



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

- cs** Nádoby Teppan Yaki a Grill pro flexibilní varnou zónu 2
- sk** Riad Teppan Yaki a Grill pre flexIndukciu 4
- hr** Posuda za kuhanje Teppan Yaki i Grill za Flex zonu 6
- mk** сад за готвење Teppan Yaki и Grill за флексибилната зона 8
- sl** Posoda Teppan Yaki in Grill za prilagodljivo kuhališče 10
- sq** Ena e gatimit Teppan Yaki dhe Grill për zonën fleksibël 12
- sr** Posuđe za kuvanje Teppan Yaki i Grill za „fleks zonu” 14

cs Nádobý Teppan Yaki a Grill pro flexibilní varnou zónu

Příslušenství Teppan Yaki a Grill jsou ideální pro flexibilní varnou zónu a optimální při využití pečicího senzoru.

Kabel není součástí dodávky vaší varné desky. Můžete jej dodatečně zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím našeho zákaznického servisu. Uveďte příslušné referenční číslo:

- HEZ390512 Nádobý Teppan Yaki.
- HEZ390522 Nádobý Grill.

Teppan Yaki

Teppan Yaki umožňuje snadnou a zdravou přípravu masa, ryb, mořských plodů, zeleniny, dezertů i chleba s velmi malým množstvím oleje. Teppan Yaki se perfektně přizpůsobí flexibilní varné zóně. Díky přímému kontaktu s varnou deskou a rovnoměrnému přenosu tepla je uchována konzistence, barva a šťavnatost potravin při opékání a grilování.

Grill

























Grill se přizpůsobí flexibilní varné zóně. Můžete připravovat velké i malé množství masa, ryb, čerstvé zeleniny a chleba s velmi malým množstvím oleje, a to zdravě a jednoduše. Díky speciálním drážkám na dně, pokrmy nasají méně tuku. Díky snadné manipulaci můžete grilovat pokrmy, které budou vypadat a chutnat stejně, jako kdyby byly připravené na tradičním grilu. Přidejte na gril nebo na povrch pokrmu trochu oleje, zjednodušíte tak přenos tepla.

Pečicí senzor

V následující tabulce je uvedený výběr pokrmů rozříděný podle potravin. Teplota a doba přípravy pokrmu závisí na množství, stavu a kvalitě potravin.

Upozornění

- Uživatelský návod pro varnou desku obsahuje další informace o této funkci. Přečtěte si pečlivě návod.
- Nastavte flexibilní varnou zónu jako jedinou varnou zónu, aby došlo ke správné aktivaci funkce.

	Nádobý	Stupeň ohřevu	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
Maso			
Řízek, přírodní ¹	 / 	med	6 - 10
Filet ¹	 / 	med	6 - 10
Kotlety ¹	 / 	low	10 - 15
Steak, krvavý (silný 3 cm) ¹	 / 	max	6 - 8
Steak, středně propečený (silný 3 cm) ¹	 / 	max	8 - 12
Steak, propečený (silný 3 cm) ¹	 / 	med	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm) ¹	 / 	low	10 - 20
Špek ¹	 / 	low	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	low	6 - 15
Párky ¹	 / 	med	8 - 20
Párky, syrové ¹	 / 	med	8 - 20
Gyros ²		med	7 - 12
Mleté maso ²		med	6 - 10

¹ Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby otočte.



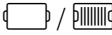



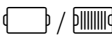

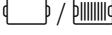



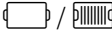



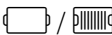


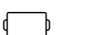









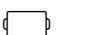
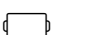
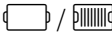



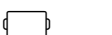
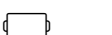
² Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Pravidelně míchejte.

³ Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby otočte

⁴ Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení

⁵ Olej (vetřete do povrchu potravin) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

⁶ Po zaznění akustického signálu přidejte potraviny.

	Nádoby	Stupeň ohřevu	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
Ryby a mořské plody			
Rybí filé, přírodní ¹	 / 	med	10 - 20
Krabi ¹	 / 	med	4 - 8
Krevety ¹	 / 	med	4 - 8
Pečení celé ryby ¹	 / 	low	15 - 30
Zelenina			
Cuketa ¹	 / 	low	4 - 12
Lilky ¹	 / 	low	4 - 12
Paprika ¹	 / 	low	4 - 15
Pečený zelený chřest ¹	 / 	low	4 - 15
Houby ²	 / 	med	10 - 15
Česnek ²		min	2 - 10
Cibule, dušená ²		min	2 - 10
Glazovaná zelenina ²		low	6 - 10
Brambory			
Pečené brambory z brambor vařených ve slupce ²		max	6 - 12
Bramboráky ⁴		max	2,5 - 3,5
Glazované brambory ²		low	10 - 15
Vaječné pokrmy			
Volská oka na másle ³		min	2 - 6
Volská oka ¹		med	2 - 6
Míchaná vejce ²		min	4 - 9
Omeleta ⁴		min	3 - 6
Palačinky ⁴		max	1,5 - 2,5
Francouzský toast ⁴		low	4 - 8
Císařský trhanec ⁴		low	10 - 15
Ostatní			
Opékání chleba ⁵	 / 	med	4 - 6
Opékání krutonů ²		low	6 - 10
Pražené mandle ⁶		med	3 - 15
Pražené ořechy ⁶		med	3 - 15
Pražená piniová semínka ⁶		med	3 - 15

¹ Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby otočte.

² Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Pravidelně míchejte.

³ Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby otočte

⁴ Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení

⁵ Olej (vetřete do povrchu potraviny) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

⁶ Po zaznění akustického signálu přidejte potraviny.

sk Riad Teppan Yaki a Grill pre flexIndukciu

Príslušenstvo Teppan Yaki a Grill je ideálne pre flexIndukciu a optimálne pre použitie senzora smaženia.

Toto voliteľné príslušenstvo nie je súčasťou dodávky varnej dosky. Dodatočne si ho môžete zakúpiť v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom nášho technického zákazníckeho servisu. Vždy uvádzajte príslušné referenčné číslo:

- HEZ390512 Riad Teppan Yaki.
- HEZ390522 Riad Grill.

Teppan Yaki

Teppan Yaki vám umožní jednoduchú a zdravú prípravu mäsa, rýb, morských plodov, zeleniny, sladkostí a chleba s použitím malého množstva oleja. Teppan Yaki sa dokonale prispôsobí flexIndukcii. Priamym kontaktom s varnou doskou a rovnomerným prenosom tepla zostáva pri opekaní a smažení zachovaná konzistentnosť, farba a štavnosť potravín.

Grill

























Grill sa prispôsobí flexIndukcii. Môžete zdravo a jednoducho pripraviť veľké a malé množstvá mäsa, rýb, čerstvej zeleniny a chleba s veľmi malým množstvom oleja. Vďaka špeciálnym drážkam na dne pokrmy nasajú menej tuku. Jednoduchou obsluhou sa pokrmy dajú ugrilovať tak, aby vyzerali a chutili ako z grilovania na tradičnom grile. Dajte na gril alebo na jedlo trochu oleja, aby sa teplo rýchlejšie prenieslo.

Senzor smaženia

Nasledujúca tabuľka znázorňuje výber jedál a je zoradená podľa potravín. Teplota a doba ohrevu závisia od množstva, stavu a kvality potravín.

Upozornenia

- V návode na obsluhu varnej dosky sú uvedené ďalšie informácie o tejto funkcii. Návod si starostlivo prečítajte.
- FlexIndukciu nastavte ako jedinú varnú zónu, aby sa funkcia správne aktivovala.

	Riad na varenie	Stupeň teploty	Celkový čas pečenia od zaznenia akustického signálu (min.)
Mäso			
Rezne, prírodné ¹	 / 	med	6 - 10
Filé ¹	 / 	med	6 - 10
Kotlety ¹	 / 	low	10 - 15
Steak, rare (hrúbka 3 cm) ¹	 / 	max	6 - 8
Steak, médium (hrúbka 3 cm) ¹	 / 	max	8 - 12
Steak, well done (hrúbka 3 cm) ¹	 / 	med	8 - 12
Prsia z hydiny, (hrúbka 2 cm) ¹	 / 	low	10 - 20
Slanina ¹	 / 	low	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	low	6 - 15
Údeniny ¹	 / 	med	8 - 20
Párky, surové ¹	 / 	med	8 - 20
Gyros ²		med	7 - 12
Mleté mäso ²		med	6 - 10

¹ Olej (pokiaľ je to potrebné) a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu. Obráťte, ak je to nevyhnutné.


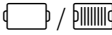

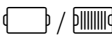
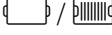

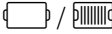

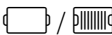













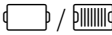




² Olej (pokiaľ je to potrebné) a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu. Pravidelne premiešajte.

³ Maslo a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu. Obráťte, ak je to nevyhnutné

⁴ Olej (pokiaľ je to potrebné) a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu. Celkový čas na jednu porciu. Piecť za sebou.

⁵ Olej (potrite povrch jedla) a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte.

⁶ Po zaznení akustického signálu pridajte jedlo.

	Riád na varenie	Stupeň teploty	Celkový čas pečenia od zaznenia akustického signálu (min.)
Ryby a plody mora			
Rybacie filé, prírodné ¹		med	10 - 20
Kraby ¹		med	4 - 8
Krevety ¹		med	4 - 8
Ryby v celku pečené ¹		low	15 - 30
Zelenina			
Cuketa ¹		low	4 - 12
Baklažány ¹		low	4 - 12
Paprika ¹		low	4 - 15
Zelená špargľa, pečená ¹		low	4 - 15
Huby ²		med	10 - 15
Cesnak ²		min	2 - 10
Cibuľa, dusená do sklovita ²		min	2 - 10
Zelenina, glazovaná ²		low	6 - 10
Zemiaky			
Opekané zemiaky, predvarené ²		max	6 - 12
Zemiakové placky ⁴		max	2,5 - 3,5
Glazované zemiaky ²		low	10 - 15
Jedlá z vajec			
Volské oká na masle ³		min	2 - 6
Volské oká ¹		med	2 - 6
Praženička ²		min	4 - 9
Omeleta ⁴		min	3 - 6
Palacinky ⁴		max	1,5 - 2,5
Francúzsky toast ⁴		low	4 - 8
Cisársky trhanec ⁴		low	10 - 15
Ostatné			
Chlieb, pražený ⁵		med	4 - 6
Krutóny, opečené ²		low	6 - 10
Mandle, pražené ⁶		med	3 - 15
Orechy, pražené ⁶		med	3 - 15
Píniové oriešky, pražené ⁶		med	3 - 15

¹ Olej (pokiaľ je to potrebné) a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu. Obráťte, ak je to nevyhnutné.

² Olej (pokiaľ je to potrebné) a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu. Pravidelne premiešajte.

³ Maslo a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu. Obráťte, ak je to nevyhnutné

⁴ Olej (pokiaľ je to potrebné) a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu. Celkový čas na jednu porciu. Piecť za sebou.

⁵ Olej (potrite povrch jedla) a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte.

⁶ Po zaznení akustického signálu pridajte jedlo.

hr Posuda za kuhanje Teppan Yaki i Grill za Flex zonu

Pribor Teppan Yaki i Grill su idealni za Flex zonu i optimalni za korištenje senzora za pečenje.

Ovaj opcionalni pribor nije u opsegu isporuke vaše ploče za kuhanje. Možete ga naknadno kupiti u specijaliziranim trgovinama i kod naše servisne službe. Navedite odgovarajući referentni broj:

- HEZ390512 posuda za kuhanje Teppan Yaki.
- HEZ390522 posuda za kuhanje Grill.

Teppan Yaki

Teppan Yaki omogućuje vam jednostavnu i zdravu pripremu mesa, ribe, morskih plodova, povrća, slastica i kruha s jako malo ulja. Teppan Yaki savršeno se prilagođava Flex zoni. Zbog izravnog kontakta s pločom i ravnomjernog prijenosa topline, konzistencija, boja i sočnost namirnica ostaju sačuvane pri zapečenju i zapečenju do smeđe boje.

Grill

Grill se prilagođava Flex zoni. Možete zdravo i jednostavno pripremati velike i male količine mesa, ribe, svježeg povrća i kruha s jako malo ulja. Rebrasti oblik osigurava da namirnice upiju manje masnoće.

























Jednostavno rukovanje omogućuje roštiljanje namirnica koje izgledaju i ukusne su kao da su pripremljene na tradicionalnom roštilju. Stavite malo ulja na roštilj ili na površinu namirnice kako bi se olakšao prijenos topline.

Senzor za pečenje

U sljedećoj tablici je naveden odabir jela koji je sortiran prema namirnicama. Temperatura i vrijeme kuhanja ovise o količini, stanju i kvaliteti namirnica.

Napomene

- U uputama za uporabu ploče za kuhanje nalaze se dodatne informacije o ovoj funkciji. Pažljivo pročitajte ove upute.
- Namjestite Flex zonu kao jednu zonu za kuhanje kako biste ispravno aktivirali funkciju.

	Posude za kuhanje	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme pečenja od javljanja zvučnog signala (min)
Meso			
Odresci, naravni ¹	 / 	med	6 - 10
File ¹	 / 	med	6 - 10
Kotleti ¹	 / 	low	10 - 15
Odrezak, krvavo pečen (debljine 3 cm) ¹	 / 	max	6 - 8
Odrezak, srednje pečen (debljine 3 cm) ¹	 / 	max	8 - 12
Odrezak, jako pečen (debljine 3 cm) ¹	 / 	med	8 - 12
Prsa od peradi (debljine 2 cm) ¹	 / 	low	10 - 20
Slanina ¹	 / 	low	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	low	6 - 15
Kuhane kobasice ¹	 / 	med	8 - 20
Hrenovke, sirove ¹	 / 	med	8 - 20
Gyros ²		med	7 - 12
Mljeveno meso ²		med	6 - 10

¹ Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno.



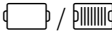



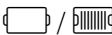

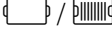



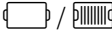



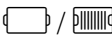


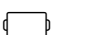









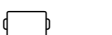
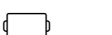
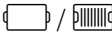



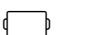
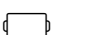
² Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Redovito promiješati.

³ Maslac i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno.

⁴ Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Ukupno trajanje po porciji. Peći zasebno.

⁵ Ulje (utrljati površinu namirnice) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno.

⁶ Dodati namirnice nakon zvučnog signala.

	Posude za kuhanje	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme pečenja od javljanja zvučnog signala (min)
Riba i plodovi mora			
Riblji file, naravni ¹	 / 	med	10 - 20
Rakovi ¹	 / 	med	4 - 8
Račiči ¹	 / 	med	4 - 8
Pečenje cijele ribe ¹	 / 	low	15 - 30
Povrće			
Tikvice ¹	 / 	low	4 - 12
Patlidžani ¹	 / 	low	4 - 12
Paprika ¹	 / 	low	4 - 15
Pečenje zelenih šparoga ¹	 / 	low	4 - 15
Gljive ²	 / 	med	10 - 15
Češnjak ²		min	2 - 10
Luk, pirjani ²		min	2 - 10
Glaziranje povrća ²		low	6 - 10
Krumpir			
Pečeni krumpir od krumpira kuhanog u ljusci ²		max	6 - 12
Popečci od krumpira ⁴		max	2,5 - 3,5
Glazirani krumpir ²		low	10 - 15
Jela s jajima			
Jaja na oko, na maslacu ³		min	2 - 6
Jaja na oko ¹		med	2 - 6
Kajgana ²		min	4 - 9
Omljet ⁴		min	3 - 6
Palačinke ⁴		max	1,5 - 2,5
Pohani kruh ⁴		low	4 - 8
Carski drobljenac ⁴		low	10 - 15
Ostalo			
Prženje kruha ⁵	 / 	med	4 - 6
Pečenje krutona ²		low	6 - 10
Prženje badema ⁶		med	3 - 15
Prženje oraha ⁶		med	3 - 15
Prženje pinjola ⁶		med	3 - 15

¹ Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno.

² Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Redovito promiješati.

³ Maslac i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno

⁴ Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Ukupno trajanje po porciji. Peći zasebno

⁵ Ulje (utrljati površinu namirnice) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno.

⁶ Dodati namirnice nakon zvučnog signala.

mk сад за готвење Терран Yaki и Grill за флексибилната зона

Опремата Терран Yaki и Grill се идеални за флексибилната зона за готвење и оптимални за употреба на сензорот за пржење.

Оваа оптимална опрема не е вклучена во обемот на испорака на Вашето поле за готвење. Неа можете дополнително да ја купите во специјализирана продавница или преку нашата техничка сервисна служба. Наведете го соодветниот референтен број:

- HEZ390512 сад за готвење Терран Yaki.
- HEZ390522 сад за готвење Grill.

Терран Yaki

Терран Yaki Ви овозможува едноставна и здрава подготовка со малку масло на месо, риба, морски плодови, зеленчук, благи јадења и леб. Терран Yaki перфектно се прилагодува на флексибилната зона. Со директниот контакт со плочата и унифицираниот пренос на топлина се одржуваат конзистентноста, бојата и сочноста на намирницата при потпржување и потемнување.

Grill

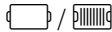
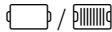
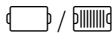
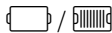
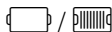
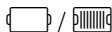
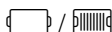

Grill се прилагодува на флексибилната зона. Можете со малку масло и едноставно да подготвувате големи и мали количини на месо, риба, свеж зеленчук и леб. Со користење на калапот со жлебови јадењата апсорбираат помалку маснотии. Едноставното ракување овозможува готвење на јадења на скара, коишто изгледаат и имаат вкус како да се подготвени на традиционална скара. Додадете малку масло на решетката или на површината на јадењето, за да го олесните преносот на топлина.

Сензор за пржење

Следната табела покажува избор на јадења и е сортирана според намирници. Температурата и времетраењето на готвење зависат од количината, состојбата и квалитетот на намирниците.

Напомени

- Во упатството за користење на полето за готвење ќе добиете дополнителни информации за функцијата. Внимателно прочитајте го упатството.
- Флексибилната зона поставете ја како единствена зона за готвење, за прописно да се активира функцијата.

	Сад за готвење	Степен на температура	Вкупно време за пржење од сигналниот тон (мин.)
Месо			
Шницла, обична ¹		med	6 - 10
Филети ¹		med	6 - 10
Котлети ¹		low	10 - 15
Стек, крвав (3 см дебелина) ¹		max	6 - 8
Стек, средно печен (3 см дебелина) ¹		max	8 - 12
Стек, добро испечен (3 см дебелина) ¹		med	8 - 12
Пилешки гради (2 см дебелина) ¹		low	10 - 20
Сланина ¹		low	5 - 8
Хамбургер ¹		low	6 - 15
Варени виршли ¹		med	8 - 20
Колбаси, сирови ¹		med	8 - 20
Гиро ²		med	7 - 12
Мелено месо ²		med	6 - 10

¹ Додадете масло (доколку е потребно) и јадење по сигналниот тон. Превртете доколку е потребно.


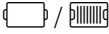
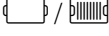
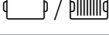
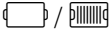
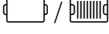
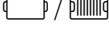
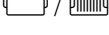
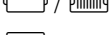













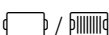




² Додадете масло (доколку е потребно) и јадење по сигналниот тон. Редовно промешувајте.

³ Додадете путер и јадење по сигналниот тон. Превртете доколку е потребно.

⁴ Додадете масло (доколку е потребно) и јадење по сигналниот тон. Вкупно времетраење по порција. Пржете едно по друго.

⁵ Додадете масло (намастете ја површината на јадењето) и јадење по сигналниот тон. Превртете доколку е потребно.

⁶ Додадете го јадењето по сигналниот тон.

	Сад за готвење	Степен на температура	Вкупно време за пржење од сигналниот тон (мин.)
Риба и морски плодови			
Обични филети од риба ¹		med	10 - 20
Краби ¹		med	4 - 8
Ракчиња ¹		med	4 - 8
Пржење на цела риба ¹		low	15 - 30
Зеленчук			
Тиквички ¹		low	4 - 12
Модри домати ¹		low	4 - 12
Пиперка ¹		low	4 - 15
Пржење на зелени шпаргли ¹		low	4 - 15
Печурки ²		med	10 - 15
Лук ²		min	2 - 10
Кромид, динстан ²		min	2 - 10
Глазирање на зеленчук ²		low	6 - 10
Компири			
Пржени нелупени компири ²		max	6 - 12
Прженици од компир ⁴		max	2,5 - 3,5
Глазирани компири ²		low	10 - 15
Јадења со јајца			
Јајца на око во путер ³		min	2 - 6
Јајца на око ¹		med	2 - 6
Кајгана ²		min	4 - 9
Омлет ⁴		min	3 - 6
Палачинки ⁴		max	1,5 - 2,5
Пржени лепчиња ⁴		low	4 - 8
Царски омлет ⁴		low	10 - 15
Останато			
Печен леб ⁵		med	4 - 6
Пржени крутони ²		low	6 - 10
Печени бадеми ⁶		med	3 - 15
Печени лешници ⁶		med	3 - 15
Печени пињоли ⁶		med	3 - 15

¹ Додадете масло (доколку е потребно) и јадење по сигналниот тон. Превртете доколку е потребно.

² Додадете масло (доколку е потребно) и јадење по сигналниот тон. Редовно промешувајте.

³ Додадете путер и јадење по сигналниот тон. Превртете доколку е потребно.

⁴ Додадете масло (доколку е потребно) и јадење по сигналниот тон. Вкупно времетраење по порција. Пржете едно по друго

⁵ Додадете масло (намастете ја површината на јадењето) и јадење по сигналниот тон. Превртете доколку е потребно.

⁶ Додадете го јадењето по сигналниот тон.

sl Posoda Teppan Yaki in Grill za prilagodljivo kuhališče

Pribor Teppan Yaki in Grill je idealen za prilagodljivo kuhališče in optimalen za uporabo senzorja pečenja.

Ta dodatni pribor ni vključen v obseg dobave kuhalne plošče. Naknadno ga lahko kupite v specializiranih trgovinah ali pri naši servisni službi. Navedite ustrezno referenčno številko:

- HEZ390512 Posoda Teppan Yaki.
- HEZ390522 Posoda Grill.

Teppan Yaki

Teppan Yaki omogoča preprosto in zdravo pripravo mesa, rib, morskih sadežev, zelenjave, sladice in kruha z zelo malo olja. Teppan Yaki se popolnoma prilagodi prilagodljivemu kuhališču. Zaradi neposrednega stika s ploščo in enakomernega prenosa toplote se med popekanjem in pečenjem ohrani struktura, barva in sočnost živil.

Grill

























Grill se prilagodi prilagodljivemu kuhališču. Večje in manjše količine mesa, rib, sveže zelenjave in kruha lahko zdravo in preprosto pripravite z zelo malo olja. Zaradi narebrenе oblike jedi vpijejo manj maščobe. Preprosta uporaba omogoča pripravo jedi na žaru, ki so na videz in po okusu enake jedem, pripravljenim na tradicionalnem žaru. Na žar ali površino jedi nalijte nekaj olja, da olajšate prenos toplote.

Senzor pečenja

Naslednja razpredelnica prikazuje izbiro jedi in je razdeljena glede na živila. Temperatura in čas priprave sta odvisna od količine, stanja in kakovosti živil.

Opombe

- Več informacij o tej funkciji najdete v navodilih za uporabo kuhalne plošče. Skrbno preberite navodila.
- Prilagodljivo območje nastavite kot edino kuhališče, da funkcijo pravilno vklopite.

	Posoda	Temperaturna stopnja	Celotni čas priprave jedi od zvočnega signala (min.)
Meso			
Naravni zrezek ¹	 / 	med	6 - 10
File ¹	 / 	med	6 - 10
Kotleti ¹	 / 	low	10 - 15
Angleško pečeni steaki (debeline 3 cm) ¹	 / 	max	6 - 8
Srednje pečeni steaki (debeline 3 cm) ¹	 / 	max	8 - 12
Dobro pečeni steaki (debeline 3 cm) ¹	 / 	med	8 - 12
Perutninska prsa (debeline 2 cm) ¹	 / 	low	10 - 20
Slanina ¹	 / 	low	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	low	6 - 15
Obarjene klobase ¹	 / 	med	8 - 20
Surove klobasice ¹	 / 	med	8 - 20
Giros ²		med	7 - 12
Mleto meso ²		med	6 - 10

¹ Po zvočnem signalu dodajte olje (po potrebi) in jed. Po potrebi obrnite.



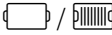



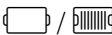

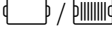



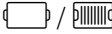



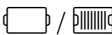


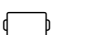









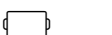
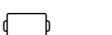
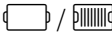



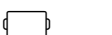
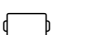
² Po zvočnem signalu dodajte olje (po potrebi) in jed. Redno mešajte.

³ Po zvočnem signalu dodajte maslo in jed. Po potrebi obrnite.

⁴ Po zvočnem signalu dodajte olje (po potrebi) in jed. Celoten čas na porcijo. Pecite eno za drugo.

⁵ Po zvočnem signalu dodajte olje (natrite površino jedi) in jed. Po potrebi obrnite.

⁶ Jed dodajte po zvočnem signalu.

	Posoda	Temperaturna stopnja	Celotni čas priprave jedi od zvočnega signala (min.)
Ribe in morsk sadeži			
Naravni ribji fileji ¹	 / 	med	10 - 20
Raki ¹	 / 	med	4 - 8
Kozice ¹	 / 	med	4 - 8
Peka celih rib ¹	 / 	low	15 - 30
Zelenjava			
Bučke ¹	 / 	low	4 - 12
Jajčevci ¹	 / 	low	4 - 12
Paprika ¹	 / 	low	4 - 15
Peka zelenih belušev ¹	 / 	low	4 - 15
Gobe ²	 / 	med	10 - 15
Česen ²		min	2 - 10
Dušena čebula ²		min	2 - 10
Glaziranje zelenjave ²		low	6 - 10
Krompir			
Pečen krompir iz krompirja v oblicah ²		max	6 - 12
Krompirjevi ocvrtki ⁴		max	2,5 - 3,5
Glaziran krompir ²		low	10 - 15
Jajčne jedi			
Jajca na oko na maslu ³		min	2 - 6
Jajca na oko ¹		med	2 - 6
Umešana jajca ²		min	4 - 9
Omleta ⁴		min	3 - 6
Palačinke ⁴		max	1,5 - 2,5
Ocvrte kruhove rezine ⁴		low	4 - 8
Cesarski praženec ⁴		low	10 - 15
Razno			
Praženje kruha ⁵	 / 	med	4 - 6
Praženje koščkov kruha ²		low	6 - 10
Praženje mandeljnov ⁶		med	3 - 15
Praženje oreščkov ⁶		med	3 - 15
Praženje pinjol ⁶		med	3 - 15

¹ Po zvočnem signalu dodajte olje (po potrebi) in jed. Po potrebi obrnite.

² Po zvočnem signalu dodajte olje (po potrebi) in jed. Redno mešajte.

³ Po zvočnem signalu dodajte maslo in jed. Po potrebi obrnite.

⁴ Po zvočnem signalu dodajte olje (po potrebi) in jed. Celoten čas na porcijo. Pecite eno za drugo.

⁵ Po zvočnem signalu dodajte olje (natrite površino jedi) in jed. Po potrebi obrnite.

⁶ Jed dodajte po zvočnem signalu.

sq Ena e gatimit Teppan Yaki dhe Grill për zonën fleksibël

Aksesorët Teppan Yaki dhe Grill janë idealë për zonën fleksibël dhe optimalë për përdorimin e sensorit të skuqjes.

Këta aksesorë opsionalë nuk përfshihen në përmbajtjen e paketimit të planit të gatimit. Ju mund t'i blini ato më pas në dyqanet e specializuara ose përmes shërbimit tonë teknik për klientin. Për këtë duhet të jepni numrin përkatës të referencës:

- HEZ390512 Ena e gatimit Teppan Yaki.
- HEZ390522 Ena e gatimit Grill.

Teppan Yaki

Teppan Yaki ju ofron mundësinë të përgatitni në mënyrë të thjeshtë dhe të shëndetshme mishin, peshkun, frutat e detit, perimet, ushqimet e ëmbla dhe bukën me shumë pak vaj. Teppan Yaki përshtatet në mënyrë perfekte me zonën fleksibël. Nga kontakti direkt me pllakën dhe transferimi i njëtrajtshëm i nxehtësisë do të ruhet konsistenca, ngjyra dhe lëngu i ushqimit gjatë skuqjes dhe thekjes.

Grill

























Grill përshtatet me zonën fleksibël. Ju mund të përgatitni sasi të mëdha dhe të vogla mishi, peshku, perimesh të freskëta dhe buke me shumë pak vaj dhe në mënyrë të shëndetshme dhe të lehtë. Forma e vijave të ngritura kujdeset që ushqimet të marrin sa më pak yndyrë. Përdorimi i thjeshtë bën të mundur që gatimet të piqen në skarë, të cilat duken dhe shijohen si të ishin përgatitur në një skarë tradicionale. Hidhni pak vaj mbi skarë ose lyeni sipërfaqen e ushqimeve me pak vaj për të lehtësuar transferimin e nxehtësisë.

Sensori i skuqjes

Tabela e mëposhtme tregon një listë gatimesh dhe është e klasifikuar sipas llojit të ushqimit. Temperatura dhe kohëzgjatja e gatimit varen nga sasia, gjendja dhe cilësia e ushqimit.

Udhëzime

- Informacione të tjera për këtë funksion gjeni në manualin e përdorimit. Lexoni me kujdes manualin.
- Vendoseni zonën fleksibël si një zonë të vetme gatimi, në mënyrë që të aktivizoni funksionin sipas rregullave.

	Ena e gatimit	Niveli i temperaturës	Koha totale e skuqjes duke filluar nga sinjali akustik (në minuta)
Mish			
Shnicel, i thjeshtë ¹	 / 	med	6 - 10
Filetë ¹	 / 	med	6 - 10
Kotëleta ¹	 / 	low	10 - 15
Biftek, i gatuar pak (3 cm i trashë) ¹	 / 	max	6 - 8
Biftek, mesatar (3 cm i trashë) ¹	 / 	max	8 - 12
Biftek, i skuqur mirë (3 cm i trashë) ¹	 / 	med	8 - 12
Gjoks pule (2 cm i trashë) ¹	 / 	low	10 - 20
Shpek ¹	 / 	low	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	low	6 - 15
Salsiçe të ziera ¹	 / 	med	8 - 20
Salsiçe, të paziera ¹	 / 	med	8 - 20
Gjiro ²		med	7 - 12
Mish i grirë ²		med	6 - 10

¹ Hidhni vajin (kur nevojitet) dhe ushqimin pas sinjalit akustik. Ktheni ushqimin kur të jetë e nevojshme.

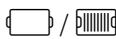

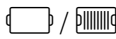

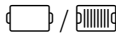

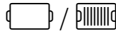

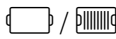

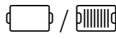

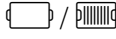

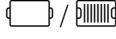

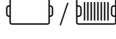




















² Hidhni vajin (kur nevojitet) dhe ushqimin pas sinjalit akustik. Përziejeni ushqimin rregullisht.

³ Hidhni gjalpin dhe ushqimin pas sinjalit akustik. Ktheni ushqimin kur të jetë e nevojshme.

⁴ Hidhni vajin (kur nevojitet) dhe ushqimin pas sinjalit akustik. Kohëzgjatja totale për porcion. Skuqini njëra pas tjetrës.

⁵ Hidhni vajin (lyeni me yndyrë sipërfaqen e ushqimit) dhe ushqimin pas sinjalit akustik. Ktheni ushqimin kur të jetë e nevojshme.

⁶ Shtoni ushqimin pas sinjalit akustik.

	Ena e gatimit	Niveli i temperaturës	Koha totale e skuqjes duke filluar nga sinjali akustik (në minuta)
Peshk dhe fruta deti			
Filetë peshku, e thjeshtë ¹	 / 	med	10 - 20
Gaforre ¹	 / 	med	4 - 8
Karkaleca deti ¹	 / 	med	4 - 8
Skuqje e peshkut të plotë ¹	 / 	low	15 - 30
Perime			
Kunguj ¹	 / 	low	4 - 12
Patëllxhanë ¹	 / 	low	4 - 12
Speca ¹	 / 	low	4 - 15
Skuqje e shpargullit jeshil ¹	 / 	low	4 - 15
Kërpudha ²	 / 	med	10 - 15
Hudhër ²		min	2 - 10
Qepë, të kaurdisura ²		min	2 - 10
Glazurimi i perimeve ²		low	6 - 10
Patate			
Patate për skuqje nga patate të ziera me lëkurë ²		max	6 - 12
Qofte patatesh ⁴		max	2,5 - 3,5
Patate me glazurë ²		low	10 - 15
Gatime me vezë			
Veze sy me gjalpë ³		min	2 - 6
Veze sy ¹		med	2 - 6
Veze e trazuar ²		min	4 - 9
Omëletë ⁴		min	3 - 6
Petulla ⁴		max	1,5 - 2,5
Tost francez ⁴		low	4 - 8
Petulla me stafidhe ⁴		low	10 - 15
Të tjera			
Thekja/Pjekja e bukës ⁵	 / 	med	4 - 6
Kubikë buke të thekur ²		low	6 - 10
Pjekja e bajameve ⁶		med	3 - 15
Pjekja e arrave ⁶		med	3 - 15
Pjekja e stikave të pishës ⁶		med	3 - 15

¹ Hidhni vajin (kur nevojitet) dhe ushqimin pas sinjalit akustik. Ktheni ushqimin kur të jetë e nevojshme.

² Hidhni vajin (kur nevojitet) dhe ushqimin pas sinjalit akustik. Përziejeni ushqimin rregullisht.

³ Hidhni gjalpin dhe ushqimin pas sinjalit akustik. Ktheni ushqimin kur të jetë e nevojshme.

⁴ Hidhni vajin (kur nevojitet) dhe ushqimin pas sinjalit akustik. Kohëzgjatja totale për porcion. Skuqini njëra pas tjetrës

⁵ Hidhni vajin (lyeni me yndyrë sipërfaqen e ushqimit) dhe ushqimin pas sinjalit akustik. Ktheni ushqimin kur të jetë e nevojshme.

⁶ Shtoni ushqimin pas sinjalit akustik.

sr Posuđe za kuvanje Teppan Yaki i Grill za „fleks zonu”

Pribor Teppan Yaki i Grill su idealni za „fleks zonu” i optimalni za primenu senzora prženja.

Ovaj optimalni pribor nije uključen u prilog koji se dostavlja zajedno sa pločom za kuvanje. Možete ga naknadno nabaviti u specijalizovanoj prodavnici ili preko našeg korisničkog servisa. Navedite odgovarajući referentni broj:

- HEZ390512 Posuđe za kuvanje Teppan Yaki.
- HEZ390522 Posuđe za kuvanje Grill.

Teppan Yaki

Teppan Yaki vam omogućava jednostavnu i zdravu pripremu mesa, ribe, morskih plodova, povrća, slatkih jela i hleba sa veoma malo ulja. Teppan Yaki se savršeno prilagođava „fleks zoni”. Direktnim kontaktom sa pločom i ravnomernim prenosom toplote se čuvaju konzistencija, boja i sočnost namirnice prilikom blagog pečenja i poprivanja braon boje.

Grill

























Grill se prilagođava „fleks zoni”. Male količine mesa, ribe, svežeg povrća i hleba možete da pripremite sa vrlo malo ulja, na zdrav i jednostavan način. Zahvaljujući brazdastoj formi, jela upijaju manje masti. Jednosrtavno rukovanje omogućava roštiljanje jela tako da izgledaju i imaju ukus kao da su spremljena na tradicionalnom roštilju. Dodajte nešto ulja na roštilj ili na površinu jela, kako biste olakšali prenošenje toplote.

Senzor za prženje

Sledeća tabela prikazuje izbor jela razvrstanih po namirnicama. Temperatura i trajanje kuvanja zavise od količine, stanja, svojstava i kvaliteta namirnica.

Uputstva

- U uputstvu za rukovanje ploče za kuvanje ćete naći ostale informacije o ovoj funkciji. Pažljivo pročitajte uputstvo.
- Podesite da „flex zona” bude jedina zona za kuvanje, kako biste funkciju pravilno aktivirali.

	Posuđe za kuvanje	Stepen temperature	Ukupno vreme prženja od kad se oglasio zvučni signal (min.)
Meso			
Šnicla, natur ¹	 / 	med	6 - 10
File ¹	 / 	med	6 - 10
Koteleti ¹	 / 	low	10 - 15
Odrezak, manje pečen (debljine 3 cm) ¹	 / 	max	6 - 8
Odrezak, srednje pečen (debljine 3 cm) ¹	 / 	max	8 - 12
Odrezak, dobro pečen (debljine 3 cm) ¹	 / 	med	8 - 12
Živinska prsa (debljine 2 cm) ¹	 / 	low	10 - 20
Slanina ¹	 / 	low	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	low	6 - 15
Viršle ¹	 / 	med	8 - 20
Viršle, sirove ¹	 / 	med	8 - 20
Giros ²		med	7 - 12
Mleveno meso ²		med	6 - 10

¹ Ulje (ukoliko je potrebno) i jelo dodajte nakon zvučnog signala. Okrenite, ako je potrebno.



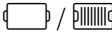



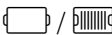

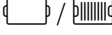



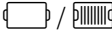



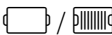


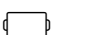









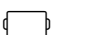
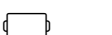
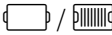



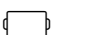
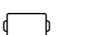
² Ulje (ukoliko je potrebno) i jelo dodajte nakon zvučnog signala. Redovno mešajte.

³ Nakon zvučnog signala dodajte puter i jelo. Okrenite, ako je potrebno.

⁴ Ulje (ukoliko je potrebno) i jelo dodajte nakon zvučnog signala. Ukupno trajanje po porciji. Pržite jedno za drugim.

⁵ Ulje (namazati na površinu jela) i dodati jelo posle zvučnog signala. Okrenite, ako je potrebno.

⁶ Jelo dodajte nakon zvučnog signala.

	Posude za kuvanje	Stepen temperature	Ukupno vreme prženja od kad se oglasio zvučni signal (min.)
Riba i morski plodovi			
Riblji file, natur ¹	 / 	med	10 - 20
Rakovi ¹	 / 	med	4 - 8
Kozice ¹	 / 	med	4 - 8
Pečenje cele ribe ¹	 / 	low	15 - 30
Povrće			
Tikvice ¹	 / 	low	4 - 12
Patlidžan ¹	 / 	low	4 - 12
Paprika ¹	 / 	low	4 - 15
Pečenje zelenih špargli ¹	 / 	low	4 - 15
Pečurke ²	 / 	med	10 - 15
Beli luk ²		min	2 - 10
Luk, dinstani ²		min	2 - 10
Glaziranje povrća ²		low	6 - 10
Krompir			
Pečeni krompir u ljusci ²		max	6 - 12
Pljeskavice od krompira ⁴		max	2,5 - 3,5
Glazirani krompir ²		low	10 - 15
Jela od jaja			
Jaja na oko na puteru ³		min	2 - 6
Jaja na oko ¹		med	2 - 6
Kajgana ²		min	4 - 9
Omelet ⁴		min	3 - 6
Palačinke ⁴		max	1,5 - 2,5
Prženice ⁴		low	4 - 8
Carski omlet ⁴		low	10 - 15
Ostalo			
Prženje hleba ⁵	 / 	med	4 - 6
Pečenje krutona ²		low	6 - 10
Pečenje badema ⁶		med	3 - 15
Pečenje oraha ⁶		med	3 - 15
Pečenje pinjola ⁶		med	3 - 15

¹ Ulje (ukoliko je potrebno) i jelo dodajte nakon zvučnog signala. Okrenite, ako je potrebno.

² Ulje (ukoliko je potrebno) i jelo dodajte nakon zvučnog signala. Redovno mešajte.

³ Nakon zvučnog signala dodajte puter i jelo. Okrenite, ako je potrebno.

⁴ Ulje (ukoliko je potrebno) i jelo dodajte nakon zvučnog signala. Ukupno trajanje po porciji. Pržite jedno za drugim.

⁵ Ulje (namazati na površinu jela) i dodati jelo posle zvučnog signala. Okrenite, ako je potrebno.

⁶ Jelo dodajte nakon zvučnog signala.



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



9001366632

980108(00)