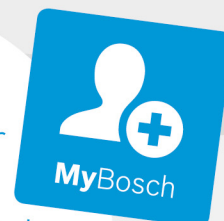




Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



Teppan Yaki and Grill for the Flex Zone

HEZ390512 - HEZ390522

- et** Keeduala Teppan Yaki ja Grill Flex-ala jaoks 2
- it** „Flex“ zonoje naudojami maisto ruošimo indai Teppan Yaki ir Grill. 4
- lv** gatavošanas trauki Teppan Yaki un Grill pielāgojamajai gatavošanas zonai 6
- hu** edény Teppan Yaki és Grill rugalmas főzőzónához 8
- ro** vas de gătit Teppan Yaki și Grill pentru zona flexibilă 10
- uk** посуд Teppan Yaki і Grill для адаптивної зони 12
- bg** готварски съд Teppan Yaki и Grill за Flex Zone 14

et Keeduala Teppan Yaki ja Grill Flex-ala jaoks

Lisatarvikud Teppan Yaki ja Grill on ideaalsed kasutamiseks Flex-alal ja optimaalsed praadimissensori puhul.

Need täiendavad lisatarvikud ei sisaldu pliidiplaadi tarnekomplektis. Neid on võimalik osta müügiesindustest või hooldekeskusest. Tehke teatavaks vastav tootenumber:

- HEZ390512 Keedunõu Teppan Yaki.
- HEZ390522 Keedunõu Grill.

Teppan Yaki

Teppan Yaki võimaldab väheses õlis tervislikult ja lihtsalt valmistada liha, kala, värsket köögivilja ja leiba. Teppan Yaki sobitub ideaalselt Flex-alaga. Vahetu kokkupuude plaadiga ja kuumuse ühtlane ülekandmine tagab toidu konsistentsi, värvi ja mahlasuse säilimise pruunistamisel ja praadimisel.

Grill

























Grill sobitub Flex-alaga. Saate väheses õliga tervislikult ja lihtsalt valmistada suures ja väikeses koguses liha, kala, värsket köögivilja ja leiba. Soontega vorm hoolitseb selle eest, et road imavad sisse vähem rasva. Lihtne käsitsemine võimaldab roogi grillida selliselt, et nende välimus ja maitse on võrreldav traditsioonilisel grillil valmistatud roogadega. Kuumuse paremaks ülekandmiseks lisage grillile või roa pinnale veidi õli.

Praadimissensor

Järgmine tabel näitab valikut roogadest ja on sorteeritud toiduainete järgi. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad toiduainete liigist, olekust ja kvaliteedist.

Märkused

- Pliidiplaadi kasutusjuhendist leiate lisateavet selle funktsiooni kohta. Lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi.
- Flex-ala seadistada üheainsa keedualana, et funktsiooni nõuetekohaselt aktiveerida.

	Keedunõu	Temperatuuride	Praadimisaeg alates helisignaalist (minutites)
Liha			
Šnitsel, naturaalne ¹	 / 	med	6 - 10
Filee ¹	 / 	med	6 - 10
Karbonaadilõigud ¹	 / 	low	10 - 15
Lihalõigud, pooltoored (3 cm paksused) ¹	 / 	max	6 - 8
Lihalõigud, poolküpsed (3 cm paksused) ¹	 / 	max	8 - 12
Lihalõigud, küpsed (3 cm paksused) ¹	 / 	med	8 - 12
Linnufilee (2 cm paksune) ¹	 / 	low	10 - 20
Peekon ¹	 / 	low	5 - 8
Pihv ¹	 / 	low	6 - 15
Keeduvorstikesed ¹	 / 	med	8 - 20
Vorstikesed, toored ¹	 / 	med	8 - 20
Gyros ²		med	7 - 12
Hakkliha ²		med	6 - 10

¹ Pärast helisignaali lisage (vajaduse korral) õli ja toiduained. Vajaduse korral pöörake teine pool.


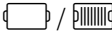

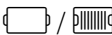
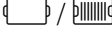

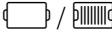

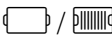













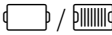




² Pärast helisignaali lisage (vajaduse korral) õli ja toiduained. Segage regulaarselt.

³ Pärast helisignaali lisage või ja toiduained. Vajaduse korral keerake teine pool

⁴ Pärast helisignaali lisage või ja toiduained. Kogukestus portsjoni kohta. Praadige üksteise järel.

⁵ Pärast helisignaali lisage õli (hõõrüge toiduaine pinda õliga) ja toiduained. Vajaduse korral keerake teine pool.

⁶ Pärast helisignaali lisage toiduained.

	Keedunõu	Temperatuuriaste	Praadimisaeg alates helisignaalist (minutites)
Kala ja mereannid			
Kalafilee, naturaalne ¹		med	10 - 20
Krabid ¹		med	4 - 8
Krevetid ¹		med	4 - 8
Terve kala praadimine ¹		low	15 - 30
Köögiviljad			
Suvikõrvits ¹		low	4 - 12
Baklažaanid ¹		low	4 - 12
Paprika ¹		low	4 - 15
Rohelise spargli paadimine ¹		low	4 - 15
Seened ²		med	10 - 15
Küüslauk ²		min	2 - 10
Sibulad, hautatud ²		min	2 - 10
Köögivilja glaseerimine ²		low	6 - 10
Kartulid			
Praekartulid keedukartulitest ²		max	6 - 12
Kartulikotletid ⁴		max	2,5 - 3,5
Glaseeritud kartulid ²		low	10 - 15
Munaroad			
Härjasilmad võis ³		min	2 - 6
Härjasilmad ¹		med	2 - 6
Munapuder ²		min	4 - 9
Omllett ⁴		min	3 - 6
Pannkoogid ⁴		max	1,5 - 2,5
Praesai ⁴		low	4 - 8
Rebitud pannkoogid ⁴		low	10 - 15
Muu			
Leiva röstimine ⁵		med	4 - 6
Krutoonide praadimine ²		low	6 - 10
Mandlite röstimine ⁶		med	3 - 15
Pähklite röstimine ⁶		med	3 - 15
Piiniaseemnete röstimine ⁶		med	3 - 15

¹ Pärast helisignaali lisage (vajaduse korral) õli ja toiduained. Vajaduse korral pöörake teine pool.

² Pärast helisignaali lisage (vajaduse korral) õli ja toiduained. Segage regulaarselt.

³ Pärast helisignaali lisage või ja toiduained. Vajaduse korral keerake teine pool

⁴ Pärast helisignaali lisage või ja toiduained. Kogukestus portsjoni kohta. Praadige üksteise järel.

⁵ Pärast helisignaali lisage õli (hõõruge toiduaine pinda õliga) ja toiduained. Vajaduse korral keerake teine pool.

⁶ Pärast helisignaali lisage toiduained.

It „Flex“ zonoje naudojami maisto ruošimo indai Teppan Yaki ir Grill.

Priedai Teppan Yaki ir Grill idealiai pritaikyti „Flex“ zonai ir kepimo jutiklio naudojimui.

Šie papildomi priedai nėra pristatomi kartu. Jų galite įsigyti specializuotose parduotuvėse arba mūsų klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriuje. Nurodykite atitinkamą identifikavimo numerį:

- HEZ390512 Maisto ruošimo indas Teppan Yaki.
- HEZ390522 Maisto ruošimo indas Grill.

Teppan Yaki

Su Teppan Yaki paprastai ir sveikai paruošite mėsą, žuvį, jūros gėrybes, daržoves, saldymynus ir duoną, naudodami labai mažai aliejaus. Teppan Yaki prisitaiko prie „Flex“ zonos. Dėl tiesioginio sąlyčio su keptuve ir tolygaus šilumos perdavimo maisto produktai išliks tokios pačios konsistencijos, spalvos bei sultingi, kaip ir kepimo ar apkepinimo metu.

Grill

























Grill prisitaiko prie „Flex“ zonos. Galite ruošti didesnius ar mažesnius mėsos, žuvies, šviežių daržovių ir duonos kiekius, naudojant labai mažai aliejaus, maistas bus sveikas ir paprastai paušiamas. Dėl patiekalų ruošimo formos su grioveliais sunaudosite mažiau riebalų. Dėl paprasto naudojimo patiekalus galima kepti keptuve, kurie atrodyt ir bus tokio skonio, tarsi būtų kepti tradiciniame keptuve. Užpilkite ant patiekalo arba į keptuvą šiek tiek aliejaus, taip palengvinsite šilumos perdavimą.

Kepimo jutiklis

Lentelėje nurodyta, kokius patiekalus galite rinktis, surūšiuota pagal maisto produktus. Temperatūrą ir ruošimo laiką lemia maisto produktų kiekis, būklė ir kokybė.

Pastabos

- Kaitlentės naudojimo instrukcijoje rasite daugiau informacijos apie šią funkciją. Atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Kad tinkamai aktyvintumėte funkciją, nustatykite „Flex“ zoną kaip vienintelę maisto ruošimo zoną.

	Maisto ruošimo indas	Temperatūros pakopa	Bendras kepimo laikas, skaičiuojant nuo signalo (min.)
Mėsa			
Pjausnys, natūralus ¹	 / 	med	6 - 10
Filė ¹	 / 	med	6 - 10
Kotletai ¹	 / 	low	10 - 15
Didkepsnis, žalias (3 cm storio) ¹	 / 	max	6 - 8
Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas (3 cm storio) ¹	 / 	max	8 - 12
Didkepsnis, gerai iškeptas (3 cm storio) ¹	 / 	med	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio) ¹	 / 	low	10 - 20
Lašiniai ¹	 / 	low	5 - 8
Mėsainis ¹	 / 	low	6 - 15
Dešrelės virimui ¹	 / 	med	8 - 20
Dešrelės, žalios ¹	 / 	med	8 - 20
Gabalėliais pjaustyta mėsa „Gyros“ ²		med	7 - 12
Faršas ²		med	6 - 10

¹ Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Jei reikia, apverskite.






































² Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Reguliariai pamašykite.

³ Sviestą ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui. Jei reikia, apverskite.

⁴ Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.

⁵ Pilkite aliejų ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui (įtrinkite patiekalo paviršių). Jei reikia, apverskite.

⁶ Įdėkite patiekalą suskambėjus garso signalui.

	Maisto ruošimo indas	Temperatūros pakopa	Bendras kepimo laikas, skaičiuojant nuo signalo (min.)
Žuvis ir jūros produktai			
Žuvies filė, natūrali ¹	 / 	med	10 - 20
Krabai ¹	 / 	med	4 - 8
Krevetės ¹	 / 	med	4 - 8
Visa žuvis ¹	 / 	low	15 - 30
Daržovės			
Cukinijos ¹	 / 	low	4 - 12
Baklažanai ¹	 / 	low	4 - 12
Paprika ¹	 / 	low	4 - 15
Kepti žalieji smidrai ¹	 / 	low	4 - 15
Grybai ²	 / 	med	10 - 15
Česnakai ²		min	2 - 10
Svogūnai, troškinti ²		min	2 - 10
Glazūruotos daržovės ²		low	6 - 10
Bulvės			
Keptos bulvės iš bulvių su lupenomis ²		max	6 - 12
Bulviniai blynai ⁴		max	2,5 - 3,5
Glazūruotos bulvės ²		low	10 - 15
Kiaušinių patiekalai			
Kiaušiniene svieste ³		min	2 - 6
Kiaušiniene ¹		med	2 - 6
Plakta kiaušiniene ²		min	4 - 9
Omletas ⁴		min	3 - 6
Lietiniai ⁴		max	1,5 - 2,5
Prancūziškas skrebutis ⁴		low	4 - 8
Blyneliai „Kaiserschmarrn“ ⁴		low	10 - 15
Kiti patiekalai			
Skrudinimas ⁵	 / 	med	4 - 6
Prancūziški skrebučiai ²		low	6 - 10
Skrudinti migdolai ⁶		med	3 - 15
Skrudinti riešutai ⁶		med	3 - 15
Skrudintos kedrinės pinijos ⁶		med	3 - 15

¹ Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Jei reikia, apverskite.

² Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Reguliariai pamaišykite.

³ Sviestą ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui. Jei reikia, apverskite.

⁴ Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.

⁵ Pilkite aliejų ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui (įtrinkite patiekalo paviršių). Jei reikia, apverskite.

⁶ Įdėkite patiekalą suskambėjus garso signalui.

lv gatavošanas trauki Teppan Yaki un Grill pielāgojamajai gatavošanas zonai

Piederumi Teppan Yaki un Grill ir ideāli piemēroti pielāgojamajai gatavošanas zonai un cepšanas sensora izmantošanai.

Šie papildpiederumi nav iekļauti sildvirsmas komplektācijā. Tos varat iegādāties specializētā veikalā vai mūsu klientu apkalpošanas dienesta tehniskajā daļā. Norādiet attiecīgo atsauces numuru:

- HEZ390512 Gatavošanas trauki Teppan Yaki.
- HEZ390522 Gatavošanas trauki Grill.

Teppan Yaki

Teppan Yaki ļauj ērti un veselīgi pagatavot gaļu, zivis, jūras veltes, dārzeņus, desertus un maizi, izmantojot nelielu eļļas daudzumu. Teppan Yaki ideāli saskaņojas ar pielāgojamo gatavošanas zonu. Pateicoties tiešam kontaktam ar pamatni un vienmērīgai siltuma pārnesei, apcepšanas un apbrūnināšanas laikā saglabājas pārtikas produktu struktūra, krāsa un sulīgums.

Grill

























Grill saskaņojas ar pielāgojamo zonu. Varat veselīgi un vienkārši ar nelielu eļļas daudzumu pagatavot gaļu, zivis, svaigus dārzeņus un maizi gan lielā, gan nelielā daudzumā. Rievotā forma gādā, lai ēdiens uzsūktu mazāk tauku. Vienkāršās lietošanas dēļ ir iespējams grillēt ēdienus tā, ka tie izskatās un garšo kā gatavoti uz parastā grila. Pievienojiet nedaudz eļļas uz grila vai uz ēdiena virsmas, lai atvieglotu siltuma pārnesei.

Cepšanas sensors

Tabulā tālāk atrodams ēdienu klāsts, kas kārtots pēc pārtikas produktiem. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no produktu daudzuma, stāvokļa un kvalitātes.

Norādījumi

- Papildu informācija par šo funkciju ir ietverta sildvirsmas lietošanas instrukcijā. Uzmanīgi izlasiet pamācību.
- Lai pareizi ieslēgtu funkciju, iestatiet pielāgojamo zonu kā vienīgo gatavošanas zonu.

	Gatavošanas trauki	Temperatūras līmenis	Kopējais cepšanas ilgums kopš skaņas signāla (min)
Gaļa			
Šņicele, bez panējuma ¹	 / 	med	6 - 10
Fileja ¹	 / 	med	6 - 10
Karbonādes ¹	 / 	low	10 - 15
Steiks, asiņains (3 cm biezs) ¹	 / 	max	6 - 8
Steiks, vidējs (3 cm biezs) ¹	 / 	max	8 - 12
Steiks, labi izcepts (3 cm biezs) ¹	 / 	med	8 - 12
Putnu gaļas krūtiņa (2 cm bieža) ¹	 / 	low	10 - 20
Speķis ¹	 / 	low	5 - 8
Hamburgera gaļa ¹	 / 	low	6 - 15
Cepamdesas ¹	 / 	med	8 - 20
Desiņas, jēlas ¹	 / 	med	8 - 20
Gross ²		med	7 - 12
Maltā gaļa ²		med	6 - 10

¹ Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un ēdienu. Vajadzības gadījumā apgroziet.






































² Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un ēdienu. Regulāri apmaisiet.

³ Pēc skaņas signāla pievienojiet sviestu un ēdienu. Vajadzības gadījumā apgroziet.

⁴ Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un ēdienu. Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi.

⁵ Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (iesmērējiet ēdiena virsmu) un ēdienu. Vajadzības gadījumā apgroziet.

⁶ Pēc skaņas signāla pievienojiet ēdienu.

	Gatavošanas trauki	Temperatūras līmenis	Kopējais cepšanas ilgums kopš skaņas signāla (min)
Zivis un jūras veltes			
Zivs fileja, bez panējuma ¹	 / 	med	10 - 20
Krabji ¹	 / 	med	4 - 8
Garneles ¹	 / 	med	4 - 8
Veselas zivs cepšana ¹	 / 	low	15 - 30
Dārzeņi			
Cukīni ¹	 / 	low	4 - 12
Baklažāni ¹	 / 	low	4 - 12
Paprika ¹	 / 	low	4 - 15
Zaļo sparģeļu cepšana ¹	 / 	low	4 - 15
Sēnes ²	 / 	med	10 - 15
Ķiploki ²		min	2 - 10
Sīpoli, sautēti ²		min	2 - 10
Dārzeņu apbrūnināšana ²		low	6 - 10
Kartupeļi			
Cepti kartupeļi ar mizu ²		max	6 - 12
Kartupeļu pankūkas ⁴		max	2,5 - 3,5
Apbrūnināti vārtie kartupeļi ²		low	10 - 15
Olu ēdieni			
Vēršacis sviestā ³		min	2 - 6
Vēršacis ¹		med	2 - 6
Olu kultenis ²		min	4 - 9
Omlete ⁴		min	3 - 6
Pankūkas ⁴		max	1,5 - 2,5
Olā apcepta maize ⁴		low	4 - 8
Ķeizara omlete ⁴		low	10 - 15
Citi			
Maizes grauzdēšana ⁵	 / 	med	4 - 6
Maizes grauzdiņu cepšana ²		low	6 - 10
Mandeļu grauzdēšana ⁶		med	3 - 15
Riekstu grauzdēšana ⁶		med	3 - 15
Ciedru riekstu grauzdēšana ⁶		med	3 - 15

¹ Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un ēdienu. Vajadzības gadījumā apgroziet.

² Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un ēdienu. Regulāri apmaisiet.

³ Pēc skaņas signāla pievienojiet sviestu un ēdienu. Vajadzības gadījumā apgroziet.

⁴ Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un ēdienu. Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi.

⁵ Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (iesmērējiet ēdiena virsmu) un ēdienu. Vajadzības gadījumā apgroziet.

⁶ Pēc skaņas signāla pievienojiet ēdienu.

hu edény Teppan Yaki és Grill rugalmas főzőzónához

A(z) Teppan Yaki és Grill tartozék ideális a rugalmas főzőzónához és a főzőszensor használatához.

A tartozék opcionális, nincs a főzőfelülethez mellékelve. Utólag szaküzletekben vagy műszaki vevőszolgálatunkon keresztül szerezheti be. Adja meg a megfelelő hivatkozási számot:

- HEZ390512 edény Teppan Yaki.
- HEZ390522 edény Grill.

Teppan Yaki

A(z) Teppan Yaki segítségével egyszerűen és egészségesen, nagyon kevés olaj használatával készíthet húst, halat, tenger gyümölcseit, zöldséget, édességeket vagy kenyeret. A(z) Teppan Yaki tökéletesen alkalmazkodik a rugalmas főzőzónához. A főzőlappal való közvetlen kapcsolatnak és az azonos alakú hőátadásnak köszönhetően az étel állaga, színe és folyadéktartalma megmarad sütés és pírítás közben is.

Grill

























A(z) Grill alkalmazkodik a rugalmas főzőzónához. Kis vagy nagy mennyiségű húst, halat, friss zöldséget vagy kenyeret készíthet nagyon kevés olaj használatával, egyszerűen és egészségesen. A barázdált kialakítás gondoskodik arról, hogy az ételek kevesebb olajat vegyenek fel. Az egyszerű kezelésnek köszönhetően olyan ételeket grillezhet, amelyek külseje és íze a megtévesztésig hasonlít a hagyományos grillen készült ételekéhez. Öntsön egy kevés olajat a grillre vagy az étel felületére a hőátadás megkönnyítésére.

Sütőszensor

A következő táblázat válogatott ételeket sorol fel az élelmiszerek típusa szerint. A hőmérséklet és a főzési idő az élelmiszerek mennyiségétől, állapotától és minőségétől függ.

Utasítások

- A főzőfelület kezelési útmutatójában további információkat talál a funkcióra vonatkozóan. Olvassa át alaposan az útmutatót.
- A funkció megfelelő beállításához a rugalmas főzőzónát állítsa be egyetlen főzőzónaként.

	Edény	Hőmérséklet-fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva (perc)
Hús			
Hússzelet, natúr ¹	 / 	med	6 - 10
File ¹	 / 	med	6 - 10
Karaj ¹	 / 	low	10 - 15
Steak, angolosan (3 cm vastag) ¹	 / 	max	6 - 8
Steak, közepes (3 cm vastag) ¹	 / 	max	8 - 12
Steak, jól átsütve (3 cm vastag) ¹	 / 	med	8 - 12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag) ¹	 / 	low	10 - 20
Szalonna ¹	 / 	low	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	low	6 - 15
Főzőkolbász ¹	 / 	med	8 - 20
Virsli, nyers ¹	 / 	med	8 - 20
Gyros ²		med	7 - 12
Darált hús ²		med	6 - 10

¹ Az olajat (ha szükséges) és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Szükség esetén fordítsa meg.






































² Az olajat (ha szükséges) és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Rendszeresen keverje meg.

³ A vaját és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Szükség esetén fordítsa meg.

⁴ Az olajat (ha szükséges) és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Teljes időtartam adagonként. Egymás után süsse.

⁵ Az olajat (az étel felületébe dörzsölve) és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Szükség esetén fordítsa meg.

⁶ Az ételt a hangjelzés után adja hozzá.

	Edény	Hőmérséklet-fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva (perc)
Halak és a tenger gyümölcsei			
Halfilé, natúr ¹	 / 	med	10 - 20
Rákok ¹	 / 	med	4 - 8
Garnéla ¹	 / 	med	4 - 8
Egész hal sütése ¹	 / 	low	15 - 30
Zöldségek			
Cukkini ¹	 / 	low	4 - 12
Padlizsán ¹	 / 	low	4 - 12
Paprika ¹	 / 	low	4 - 15
Zöld spárga sütése ¹	 / 	low	4 - 15
Gomba ²	 / 	med	10 - 15
Fokhagyma ²		min	2 - 10
Vöröshagyma, párolt ²		min	2 - 10
Zöldség glasszírozása ²		low	6 - 10
Burgonya			
Sült burgonya héjában főtt burgonyából ²		max	6 - 12
Krumplilángos ⁴		max	2,5 - 3,5
Glasszírozott burgonya ²		low	10 - 15
Tojásos ételek			
Tükörtojás vajon ³		min	2 - 6
Tükörtojás ¹		med	2 - 6
Rántotta ²		min	4 - 9
Omllett ⁴		min	3 - 6
Palacsinta ⁴		max	1,5 - 2,5
Édes bundás kenyér ⁴		low	4 - 8
Császármorzsa ⁴		low	10 - 15
Egyebek			
Kenyér piritása ⁵	 / 	med	4 - 6
Kruton sütése ²		low	6 - 10
Mandula piritása ⁶		med	3 - 15
Dió piritása ⁶		med	3 - 15
Fenyőmag piritása ⁶		med	3 - 15

¹ Az olajat (ha szükséges) és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Szükség esetén fordítsa meg.

² Az olajat (ha szükséges) és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Rendszeresen keverje meg.

³ A vajat és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Szükség esetén fordítsa meg.

⁴ Az olajat (ha szükséges) és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Teljes időtartam adagonként. Egymás után süsse.

⁵ Az olajat (az étel felületébe dörzsölve) és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Szükség esetén fordítsa meg.

⁶ Az ételt a hangjelzés után adja hozzá.

ro vas de gătit Teppan Yaki și Grill pentru zona flexibilă

Accesoriile Teppan Yaki și Grill sunt ideale pentru zona flexibilă și optime pentru folosirea senzorului de prăjire.

Acest accesoriu opțional nu este conținut în pachetul de livrare al plitei dumneavoastră. Acestea pot fi achiziționate ulterior din comerțul de specialitate sau prin unitățile noastre tehnice de service. Introduceți numărul de referință corespunzător:

- HEZ390512 vas de gătit Teppan Yaki.
- HEZ390522 vas de gătit Grill.

Teppan Yaki

Teppan Yaki vă permite prepararea simplă și sănătoasă, cu o cantitate mică de ulei, a cărnii, peștelui, fructelor de mare, legumelor, dulciurilor și a pâinii. Teppan Yaki se adaptează perfect la zona flexibilă. Prin contactul direct cu placa și prin transferul uniform de căldură, se păstrează consistența, culoarea și suculența alimentelor în timpul prăjirii sau rumenirii.

Grill

























Grill se adaptează la zona flexibilă. Cu puțin ulei puteți prepara sănătos și simplu cantități mari și mici de carne, pește, legume proaspete și pâine. Forma de canelură asigură preparatelor absorbirea unei cantități mai mici de grăsime. Manevrarea simplă permite prepararea la grătar a preparatelor care arată și au gust ca și cum ar fi preparate pe un grill tradițional. Adăugați puțin ulei pe grill sau pe suprafața alimentelor pentru a facilita transferul de căldură.

Senzorul de prăjire

Următorul tabel prezintă o selecție de preparate și este sortat pe alimente. Temperatura și timpul de preparare depind de cantitatea, starea și calitatea alimentelor.

Indicații

- În instrucțiunile de utilizare ale plitei găsiți informații suplimentare despre această funcție. Citiți instrucțiunile cu atenție.
- Setati numai zona flexibilă pentru a activa funcția în mod corect.

	Veselă pentru gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
Carne			
Șnițel, natur ¹	 / 	med	6 - 10
File ¹	 / 	med	6 - 10
Cotlete ¹	 / 	low	10 - 15
Friptură, în sânge (grosime 3 cm) ¹	 / 	max	6 - 8
Friptură, mediu (3 cm grosime) ¹	 / 	max	8 - 12
Friptură, bine făcută (grosime 3 cm) ¹	 / 	med	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm) ¹	 / 	low	10 - 20
Slănină ¹	 / 	low	5 - 8
Hamburgeri ¹	 / 	low	6 - 15
Cârnați fierți ¹	 / 	med	8 - 20
Cârnăciori, cruzi ¹	 / 	med	8 - 20
Gyros ²		med	7 - 12
Carne tocată ²		med	6 - 10

¹ Adăugați uleiul (dacă este necesar) și preparatul după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.



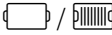



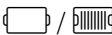

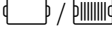



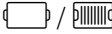



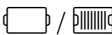


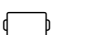









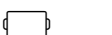
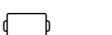
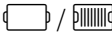



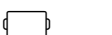
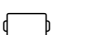
² Adăugați uleiul (dacă este necesar) și preparatul după semnalul sonor. Amestecați regulat.

³ Adăugați untul și preparatul după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.

⁴ Adăugați uleiul (dacă este necesar) și preparatul după semnalul sonor. Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.

⁵ Adăugați uleiul (frecăți suprafața alimentelor) și preparatul după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.

⁶ Adăugați alimentele după emiterea semnalului sonor.

	Veselă pentru gătit	Treapta de temperatură	Timpu total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
Pește și fructe de mare			
File de pește, natur ¹	 / 	med	10 - 20
Crabi ¹	 / 	med	4 - 8
Creveți ¹	 / 	med	4 - 8
Pește întreg, prăjit ¹	 / 	low	15 - 30
Legume			
Dovlecei ¹	 / 	low	4 - 12
Vinete ¹	 / 	low	4 - 12
Ardei ¹	 / 	low	4 - 15
Sparanghel verde, prăjit ¹	 / 	low	4 - 15
Ciuperci ²	 / 	med	10 - 15
Usturoi ²		min	2 - 10
Ceapă, înăbușită ²		min	2 - 10
Legume glazurate ²		low	6 - 10
Cartofi			
Cartofi noi înăbușiți, în coajă ²		max	6 - 12
Crochete din cartofi ⁴		max	2,5 - 3,5
Cartofi glazurați ²		low	10 - 15
Preparate pe bază de ouă			
Ouă ochiuri în unt ³		min	2 - 6
Ouă ochiuri ¹		med	2 - 6
Ouă jumări ²		min	4 - 9
Omletă ⁴		min	3 - 6
Clătite ⁴		max	1,5 - 2,5
Frigănele ⁴		low	4 - 8
Clătite cu stafide ⁴		low	10 - 15
Altele			
Pâine prăjită ⁵	 / 	med	4 - 6
Crutoane prăjite ²		low	6 - 10
Migdale prăjite ⁶		med	3 - 15
Alune prăjite ⁶		med	3 - 15
Semințe de pin prăjite ⁶		med	3 - 15

¹ Adăugați uleiul (dacă este necesar) și preparatul după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.

² Adăugați uleiul (dacă este necesar) și preparatul după semnalul sonor. Amestecați regulat.

³ Adăugați untul și preparatul după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul

⁴ Adăugați uleiul (dacă este necesar) și preparatul după semnalul sonor. Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv

⁵ Adăugați uleiul (frecați suprafața alimentelor) și preparatul după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.

⁶ Adăugați alimentele după emiterea semnalului sonor.

uk посуд Terpan Yaki i Grill для адаптивної зони

Приладдя Terpan Yaki та Grill ідеально підходить для адаптивної зони та оптимальне для встановлення сенсора смаження.

Це додаткове приладдя не входить до комплексу постачання вашої варильної поверхні. Його можна додатково придбати у спеціалізованому магазині або через нашу технічну сервісну службу. Вкажіть відповідний довідковий номер.

- Посуд HEZ390512 Terpan Yaki.
- Посуд HEZ390522 Grill.

Terpan Yaki

Завдяки Terpan Yaki ви можете просто готувати здорові страви з м'яса, риби, морепродуктів, овочів, солодкі страви і хліб з дуже малою кількістю олії. Terpan Yaki ідеально коригується по адаптивній зоні. Завдяки прямому контакту з пластиною і рівномірній передачі тепла зберігається консистенція, колір та соковитість продуктів при обсмаженні та підрум'янюванні.

Grill

























Grill коригується по адаптивній зоні. Можна просто і здорово приготувати велику або малу кількість м'яса, риби, свіжих овочів та хліба з дуже малою кількістю олії. Завдяки формі з канавками страви вбирають менше жиру. Завдяки простоті використання можна готувати страви на грилі, які мають вигляд і смак, ніби вони були приготовані на традиційному грилі. Додайте олію на гриль або на поверхню страви, щоб полегшити передачу тепла.

Сенсор смаження

У наступній таблиці показаний вибір страв, відсортованих за продуктами. Температура та тривалість готування залежать від кількості, стану та якості продуктів.

Вказівки

- У керівництві з експлуатації варильної поверхні наведено подальшу інформацію щодо цієї функції. Уважно прочитайте посібник.
- Налаштуйте адаптивну зону як окрему конфорку, щоб правильно активувати функцію.

	Посуд для готування	Рівень температури	Загальний час готування до сигналу (хв.)
М'ясо			
Шніцель, без панірування ¹	 / 	med	6 - 10
Філе ¹	 / 	med	6 - 10
Котлети ¹	 / 	low	10 - 15
Стейк, з кров'ю (товщиною 3 см) ¹	 / 	max	6 - 8
Стейк, середнього ступеня просмаження (товщиною 3 см) ¹	 / 	max	8 - 12
Стейк, добре просмажений (товщиною 3 см) ¹	 / 	med	8 - 12
Філе птиці (товщиною 2 см) ¹	 / 	low	10 - 20
Сало ¹	 / 	low	5 - 8
Гамбургер ¹	 / 	low	6 - 15
Сардельки ¹	 / 	med	8 - 20
Ковбаски, сирі ¹	 / 	med	8 - 20
Гірос ²		med	7 - 12
Фарш ²		med	6 - 10

¹ Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Перевертати за потреби.



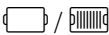

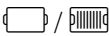

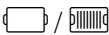

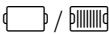

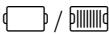




















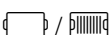





² Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Регулярно перемішувати.

³ Покласти продукти та масло на сковороду після звукового сигналу. Перевертати за потреби.

⁴ Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Загальний час приготування кожної порції. Смаження по черзі.

⁵ Додати олію (втерти у поверхню страви) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Перевертати за потреби.

⁶ Додати продукти після звукового сигналу.

	Посуд для готування	Рівень температури	Загальний час готування до сигналу (хв.)
Риба і морепродукти			
Рибне філе, без паніровки ¹	 / 	med	10 - 20
Краби ¹	 / 	med	4 - 8
Креветки ¹	 / 	med	4 - 8
Смаження цілої рибини ¹	 / 	low	15 - 30
Овочі			
Цукіні ¹	 / 	low	4 - 12
Баклажани ¹	 / 	low	4 - 12
Солодкий перець ¹	 / 	low	4 - 15
Смаження зеленої спаржі ¹	 / 	low	4 - 15
Гриби ²	 / 	med	10 - 15
Часник ²		min	2 - 10
Цибуля, тушкована ²		min	2 - 10
Глазурування овочів ²		low	6 - 10
Картопля			
Смажена картопля з картоплі в мундирі ²		max	6 - 12
Картопляні оладки ⁴		max	2,5 - 3,5
Глазурована картопля ²		low	10 - 15
Страви з яєць			
Яєчня глазуня на вершковому маслі ³		min	2 - 6
Яєчня-глазуня ¹		med	2 - 6
Яєчня-брехуха ²		min	4 - 9
Омлет ⁴		min	3 - 6
Млинці ⁴		max	1,5 - 2,5
Грінки ⁴		low	4 - 8
Шмаррен по-королівськи ⁴		low	10 - 15
Інше			
Обсмаження хліба ⁵	 / 	med	4 - 6
Обсмаження крутонів ²		low	6 - 10
Обсмаження мигдаля ⁶		med	3 - 15
Обсмаження горіхів ⁶		med	3 - 15
Обсмаження кедрових горішків ⁶		med	3 - 15

¹ Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Перевертати за потреби.

² Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Регулярно перемішувати.

³ Покласти продукти та масло на сковороду після звукового сигналу. Перевертати за потреби

⁴ Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Загальний час приготування кожної порції. Смаження по черзі

⁵ Додати олію (втерти у поверхню страви) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Перевертати за потреби.

⁶ Додати продукти після звукового сигналу.

bg готварски съд Terpan Yaki и Grill за Flex Zone

Принадлежностите Terpan Yaki и Grill са идеални за Flex-Zone и оптимални за употребата на сензор за пържене.

Тази опционална принадлежност не е включена в окомплектовката на доставката на вашия готварски плот. Могат допълнително да се получат в специализираната търговска мрежа или от нашата техническа служба обслужване на клиенти. Винаги посочвайте съответния референтен номер:

- HEZ390512 готварски съд Terpan Yaki.
- HEZ390522 готварски съд Grill.

Terpan Yaki

Terpan Yaki Ви позволява лесно и здравословно приготвяне на месо, риба, морски дарове, зеленчуци, сладки ястия и хляб с много малко олио. Terpan Yaki е подходящ перфектно за гъвкавата зона. Чрез директния контакт с пластината и равномерното предаване на топлина се запазват консистенцията, цветът и сочността на храната при запичане и опичане.

Grill

























Grill е подходящ за гъвкавата зона. Можете да пригответе здравословно и лесно големи и малки количества месо, риба, пресни зеленчуци и хляб с много малко олио. Ребровидната форма осигурява по-малкото поемане на мазнина от ястията. Лесното боравене помага печенето на грил на ястия, които изглеждат и имат вкус все едно са приготвени на традиционен грил. Добавете малко олио върху грила или върху повърхността на ястието, за да облекчите предаването на топлина.

Сензор за пържене

Следната таблица показва избор от ястия и е сортирана по хранителни продукти. Температурата и времето на готвене зависят от количеството, състоянието и качеството на хранителните продукти.

Указание

- В ръководството за експлоатация на готварския плот се съдържа допълнителна информация за тази функция. Прочетете ръководството внимателно.
- Настройте гъвкавата зона като единичен котлон, за да активирате правилно функцията.

	Готварски съд	Степен на температура	Общо време на пържене след сигн. тон (мин.)
Месо			
Шницел, натюр ¹	 / 	med	6 - 10
Филе ¹	 / 	med	6 - 10
Котлети ¹	 / 	low	10 - 15
Пържола, алангле (3 см дебела) ¹	 / 	max	6 - 8
Пържола, средно изпечена (3 см дебела) ¹	 / 	max	8 - 12
Пържола, добре изпечена (3 см дебела) ¹	 / 	med	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели) ¹	 / 	low	10 - 20
Сланина ¹	 / 	low	5 - 8
Хамбургер ¹	 / 	low	6 - 15
Варени колбаси ¹	 / 	med	8 - 20
Наденички, сурови ¹	 / 	med	8 - 20
Джириси ²		med	7 - 12
Кайма ²		med	6 - 10

¹ Добавете олио (ако е нужно) и ястието след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.






































² Добавете олио (ако е нужно) и ястието след сигналния тон. Редовно разбърквайте.

³ Добавете масло и ястието след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно

⁴ Добавете олио (ако е нужно) и ястието след сигналния тон. Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго

⁵ Добавете олио (натъркайте повърхността на ястието) и ястието след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.

⁶ Добавете ястието след сигналния тон.

	Готварски съд	Степен на температура	Общо време на пържене след сигн. тон (мин.)
Риба и морски дарове			
Филе от риба, натюр ¹	 / 	med	10 - 20
Раци ¹	 / 	med	4 - 8
Скариди ¹	 / 	med	4 - 8
Пържене на цяла риба ¹	 / 	low	15 - 30
Зеленчуци			
Тиквички ¹	 / 	low	4 - 12
Патладжани ¹	 / 	low	4 - 12
Чушки ¹	 / 	low	4 - 15
Печене на зелени аспержи ¹	 / 	low	4 - 15
Гъби ²	 / 	med	10 - 15
Чесън ²		min	2 - 10
Лук, на пара ²		min	2 - 10
Глазиране на зеленчуци ²		low	6 - 10
Картофи			
Пържени картофи от варени картофи (с обелките) ²		max	6 - 12
Палачинки от картофи ⁴		max	2,5 - 3,5
Глазирани картофи ²		low	10 - 15
Ястия с яйца			
Яйца на очи в масло ³		min	2 - 6
Яйца на очи ¹		med	2 - 6
Бъркани яйца ²		min	4 - 9
Омлет ⁴		min	3 - 6
Палачинки ⁴		max	1,5 - 2,5
Пържени филийки ⁴		low	4 - 8
Кайзерски омлет ⁴		low	10 - 15
Други			
Печене на хляб ⁵	 / 	med	4 - 6
Изпичане на крутони ²		low	6 - 10
Печене на бадеми ⁶		med	3 - 15
Печене на ядки ⁶		med	3 - 15
Печене на семена от пиния ⁶		med	3 - 15

¹ Добавете олио (ако е нужно) и ястието след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.

² Добавете олио (ако е нужно) и ястието след сигналния тон. Редовно разбърквайте.

³ Добавете масло и ястието след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно

⁴ Добавете олио (ако е нужно) и ястието след сигналния тон. Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго

⁵ Добавете олио (натъркайте повърхността на ястието) и ястието след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.

⁶ Добавете ястието след сигналния тон.



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



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

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



9001366626
980108(00)