



**BOSCH**



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

# Teppan Yaki and Grill for the Flex Zone

**HEZ390512 - HEZ390522**

- 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)
<b>Liha</b>			
Šnitsel, naturaalne <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filee <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Karbonaadilõigud <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Lihalõigud, pooltoored (3 cm paksused) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Lihalõigud, poolküpsed (3 cm paksused) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Lihalõigud, küpsed (3 cm paksused) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Linnufilee (2 cm paksune) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Peekon <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Pihv <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Keeduvorstikesed <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Vorstikesed, toored <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Hakkliha <sup>2</sup>		4	6 - 10

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



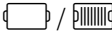



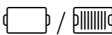

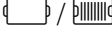



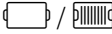



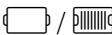














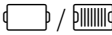





<sup>2</sup> Pärast helisignaali lisage (vajaduse korral) õli ja toiduained. Segage regulaarselt.

<sup>3</sup> Pärast helisignaali lisage või ja toiduained. Vajaduse korral keerake teine pool.

<sup>4</sup> Pärast helisignaali lisage (vajaduse korral) õli ja toiduained. Kogukestus portsjoni kohta. Praadige üksteise järel.

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

<sup>6</sup> Pärast helisignaali lisage toiduained.

	Keedunõu	Temperatuuriaste	Praadimisaeg alates helisignaalist (minutites)
<b>Kala ja mereannid</b>			
Kalafilee, naturaalne <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Krabid <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Krevetid <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Terve kala praadimine <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30
<b>Köögiviljad</b>			
Suvikõrvits <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Baklažaanid <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Rohelise spargli paadimine <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Seened <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Küüslauk <sup>2</sup>		2	2 - 10
Sibulate klaasjaks hautamine <sup>2</sup>		2	2 - 10
Köögivilja glaseerimine <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Kartulid</b>			
Praekartulid keedukartulitest <sup>2</sup>		5	6 - 12
Kartulikotletid <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Glaseeritud kartulid <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Munaroad</b>			
Härjasilmad võis <sup>3</sup>		2	2 - 6
Härjasilmad õlis <sup>1</sup>		4	2 - 6
Munapuder <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omllett <sup>4</sup>		2	3 - 6
Pannkoogid <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Praesai <sup>4</sup>		3	4 - 8
Rebitud pannkoogid <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Muu</b>			
Röstimine <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Krutoonid <sup>2</sup>		3	6 - 10
Mandlite röstimine <sup>6</sup>		4	3 - 15
Pähklite röstimine <sup>6</sup>		4	3 - 15
Piiniaseemnete röstimine <sup>6</sup>		4	3 - 15

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

<sup>2</sup> Pärast helisignaali lisage (vajaduse korral) õli ja toiduained. Segage regulaarselt.

<sup>3</sup> Pärast helisignaali lisage või ja toiduained. Vajaduse korral keerake teine pool.

<sup>4</sup> Pärast helisignaali lisage (vajaduse korral) õli ja toiduained. Kogukestus portsjoni kohta. Praadige üksteise järel.

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

<sup>6</sup> 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.)
<b>Mėsa</b>			
Pjausnys, natūralus <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filė <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Kotletai <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Didkepsnis, žalias (3 cm storio) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas (3 cm storio) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Didkepsnis, gerai iškeptas (3 cm storio) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Lašiniai <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Mėsainis <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Dešrelės virimui <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Dešrelės, žalios <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gabalėliais pjaustyta mėsa „Gyros“ <sup>2</sup>		4	7 - 12
Faršas <sup>2</sup>		4	6 - 10

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






































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

<sup>3</sup> Sviestą ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui. Jei reikia, apverskite.

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

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

<sup>6</sup> Maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.

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

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

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

<sup>3</sup> Sviestą ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui. Jei reikia, apverskite.

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

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

<sup>6</sup> Maisto produktus dėkite tik pasigirdus 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)
<b>Gaļa</b>			
Šnicele, bez panējuma <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Fileja <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Karbonādes <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Steiks, asiņains (3 cm biezs) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Steiks, vidējs (3 cm biezs) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Steiks, labi izcepts (3 cm biezs) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Putnu gaļas krūtiņa (2 cm bieža) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Speķis <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburgera gaļa <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Cepamdesas <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Desiņas, jēlas <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gross <sup>2</sup>		4	7 - 12
Maltā gaļa <sup>2</sup>		4	6 - 10

<sup>1</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un pārtikas produktus. Vajadzības gadījumā apgroziet






































<sup>2</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un pārtikas produktus. Regulāri apmaisiet.

<sup>3</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet sviestu un pārtikas produktus. Vajadzības gadījumā apgroziet.

<sup>4</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un pārtikas produktus. Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi.

<sup>5</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (iesmērējiet produktu virsmu) un pārtikas produktus. Vajadzības gadījumā apgroziet.

<sup>6</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.

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

<sup>1</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un pārtikas produktus. Vajadzības gadījumā apgroziet

<sup>2</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un pārtikas produktus. Regulāri apmaisiet.

<sup>3</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet sviestu un pārtikas produktus. Vajadzības gadījumā apgroziet.

<sup>4</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (ja nepieciešams) un pārtikas produktus. Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi.

<sup>5</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet eļļu (iesmērējiet produktu virsmu) un pārtikas produktus. Vajadzības gadījumā apgroziet.

<sup>6</sup> Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.

## 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)
<b>Hús</b>			
Hússzelet, natúr <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filé <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Karaj <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Steak, angolosan (3 cm vastag) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Steak, közepes (3 cm vastag) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Steak, jól átsütve (3 cm vastag) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Szalonna <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Főzőkolbász <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Virsli, nyers <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Darált hús <sup>2</sup>		4	6 - 10

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

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



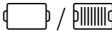



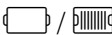

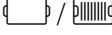



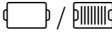



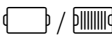














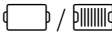





<sup>3</sup> A vaját és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Szükség esetén fordítsa meg.

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

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

<sup>6</sup> Az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.



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

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

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

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

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

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

<sup>6</sup> Az élelmiszert 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.

	Vase de gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
<b>Carne</b>			
Șnițel, natur <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
File <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Cotlete <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Friptură, în sânge (grosime 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Friptură, mediu (3 cm grosime) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Friptură, bine făcută (grosime 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Slănină <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburgeri <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Cârnați fierți <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Cârnăciori, cruzi <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Carne tocată <sup>2</sup>		4	6 - 10

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



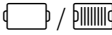



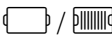

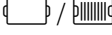



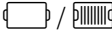



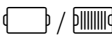














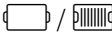





<sup>2</sup> Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Amestecați regulat.

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

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

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

<sup>6</sup> Adăugați alimentele după semnalul sonor.

	Vase de 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>	 / 	4	10 - 20
Crabi <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Creveți <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Prăjire pește întreg <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30
<b>Legume</b>			
Dovlecei <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Vinete <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Ardei <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Prăjire sparanghel verde <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Ciuperci <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Usturoi <sup>2</sup>		2	2 - 10
Ceapă înăbușită <sup>2</sup>		2	2 - 10
Glazurarea legumelor <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Cartofi</b>			
Cartofi noi înăbușiți, în coajă <sup>2</sup>		5	6 - 12
Crochete din cartofi <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Cartofi glazurați <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Preparate pe bază de ouă</b>			
Ouă ochiuri în unt <sup>3</sup>		2	2 - 6
Ouă ochiuri în ulei <sup>1</sup>		4	2 - 6
Ouă jumări <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omletă <sup>4</sup>		2	3 - 6
Clătite <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Frigănele <sup>4</sup>		3	4 - 8
Clătite cu stafide <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Altele</b>			
Prăjire <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Crutoane <sup>2</sup>		3	6 - 10
Migdale prăjite <sup>6</sup>		4	3 - 15
Alune prăjite <sup>6</sup>		4	3 - 15
Semințe de pin prăjite <sup>6</sup>		4	3 - 15

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

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

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

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

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

<sup>6</sup> Adăugați alimentele după semnalul 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 комплекту 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.)
<b>М'ясо</b>			
Шніцель, без панірування <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Філе <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Котлети <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Стейк, з кров'ю (товщиною 3 см) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Стейк, середнього ступеня просмаження (товщиною 3 см) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Стейк, добре просмажений (товщиною 3 см) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Філе птиці (товщиною 2 см) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Сало <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Гамбургер <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Сардельки <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Ковбаски, сирі <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Гірос <sup>2</sup>		4	7 - 12
Фарш <sup>2</sup>		4	6 - 10

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


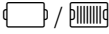
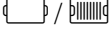
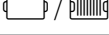
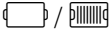
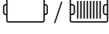
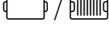
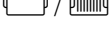
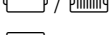













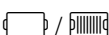




<sup>2</sup> Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Регулярно перемішувати.

<sup>3</sup> Покласти продукти та масло на сковороду після звукового сигналу. Перевертати за потреби.

<sup>4</sup> Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Загальний час приготування кожної порції. Смажити по черзі.

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

<sup>6</sup> Додати продукти після звукового сигналу.

	Посуд для готування	Рівень температури	Загальний час готування до сигналу (хв.)
<b>Риба і морепродукти</b>			
Рибне філе, без паніровки <sup>1</sup>		4	10 - 20
Краби <sup>1</sup>		4	4 - 8
Креветки <sup>1</sup>		4	4 - 8
Смаження цілої рибини <sup>1</sup>		3	15 - 30
<b>Овочі</b>			
Цукіні <sup>1</sup>		3	4 - 12
Баклажани <sup>1</sup>		3	4 - 12
Солодкий перець <sup>1</sup>		3	4 - 15
Зелена спаржа, смаження <sup>1</sup>		3	4 - 15
Гриби <sup>2</sup>		4	10 - 15
Часник <sup>2</sup>		2	2 - 10
Пасерування цибулі <sup>2</sup>		2	2 - 10
Овочі, глазурування <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Картопля</b>			
Смажена картопля з картоплі в мундирі <sup>2</sup>		5	6 - 12
Картопляні оладки <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Глазурована картопля <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Страви з яєць</b>			
Яєчня глазунья на вершковому маслі <sup>3</sup>		2	2 - 6
Яєчня глазунья на олії <sup>1</sup>		4	2 - 6
Яєчня-брехуха <sup>2</sup>		2	4 - 9
Омлет <sup>4</sup>		2	3 - 6
Млинці <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Грінки <sup>4</sup>		3	4 - 8
Шмаррен по-королівськи <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Інше</b>			
Обсмаження <sup>5</sup>		4	4 - 6
Крутони <sup>2</sup>		3	6 - 10
Обсмаження мигдаля <sup>6</sup>		4	3 - 15
Обсмаження горіхів <sup>6</sup>		4	3 - 15
Обсмаження кедрових горішків <sup>6</sup>		4	3 - 15

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

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

<sup>3</sup> Покласти продукти та масло на сковороду після звукового сигналу. Перевертати за потреби.

<sup>4</sup> Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Загальний час приготування кожної порції. Смажити по черзі.

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

<sup>6</sup> 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.)
<b>Месо</b>			
Шницел, натюр <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Филе <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Котлети <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Пържола, алангле (3 см дебела) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Пържола, средно изпечена (3 см дебела) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Пържола, добре изпечена (3 см дебела) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Сланина <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Хамбургер <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Варени колбаси <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Наденички, сурови <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Джириси <sup>2</sup>		4	7 - 12
Кайма <sup>2</sup>		4	6 - 10

<sup>1</sup> Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон.Обърнете, ако е нужно






































<sup>2</sup> Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон. Редовно разбърквайте.

<sup>3</sup> Добавете масло и продукти след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.

<sup>4</sup> Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон. Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.

<sup>5</sup> Добавете олио (натъркайте повърхността на ястието) и храна след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.

<sup>6</sup> Добавете продукти след сигналния тон.

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

<sup>1</sup> Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно

<sup>2</sup> Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон. Редовно разбърквайте.

<sup>3</sup> Добавете масло и продукти след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.

<sup>4</sup> Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон. Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.

<sup>5</sup> Добавете олио (натъркайте повърхността на ястието) и храна след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.

<sup>6</sup> Добавете продукти 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](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)



9001366627  
980110(00)