



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

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.



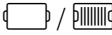



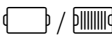

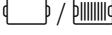



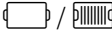



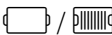


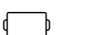









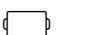
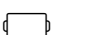
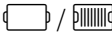



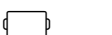
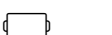
² Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Redovito promiješati.

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.