mængde, tilstand og kvalitet.

#### Anvisninger

- Der findes yderligere oplysninger om denne funktion i kogesektionens betjeningsvejledning. Læs vejledningen omhyggeligt igennem.
- Indstil FlexZonen som den eneste kogezone for at aktivere funktionen korrekt.

	Gryder / pander	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydsignal (min.)
<b>Kød</b>			
Schnitzel, naturel <sup>1</sup>	 / 	med	6-10
Filet <sup>1</sup>	 / 	med	6-10
Koteletter <sup>1</sup>	 / 	low	10-15
Steak, rare (tykkelse 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	max	6-8
Steak, medium (tykkelse 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	max	8-12
Steak, well done (tykkelse 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	med	8-12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm) <sup>1</sup>	 / 	low	10-20
Bacon <sup>1</sup>	 / 	low	5-8
Hamburgers <sup>1</sup>	 / 	low	6-15
Pølser, kogte <sup>1</sup>	 / 	med	8-20
Pølser, rå <sup>1</sup>	 / 	med	8-20
Gyros <sup>2</sup>		med	7-12
Hakket kød <sup>2</sup>		med	6-10

<sup>1</sup> Tilsæt olie (om ønsket), og læg madvarer på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.


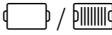

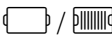
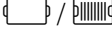

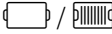

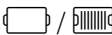













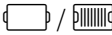




<sup>2</sup> Tilsæt olie (om ønsket), og læg madvarer på efter lydsignalet. Rør rundt jævnlige.

<sup>3</sup> Læg smør og madvarer på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

<sup>4</sup> Tilsæt olie (om ønsket), og læg madvarer på efter lydsignalet. Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

<sup>5</sup> Tilsæt olie (gnid madvarernes overflade med olie), og læg madvarerne på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

<sup>6</sup> Læg retten i efter lydsignalet.

	Gryder / pander	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydsignal (min.)
<b>Fisk og skaldyr</b>			
Fiskefilet, naturel <sup>1</sup>		med	10 - 20
Små rejer <sup>1</sup>		med	4 - 8
Store rejer <sup>1</sup>		med	4 - 8
Stegning af fisk, hel <sup>1</sup>		low	15 - 30
<b>Grøntsager</b>			
Squash <sup>1</sup>		low	4 - 12
Auberginer <sup>1</sup>		low	4 - 12
Peberfrugter <sup>1</sup>		low	4 - 15
Stegning af grønne asparges <sup>1</sup>		low	4 - 15
Svampe <sup>2</sup>		med	10 - 15
Hvidløg <sup>2</sup>		min	2 - 10
Løg, dampede <sup>2</sup>		min	2 - 10
Glasering af grøntsager <sup>2</sup>		low	6 - 10
<b>Kartofler</b>			
Stegte kartofler af pillekartofler <sup>2</sup>		max	6 - 12
Kartoffelpuffer <sup>4</sup>		max	2,5 - 3,5
Glaserede kartofler <sup>2</sup>		low	10 - 15
<b>Retter med æg</b>			
Spejlæg stegt i smør <sup>3</sup>		min	2 - 6
Spejlæg <sup>1</sup>		med	2 - 6
Røræg <sup>2</sup>		min	4 - 9
Omelet <sup>4</sup>		min	3 - 6
Pandekager <sup>4</sup>		max	1,5 - 2,5
Arme riddere <sup>4</sup>		low	4 - 8
Kaiserschmarrn <sup>4</sup>		low	10 - 15
<b>Andet</b>			
Ristet brød <sup>5</sup>		med	4 - 6
Stegning af croutoner <sup>2</sup>		low	6 - 10
Ristning af mandler <sup>6</sup>		med	3 - 15
Ristning af nødder <sup>6</sup>		med	3 - 15
Ristning af pinjekerner <sup>6</sup>		med	3 - 15

<sup>1</sup> Tilsæt olie (om ønsket), og læg madvarer på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

<sup>2</sup> Tilsæt olie (om ønsket), og læg madvarer på efter lydsignalet. Rør rundt jævnligt.

<sup>3</sup> Læg smør og madvarer på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

<sup>4</sup> Tilsæt olie (om ønsket), og læg madvarer på efter lydsignalet. Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

<sup>5</sup> Tilsæt olie (gnid madvarernes overflade med olie), og læg madvarerne på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

<sup>6</sup> Læg retten i efter lydsignalet.

## fi Keittoastia ja Teppan Yaki ja Grill muuntuvalle Flex-alueelle

Varusteet Teppan Yaki ja Grill ovat ihanteelliset muuntuvalle Flex-alueelle ja optimaaliset paistotunnistimen käytölle.

Tämä lisävaruste ei sisälly keittotason toimitukseen. Voit hankkia niitä jälkikäteen alan liikkeistä tai teknisen huoltopalvelumme kautta. Ilmoita hankkiessasi tuotteen numero:

- HEZ390512 Keittoastia Teppan Yaki.
- HEZ390522 Keittoastia Grill.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki on varuste, jonka avulla voit valmistaa lihaa, kalaa, äyriäisiä, vihanneksia, jälkiruokia ja leipää helposti ja terveellisesti hyvin pienellä öljymäärällä. Teppan Yaki mukautuu täydellisesti muuntuvaan Flex-alueeseen. Elintarvikkeet ovat suorassa kosketuksessa levyyn, ja lämpö siirtyy tasaisesti, jolloin elintarvikkeiden rakenne, väri ja mehukkuus säilyvät paistettaessa ja ruskistettaessa.

### Grill

























Grill mukautuu muuntuvaan Flex-alueeseen. Voit valmistaa suuret ja pienet määrät lihaa, kalaa, tuoreita vihanneksia ja leipää hyvin pienessä öljymäärässä terveellisesti ja helposti. Urien ansiosta ruoat imevät itseensä tavallista vähemmän rasvaa. Käyttö on helppoa, ja ruoat näyttävät ja maistuvat yhtä hyviltä kuin perinteisessä grillissä valmistettuina. Laita grilliin tai ruoan pinnalle vähän öljyä, jotta lämpö siirtyy helpommin.

### Paistotunnistin

Seuraavassa taulukossa on valikoima elintarvikkeiden mukaan lajiteltuja ruokia. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat elintarvikkeen määrästä, tilasta ja laadusta.

#### Huomautuksia

- Keittotason käyttöohjeessa on lisätietoja tästä toiminnosta. Lue ohje huolellisesti läpi.
- Säädä muuntuva Flex-alue yksittäisenä keittoalueena, jotta saat aktivoitua toiminnon asianmukaisesti.

	Keittoastia	Lämpötilataso	Kokonaispaisto-aika äänimerkistä (min)
<b>Liha</b>			
Leike, paneroimaton <sup>1</sup>	 / 	med	6 - 10
Filee <sup>1</sup>	 / 	med	6 - 10
Kyljykset <sup>1</sup>	 / 	low	10 - 15
Pihvi, rare (3 cm paksu) <sup>1</sup>	 / 	max	6 - 8
Pihvi, medium (3 cm paksu) <sup>1</sup>	 / 	max	8 - 12
Pihvi, well done (3 cm paksu) <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu) <sup>1</sup>	 / 	low	10 - 20
Pekoni <sup>1</sup>	 / 	low	5 - 8
Hampurilainen <sup>1</sup>	 / 	low	6 - 15
Ruokamakkarat <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 20
Makkarat, raa'at <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		med	7 - 12
Jauheliha <sup>2</sup>		med	6 - 10

<sup>1</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.


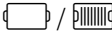

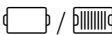
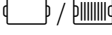

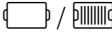

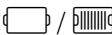













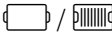




<sup>2</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Sekoita säännöllisesti.

<sup>3</sup> Laita voi ja ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa

<sup>4</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen

<sup>5</sup> Laita öljy (hiero ruoan pintaan) ja ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

<sup>6</sup> Laita ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki.

	Keittoastia	Lämpötilataso	Kokonaispaisto-aika äänimerkistä (min)
<b>Kala ja äyriäiset</b>			
Kalafilee, paneroimaton <sup>1</sup>		med	10 - 20
Ravunpyrstöt <sup>1</sup>		med	4 - 8
Katkaravut <sup>1</sup>		med	4 - 8
Kokonaisen kalan paistaminen <sup>1</sup>		low	15 - 30
<b>Vihannekset</b>			
Kesäkurpitsa <sup>1</sup>		low	4 - 12
Munakoiso <sup>1</sup>		low	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>		low	4 - 15
Vihreän parsan paistaminen <sup>1</sup>		low	4 - 15
Sienet <sup>2</sup>		med	10 - 15
Valkosipuli <sup>2</sup>		min	2 - 10
Sipulit, haudutetut <sup>2</sup>		min	2 - 10
Vihannesten glaseeraus <sup>2</sup>		low	6 - 10
<b>Perunat</b>			
Paistetut perunat kuoriperunoista <sup>2</sup>		max	6 - 12
Perunapaistikkaat <sup>4</sup>		max	2,5 - 3,5
Glaseeratut perunat <sup>2</sup>		low	10 - 15
<b>Munaruuat</b>			
Voissa paistetut kananmunat <sup>3</sup>		min	2 - 6
Paistetut kananmunat <sup>1</sup>		med	2 - 6
Munakokkeli <sup>2</sup>		min	4 - 9
Munakas <sup>4</sup>		min	3 - 6
Ohukaiset <sup>4</sup>		max	1,5 - 2,5
Köyhät ritarit <sup>4</sup>		low	4 - 8
Kaiserschmarrn-pannukakku <sup>4</sup>		low	10 - 15
<b>Muuta</b>			
Leivän paahtaminen <sup>5</sup>		med	4 - 6
Krutonkien paistaminen <sup>2</sup>		low	6 - 10
Mantelien paahtaminen <sup>6</sup>		med	3 - 15
Pähkinöiden paahtaminen <sup>6</sup>		med	3 - 15
Pinjansiementen paahtaminen <sup>6</sup>		med	3 - 15

<sup>1</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

<sup>2</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Sekoita säännöllisesti.

<sup>3</sup> Laita voi ja ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa

<sup>4</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen

<sup>5</sup> Laita öljy (hieroa ruoan pintaan) ja ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

<sup>6</sup> Laita ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki.

## no kokekar Teppan Yaki og Grill for Flex-sonen

Tilbehøret Teppan Yaki og Grill er ideelt egnet til Flex-sonen og optimalt til bruk av stekesensoren.

Dette tilbehøret, som er ekstrautstyr, følger ikke med. Det kan kjøpes i etterkant hos en forhandler eller hos teknisk kundeservice. Oppgi riktig referansenummer:

- HEZ390512 kokekar Teppan Yaki.
- HEZ390522 kokekar Grill.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki gjør det mulig å tilberede kjøtt, fisk, sjømat, grønnsaker, kaker og brød med svært lite olje. Dette er sunt og enkelt. Teppan Yaki tilpasser seg Flex-sonen perfekt. Den direkte kontakten med platen og den jevne varmeoverføringen gjør at matvarene bevarer konsistens, farge og saftighet ved steking og brunng.

### Grill

























Grill tilpasser seg Flex-sonen. Du kan tilberede store og små mengder kjøtt, fisk, ferske grønnsaker og brød med svært lite olje. Dette er sunt og enkelt. Rilleformen sørger for at rettene tar til seg mindre fett. Den enkle håndteringen gjør det mulig å grille retter slik at de ser ut og smaker som om de var blitt tilberedt på en tradisjonell grill. Ha litt olje på grillen eller på overflaten av matvarene. Dette letter varmeoverføringen.

### Stekesensor

I følgende tabell ser du et utvalg retter sortert etter matvarer. Temperaturen og tilberedningstiden avhenger av mengden, beskaffenheten og kvaliteten på matvarene.

### Merknader

- Mer informasjon om denne funksjonen finner du i bruksanvisningen til platetoppen. Les nøye gjennom bruksanvisningen.
- Still inn Flex-sonen som en enkelt kokesone for å aktivere funksjonen riktig.

	Kokekar	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter signaltonen (min.)
<b>Kjøtt</b>			
Snitsel, naturell <sup>1</sup>	 / 	med	6 - 10
Filet <sup>1</sup>	 / 	med	6 - 10
Koteletter <sup>1</sup>	 / 	low	10 - 15
Biff, rå (3 cm tykk) <sup>1</sup>	 / 	max	6 - 8
Biff, medium (3 cm tykk) <sup>1</sup>	 / 	max	8 - 12
Biff, godt stekt (3 cm tykk) <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt) <sup>1</sup>	 / 	low	10 - 20
Bacon <sup>1</sup>	 / 	low	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>	 / 	low	6 - 15
Forhåndskokte pølser <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 20
Rå pølser <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		med	7 - 12
Kjøttdeig <sup>2</sup>		med	6 - 10

<sup>1</sup> Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Snu ved behov.


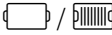

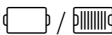
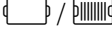

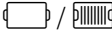

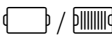













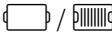




<sup>2</sup> Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Rør regelmessig.

<sup>3</sup> Ha i smør og mat etter signaltonen. Snu ved behov

<sup>4</sup> Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Total varighet per porsjon. Stekes én etter én

<sup>5</sup> Ha i olje (gnis inn i overflaten på varen) og mat etter signaltonen. Snu ved behov.

<sup>6</sup> Tilsett maten etter signaltonen.

	Kokekar	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter signaltonen (min.)
<b>Fisk og sjømat</b>			
Fiskefilet, naturell <sup>1</sup>		med	10 - 20
Krabber <sup>1</sup>		med	4 - 8
Reker <sup>1</sup>		med	4 - 8
Støke hel fisk <sup>1</sup>		low	15 - 30
<b>Grønnsaker</b>			
Squash <sup>1</sup>		low	4 - 12
Auberginer <sup>1</sup>		low	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>		low	4 - 15
Støke grønn asparges <sup>1</sup>		low	4 - 15
Sopp <sup>2</sup>		med	10 - 15
Hvitløk <sup>2</sup>		min	2 - 10
Løk, dampet <sup>2</sup>		min	2 - 10
Glasere grønnsaker <sup>2</sup>		low	6 - 10
<b>Poteter</b>			
Stekte poteter av poteter kokt med skall <sup>2</sup>		max	6 - 12
Potetkaker <sup>4</sup>		max	2,5 - 3,5
Glaserte poteter <sup>2</sup>		low	10 - 15
<b>Eggeretter</b>			
Speilegg i smør <sup>3</sup>		min	2 - 6
Speilegg <sup>1</sup>		med	2 - 6
Eggerøre <sup>2</sup>		min	4 - 9
Omelett <sup>4</sup>		min	3 - 6
Pannekaker <sup>4</sup>		max	1,5 - 2,5
Arme riddere <sup>4</sup>		low	4 - 8
Kaiserschmarrn (luftig pannekake) <sup>4</sup>		low	10 - 15
<b>Annet</b>			
Riste brød <sup>5</sup>		med	4 - 6
Støke krutonger <sup>2</sup>		low	6 - 10
Riste mandler <sup>6</sup>		med	3 - 15
Riste nøtter <sup>6</sup>		med	3 - 15
Riste pinjekjerner <sup>6</sup>		med	3 - 15

<sup>1</sup> Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Snu ved behov.

<sup>2</sup> Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Rør regelmessig.

<sup>3</sup> Ha i smør og mat etter signaltonen. Snu ved behov

<sup>4</sup> Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Total varighet per porsjon. Stekes én etter én

<sup>5</sup> Ha i olje (gnis inn i overflaten på varen) og mat etter signaltonen. Snu ved behov.

<sup>6</sup> Tilsett maten etter signaltonen.

## sv Kastruller, grytor Teppan Yaki och pannor Grill för Flex-zonen

Tillbehör Teppan Yaki och Grill är perfekta för Flex-zonen och optimala för steksensoranvändning.

Extratillbehören medföljer inte hällen. De går att köpa till i butik eller hos service. Ange alltid resp. referensnummer:

- HEZ390512 Kastruller, grytor och pannor Teppan Yaki.
- HEZ390522 Kastruller, grytor och pannor Grill.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki ger dig smidig och hälsosam tillagning av kött, fisk, skaldjur, grönsaker, desserter och bröd med väldigt lite olja. Teppan Yaki anpassar sig perfekt till Flex-zonen. Direktkontakten med plattan och den jämna värmeöverföringen bibehåller livsmedlens konsistens, färg och saftighet när du bryner på och bryner.

### Grill







Grill anpassar sig till Flex-zonen. Du tillagar smidigt och hälsosamt stora och små mängder kött, fisk, färsk grönsaker och bröd med väldigt lite olja. Råfflororna gör att maten tar upp mindre fett. Den smidiga användningen gör att du grillar mat som ser ut och smakar som vanlig grillmat. Tillsätt lite olja på grillen eller matytan för att underlätta värmeöverföringen.

### Steksensor

Följande tabell visar ett urval med maträtter sorterade på livsmedel. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och kvalitet.

#### Anvisningar

- Det finns utförligare information om funktionen i hällens bruksanvisning. Läs igenom anvisningen noga.
- Ställ in Flex-zonen som enda kokzon för att slå på funktionen rätt.

	Kastruller, grytor och pannor	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
<b>Kött</b>			
Schnitzel, opanerad <sup>1</sup>	 / 	med	6 - 10
Filé <sup>1</sup>	 / 	med	6 - 10
Kotletter <sup>1</sup>	 / 	low	10 - 15
Biff, rare (3 cm tjock) <sup>1</sup>	 / 	max	6 - 8
Biff, medium (3 cm tjock) <sup>1</sup>	 / 	max	8 - 12
Biff, well done (3 cm tjock) <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt) <sup>1</sup>	 / 	low	10 - 20
Fläsk <sup>1</sup>	 / 	low	5 - 8
Hamburgare <sup>1</sup>	 / 	low	6 - 15
Varmkorv <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 20
Grillkorv, rå <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		med	7 - 12
Köttfärs <sup>2</sup>		med	6 - 10

<sup>1</sup> Tillsätt olja (om det behövs) och mat efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs

<sup>2</sup> Tillsätt olja (om det behövs) och mat efter ljudsignalen. Rör om hela tiden.


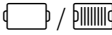

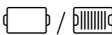
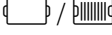

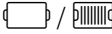

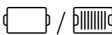













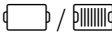




<sup>3</sup> Tillsätt smör och mat efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

<sup>4</sup> Tillsätt olja (om det behövs) och mat efter ljudsignalen. Total tillagningstid per portion. Stek i följd

<sup>5</sup> Tillsätt olja (gnid in ytan) och mat efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

<sup>6</sup> Lägg i maten när enheten ger signal.



	Kastruller, grytor och pannor	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
<b>Fisk och skaldjur</b>			
Fiskfilé, opanerad <sup>1</sup>		med	10 - 20
Krabba <sup>1</sup>		med	4 - 8
Räkor <sup>1</sup>		med	4 - 8
Steka hel fisk <sup>1</sup>		low	15 - 30
<b>Grönsaker</b>			
Zucchini <sup>1</sup>		low	4 - 12
Aubergine <sup>1</sup>		low	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>		low	4 - 15
Steka grön sparris <sup>1</sup>		low	4 - 15
Svamp <sup>2</sup>		med	10 - 15
Vitlök <sup>2</sup>		min	2 - 10
Sveta lök <sup>2</sup>		min	2 - 10
Gläsera grönsaker <sup>2</sup>		low	6 - 10
<b>Potatis</b>			
Stekt potatis på skalpotatis <sup>2</sup>		max	6 - 12
Råror <sup>4</sup>		max	2,5 - 3,5
Glaserad potatis <sup>2</sup>		low	10 - 15
<b>Äggrätter</b>			
Smörstekt ägg <sup>3</sup>		min	2 - 6
Stekt ägg <sup>1</sup>		med	2 - 6
Äggröra <sup>2</sup>		min	4 - 9
Omelett <sup>4</sup>		min	3 - 6
Pannkakor <sup>4</sup>		max	1,5 - 2,5
Fattiga riddare <sup>4</sup>		low	4 - 8
Österrikiska Kaiserschmarrn <sup>4</sup>		low	10 - 15
<b>Övrigt</b>			
Rosta bröd <sup>5</sup>		med	4 - 6
Steka krutonger <sup>2</sup>		low	6 - 10
Rosta mandlar <sup>6</sup>		med	3 - 15
Rosta nötter <sup>6</sup>		med	3 - 15
Rosta pinjenötter <sup>6</sup>		med	3 - 15

<sup>1</sup> Tillsätt olja (om det behövs) och mat efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs

<sup>2</sup> Tillsätt olja (om det behövs) och mat efter ljudsignalen. Rör om hela tiden.

<sup>3</sup> Tillsätt smör och mat efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

<sup>4</sup> Tillsätt olja (om det behövs) och mat efter ljudsignalen. Total tillagningstid per portion. Stek i följd

<sup>5</sup> Tillsätt olja (gnid in ytan) och mat efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

<sup>6</sup> Lägg i maten när enheten ger signal.







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)



9001366614  
980108(00)