

## 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.)
<b>Carne</b>			
Șnițel, natur <sup>1</sup>	 / 	med	6 - 10
File <sup>1</sup>	 / 	med	6 - 10
Cotlete <sup>1</sup>	 / 	low	10 - 15
Friptură, în sânge (grosime 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	max	6 - 8
Friptură, mediu (3 cm grosime) <sup>1</sup>	 / 	max	8 - 12
Friptură, bine făcută (grosime 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm) <sup>1</sup>	 / 	low	10 - 20
Slănină <sup>1</sup>	 / 	low	5 - 8
Hamburgeri <sup>1</sup>	 / 	low	6 - 15
Cârnați fierți <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 20
Cârnăciori, cruzi <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		med	7 - 12
Carne tocată <sup>2</sup>		med	6 - 10

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



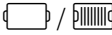



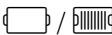

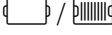



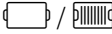



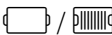


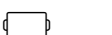









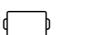
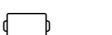
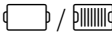



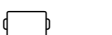
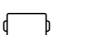
<sup>2</sup> Adăugați uleiul (dacă este necesar) și preparatul după semnalul sonor. Amestecați regulat.

<sup>3</sup> Adăugați untul și preparatul după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.

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

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

<sup>6</sup> Adăugați alimentele după emiterea semnalului sonor.

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

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

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

<sup>3</sup> Adăugați untul și preparatul după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul

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

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

<sup>6</sup> Adăugați alimentele după emiterea semnalului sonor.



## 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)**



9001366626  
980108(00)