



**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**

<b>de</b>	Kochgeschirr Teppan Yaki und Grill für Flex-Zone 2	
<b>fr</b>	Ustensile Teppan Yaki et Grill pour la Flex-Zone 4	
<b>nl</b>	Kookgerei Teppan Yaki en Grill voor Flex-zone	6
<b>it</b>	stoviglia Teppan Yaki e Grill per Flex Zone	8

## de Kochgeschirr Teppan Yaki und Grill für Flex-Zone

Das Zubehör Teppan Yaki und Grill sind ideal für die Flex-Zone und optimal für den Einsatz des Bratsensors.

Dieses optionale Zubehör ist nicht im Lieferumfang ihres Kochfelds enthalten. Sie können es nachträglich im Fachhandel oder über unseren technischen Kundendienst erwerben. Geben Sie die entsprechende Referenznummer an:

- HEZ390512 Kochgeschirr Teppan Yaki.
- HEZ390522 Kochgeschirr Grill.

### Teppan Yaki

Der Teppan Yaki ermöglicht Ihnen die einfache und gesunde Zubereitung von Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse, Süßspeisen und Brot mit sehr wenig Öl. Der Teppan Yaki passt sich perfekt an die Flex-Zone an. Durch den direkten Kontakt mit der Platte und der gleichförmigen Wärmeübertragung bleiben Konsistenz, Farbe und Saftigkeit der Lebensmittel beim Anbraten und Bräunen erhalten.

### Grill

























Der Grill passt sich an die Flex-Zone an. Sie können große und kleine Mengen von Fleisch, Fisch, frischem Gemüse und Brot mit sehr wenig Öl gesund und einfach zubereiten. Die Rillenform sorgt dafür, dass die Gerichte weniger Fett aufnehmen. Die einfache Handhabung ermöglicht es Gerichte zu grillen, die aussehen und schmecken, als wären sie auf dem traditionellen Grill zubereitet. Geben Sie etwas Öl auf den Grill oder auf die Oberfläche der Speise, um die Wärmeübertragung zu erleichtern.

### Bratsensor

Die folgende Tabelle zeigt eine Auswahl an Gerichten und ist nach Lebensmitteln sortiert. Temperatur und Garzeit sind von Menge, Zustand und Qualität der Lebensmittel abhängig.

#### Hinweise

- In der Bedienungsanleitung des Kochfelds sind weitere Informationen zu dieser Funktion enthalten. Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch.
- Flex-Zone als einzige Kochzone einstellen, um die Funktion ordnungsgemäß zu aktivieren.

	Kochgeschirr	Temperaturstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.)
<b>Fleisch</b>			
Schnitzel, natur <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filet <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Koteletts <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Steak, rare (3 cm dick) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Steak, medium (3 cm dick) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Steak, well done (3 cm dick) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Speck <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Brühwürste <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Würstchen, roh <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Hackfleisch <sup>2</sup>		4	6 - 10

<sup>1</sup> Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich


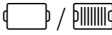

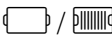
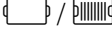

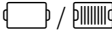

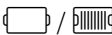













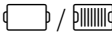




<sup>2</sup> Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Regelmäßig umrühren.

<sup>3</sup> Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.

<sup>4</sup> Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

<sup>5</sup> Öl (Oberfläche der Speise einreiben) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.

<sup>6</sup> Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

	Kochgeschirr	Temperaturstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.)
<b>Fisch und Meeresfrüchte</b>			
Fischfilet, natur <sup>1</sup>		4	10 - 20
Krabben <sup>1</sup>		4	4 - 8
Garnelen <sup>1</sup>		4	4 - 8
Ganzen Fisch braten <sup>1</sup>		3	15 - 30
<b>Gemüse</b>			
Zucchini <sup>1</sup>		3	4 - 12
Auberginen <sup>1</sup>		3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>		3	4 - 15
Grünen Spargel braten <sup>1</sup>		3	4 - 15
Pilze <sup>2</sup>		4	10 - 15
Knoblauch <sup>2</sup>		2	2 - 10
Zwiebeln dünsten <sup>2</sup>		2	2 - 10
Gemüse glasieren <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Kartoffeln</b>			
Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln <sup>2</sup>		5	6 - 12
Kartoffelpuffer <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Glasierte Kartoffeln <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Eierspeisen</b>			
Spiegeleier in Butter <sup>3</sup>		2	2 - 6
Spiegeleier in Öl <sup>1</sup>		4	2 - 6
Rührei <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omelett <sup>4</sup>		2	3 - 6
Pfannkuchen <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Arme Ritter <sup>4</sup>		3	4 - 8
Kaiserschmarrn <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Sonstiges</b>			
Rösten <sup>5</sup>		4	4 - 6
Croûtons <sup>2</sup>		3	6 - 10
Mandeln rösten <sup>6</sup>		4	3 - 15
Nüsse rösten <sup>6</sup>		4	3 - 15
Pinienkerne rösten <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich

<sup>2</sup> Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Regelmäßig umrühren.

<sup>3</sup> Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.

<sup>4</sup> Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

<sup>5</sup> Öl (Oberfläche der Speise einreiben) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.

<sup>6</sup> Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

## fr Ustensile Teppan Yaki et Grill pour la Flex-Zone

L'accessoire Teppan Yaki et le Grill sont idéaux pour la Flex Zone et conviennent parfaitement à l'utilisation de la sonde de rôtissage.

Cet accessoire en option n'est pas compris dans la livraison de votre table de cuisson. Vous pouvez vous le procurer dans le commerce spécialisé ou auprès de notre service après-vente technique. Indiquez le numéro de référence correspondant :

- HEZ390512 ustensile Teppan Yaki.
- HEZ390522 ustensile Grill.

### Teppan Yaki

Le Teppan Yaki vous permet de préparer de manière simple et saine de la viande, du poisson, des fruits de mer, des légumes, des desserts et du pain avec très peu d'huile. Le Teppan Yaki s'adapte parfaitement à la Flex Zone. Grâce au contact direct avec la plaque et le transfert de chaleur uniforme, la consistance, la couleur et la jutosité des aliments lorsque vous les faites rôtir ou dorer sont conservées.

### Grill

























Le Grill s'adapte à la Flex Zone. Vous pouvez préparer de manière saine et simple de grandes et de petites quantités de viande, de poisson, de légumes frais et de pain avec très peu d'huile. Les rainures permettent aux plats d'absorber moins de gras. Sa simplicité d'utilisation permet de griller des plats dont l'apparence et le goût sont similaires à ceux obtenus à partir d'un gril traditionnel. Ajoutez un peu d'huile sur le gril ou sur la surface des mets pour faciliter le transfert de chaleur.

### Sonde de rôtissage

Le tableau suivant indique une sélection de plats, triée par aliments. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de l'état et de la qualité des aliments.

#### Remarques

- La notice d'utilisation de la table de cuisson contient d'autres informations sur cette fonction. Lisez attentivement cette notice.
- Réglez la Flex Zone comme unique foyer pour activer correctement la fonction.

	Ustensiles de cuisson	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
<b>Viande</b>			
Escalope, nature <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filet <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Côtelettes <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Steak, saignant (3 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Steak, à point (3 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Steak, bien cuit (3 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Lard <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Saucisses <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Saucisses, crues <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Viande hachée <sup>2</sup>		4	6 - 10

<sup>1</sup> Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les aliments après le signal sonore. Tournez si nécessaire






































<sup>2</sup> Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les aliments après le signal sonore. Remuez régulièrement.

<sup>3</sup> Ajoutez le beurre et les aliments après le signal sonore. Tournez si nécessaire.

<sup>4</sup> Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les aliments après le signal sonore. Durée totale par portion. Frire une par une.

<sup>5</sup> Ajoutez de l'huile (frottez la surface des mets) et les aliments après le signal sonore. Tournez si nécessaire.

<sup>6</sup> Ajoutez les aliments après le signal sonore.

	Ustensiles de cuisson	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
<b>Poisson et fruits de mer</b>			
Filet de poisson, nature <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Crabe <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Crevettes <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Rôtir du poisson entier <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30
<b>Légumes</b>			
Zucchini <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Aubergines <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Poivron <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Rôtir des asperges vertes <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Champignons <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Ail <sup>2</sup>		2	2 - 10
Cuire des oignons à l'étuvée <sup>2</sup>		2	2 - 10
Glacer des légumes <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Pommes de terre</b>			
Pommes sautées à base de pommes de terre en robe des champs <sup>2</sup>		5	6 - 12
Galettes de pommes de terre <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Pommes de terre glacées <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Plats aux œufs</b>			
Œufs au plat au beurre <sup>3</sup>		2	2 - 6
Œufs au plat à l'huile <sup>1</sup>		4	2 - 6
Œufs brouillés <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omelette <sup>4</sup>		2	3 - 6
Crêpes <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Pain perdu <sup>4</sup>		3	4 - 8
Galette épaisse sucrée <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Divers</b>			
Griller <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Croûtons <sup>2</sup>		3	6 - 10
Griller des amandes <sup>6</sup>		4	3 - 15
Griller des noix <sup>6</sup>		4	3 - 15
Griller des pignons de pin <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les aliments après le signal sonore. Tournez si nécessaire.

<sup>2</sup> Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les aliments après le signal sonore. Remuez régulièrement.

<sup>3</sup> Ajoutez le beurre et les aliments après le signal sonore. Tournez si nécessaire.

<sup>4</sup> Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les aliments après le signal sonore. Durée totale par portion. Frirer une par une.

<sup>5</sup> Ajoutez de l'huile (frottez la surface des mets) et les aliments après le signal sonore. Tournez si nécessaire.

<sup>6</sup> Ajoutez les aliments après le signal sonore.

## nl Kookgerei Teppan Yaki en Grill voor Flex-zone

De accessoires Teppan Yaki en Grill zijn ideaal voor de Flex-zone en optimaal voor het gebruik van de braadsensor.

Deze optimale accessoires zijn niet bij de levering van uw kookplaat inbegrepen. Deze kunt u achteraf in de vakhandel of via onze technische servicedienst aanschaffen. Geef het juiste referentienummer op:

- HEZ390512 Kookgerei Teppan Yaki.
- HEZ390522 Kookgerei Grill.

### Teppan Yaki

Met de Teppan Yaki kunt u eenvoudig en gezond vlees, vis, zeevruchten, groente, zoete gerechten en brood klaarmaken met heel weinig olie. De Teppan Yaki past zich perfect aan de Flex-zone aan. Door het directe contact met de plaat en de gelijkvormige warmteoverdracht blijven consistentie, kleur en malsheid van de levensmiddelen bij het aanbraden behouden.

### Grill

























De Grill past zich aan de Flex-zone aan. U kunt grote en kleine hoeveelheden vlees, vis, verse groente en brood gezond en eenvoudig klaarmaken met heel weinig olie. De geribbelde vorm zorgt ervoor dat de gerechten minder vet opnemen. Heel eenvoudig kunnen gerechten worden gegrild die eruit zien en smaken alsof ze op een traditionele grill zijn bereid. Doe wat olie op de grill of het oppervlak van het gerecht om de warmteoverdracht te vergemakkelijken.

### Braadsensor

De volgende tabel bevat een keur aan gerechten en is op levensmiddelen gesorteerd. De temperatuur en bereidingstijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van de levensmiddelen.

### Aanwijzingen

- In de gebruiksaanwijzing bij de kookplaat vindt u meer informatie over deze functie. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Flex-zone als enige kookzone instellen om de functie naar behoren te activeren.

	Kookgerei	Temperatuur-stand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Vlees</b>			
Schnitzel, ongepaneerd <sup>1</sup>	 / 	4	6-10
Filet <sup>1</sup>	 / 	4	6-10
Koteletten <sup>1</sup>	 / 	3	10-15
Steak, rare (3 cm dik) <sup>1</sup>	 / 	5	6-8
Steak, medium (3 cm dik) <sup>1</sup>	 / 	5	8-12
Steak, well done (3 cm dik) <sup>1</sup>	 / 	4	8-12
Gevogeltefilet (2 cm dik) <sup>1</sup>	 / 	3	10-20
Spek <sup>1</sup>	 / 	3	5-8
Hamburger <sup>1</sup>	 / 	3	6-15
Gekookte worst <sup>1</sup>	 / 	4	8-20
Worstjes, rauw <sup>1</sup>	 / 	4	8-20
Gyros <sup>2</sup>		4	7-12
Gehakt <sup>2</sup>		4	6-10

<sup>1</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren



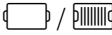



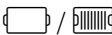

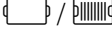



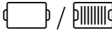



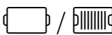


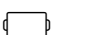









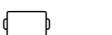
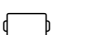
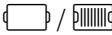



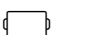
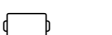
<sup>2</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Regelmatig roeren.

<sup>3</sup> Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.

<sup>4</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

<sup>5</sup> Olie (oppervlak van het gerecht inwrijven) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.

<sup>6</sup> Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.

	Kookgerei	Temperatuur-stand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Vis en zeevruchten</b>			
Visfilet, ongepaneerd <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Krabben <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Garnalen <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Hele vis bakken <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30
<b>Groente</b>			
Courgette <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Aubergines <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Groene asperges bakken <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Paddestoelen <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Knoflook <sup>2</sup>		2	2 - 10
Uien stoven <sup>2</sup>		2	2 - 10
Groente glaceren <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Aardappels</b>			
Gebakken aardappels van gekookte aardappels <sup>2</sup>		5	6 - 12
Aardappelkoekjes <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Geglaceerde aardappels <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Eiergerechten</b>			
Spiegeleieren in boter <sup>3</sup>		2	2 - 6
Spiegelei in olie <sup>1</sup>		4	2 - 6
Roerei <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omelet <sup>4</sup>		2	3 - 6
Pannenkoeken <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Wentelteeftjes <sup>4</sup>		3	4 - 8
Kaiserschmarrn (pannenkoek) <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Diversen</b>			
Roosteren <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Croûtons <sup>2</sup>		3	6 - 10
Amandelen roosteren <sup>6</sup>		4	3 - 15
Noten roosteren <sup>6</sup>		4	3 - 15
Pijnboompitten roosteren <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren

<sup>2</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Regelmatig roeren.

<sup>3</sup> Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.

<sup>4</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

<sup>5</sup> Olie (oppervlak van het gerecht inwrijven) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.

<sup>6</sup> Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.

## it stoviglia Teppan Yaki e Grill per Flex Zone

Gli accessori Teppan Yaki e Grill sono ideali per la Flex Zone e ottimi per l'impiego del sensore cottura arrosto.

Questi accessori opzionali non sono compresi nella fornitura del vostro piano cottura. Possono essere richiesti in seguito presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica clienti. Indicare il codice di riferimento corrispondente:

- HEZ390512 stoviglia Teppan Yaki.
- HEZ390522 stoviglia Grill.

### Teppan Yaki

Il Teppan Yaki permette di preparare carne, pesce, frutti di mare, verdure, dolci e pane con pochissimo olio, in modo semplice e salutare. Il Teppan Yaki si adatta perfettamente alla Flex Zone. Grazie al contatto diretto con la piastra e alla trasmissione di calore uniforme, consistenza, colore e succosità dell'alimento si conservano durante la rosolatura e la doratura.

### Grill

















Il Grill si adatta alla Flex Zone. È possibile preparare piccole e grandi quantità di carne, pesce, verdure fresche e pane con davvero poco olio in modo salutare e semplice. La forma rigata fa in modo che la pietanza assorba meno grasso. Il facile utilizzo permette di grigliare le pietanze che, dall'aspetto e dal gusto, sembreranno preparate sulla griglia tradizionale. Per agevolare la trasmissione di calore, mettere un po' di olio sulla griglia o sulla superficie dell'alimento.

### Sensore cottura arrosto

La seguente tabella mostra una selezione di piatti ed è suddivisa per alimenti. Temperatura e tempi di cottura dipendono da quantità, stato e qualità degli alimenti.

#### Avvertenze

- Nelle istruzioni per l'uso del piano cottura sono contenute ulteriori informazioni relative a questa funzione. Leggere molto attentamente le istruzioni.
- Impostare Flex Zone come unica area di cottura per attivare la funzione correttamente.

	Stoviglie	Livello di temperatura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.)
<b>Carne</b>			
Fettina, semplice <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filetto <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Costoletta <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Bistecca, al sangue (spessore 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Bistecca, cottura media (spessore 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Bistecca, ben cotta (spessore 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Pancetta <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Würstel lessi <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Salsicce crude <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Carne tritata <sup>2</sup>		4	6 - 10

<sup>1</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario

<sup>2</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Mescolare regolarmente.






































<sup>3</sup> Aggiungere il burro e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

<sup>4</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

<sup>5</sup> Aggiungere l'olio (spalmare la superficie della pietanza) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

<sup>6</sup> Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.



	Stoviglie	Livello di temperatura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.)
<b>Pesce e frutti di mare</b>			
Filetto di pesce, al naturale <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Granchi <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Gamberi <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Cucinare il pesce intero <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30
<b>Verdura</b>			
Zucchine <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Melanzane <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Peperoni <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Cuocere gli asparagi verdi <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Funghi <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Aglione <sup>2</sup>		2	2 - 10
Stufare le cipolle <sup>2</sup>		2	2 - 10
Glassare le verdure <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Patate</b>			
Patate arrosto da patate lesse <sup>2</sup>		5	6 - 12
Frittelle di patate <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Patate glassate <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Piatti a base di uova</b>			
Uovo al tegamino con burro <sup>3</sup>		2	2 - 6
Uovo al tegamino con olio <sup>1</sup>		4	2 - 6
Uovo strapazzato <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omelette <sup>4</sup>		2	3 - 6
Crêpe <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Toast alla francese <sup>4</sup>		3	4 - 8
Frittata dolce stracciata <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Altro</b>			
Tostatura <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Crostini <sup>2</sup>		3	6 - 10
Tostare le mandorle <sup>6</sup>		4	3 - 15
Tostare le noci <sup>6</sup>		4	3 - 15
Tostare i pinoli <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario

<sup>2</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Mescolare regolarmente.

<sup>3</sup> Aggiungere il burro e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

<sup>4</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

<sup>5</sup> Aggiungere l'olio (spalmare la superficie della pietanza) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

<sup>6</sup> Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.







## 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)



9001366609

980110(00)