

SIEMENS



# Teppan Yaki and Grill for the Flex Zone

HZ390512 - HZ390522

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

- da** Gryder og pander Teppan Yaki og Grill til FlexZonen 2
- fi** Keittoastia ja Teppan Yaki ja Grill muuntuvalle Flex-alueelle 4
- no** kokekar Teppan Yaki og Grill for Flex-sone 6
- sv** Kastruller, grytor Teppan Yaki och pannor Grill för Flex-zonen 8

Register  
your  
product  
online



## da Gryder og pander Teppan Yaki og Grill til FlexZonen

Tilbehøret Teppan Yaki og Grill er ideelt egnet til FlexZonen og optimalt til brug med stegesensoren.

Dette ekstra tilbehør er ikke indeholdt i leveringen af kogesektionen. Det kan efterfølgende købes hos forhandleren eller hos vores tekniske kundeservice. Angiv det pågældende referencenummer:

- HZ390512 Gryder og pander Teppan Yaki.
- HZ390522 Gryder og pander Grill.

### Teppan Yaki

Med Teppan Yaki kan kød, fisk, skaldyr, grøntsager, kager og brød tilberedes sundt og enkelt med meget lidt olie. Teppan Yaki tilpasser sig perfekt til FlexZonen. Den direkte kontakt med pladen og den ensartede varmeoverførsel bevirker, at madvarernes konsistens, farve og saftighed bevares ved stegning og bruning.

### Grill

























Grill tilpasser sig til FlexZonen. Der kan tilberedes store og små mængder kød, fisk, friske grøntsager og brød sundt og enkelt med meget lidt olie. Rillerne sørger for, at madvarerne optager mindre fedt. Den enkle anvendelse gør det muligt at grille retter, så de ser ud og smager, som om de var tilberedt på en traditionel grill. Hæld lidt olie på grillen eller på rettens overflade for at lette varmeoverførslen.

### Stegesensor

Den følgende tabel indeholder et udvalg af retter, som er sorteret efter levnedsmiddeltipe. Temperatur og tilberedningstid er afhængig af fødevarernes mængde, tilstand og kvalitet.

### Anvisninger

- Der findes yderligere oplysninger om denne funktion i kogesektionens betjeningsvejledning. Læs vejledningen omhyggeligt igennem.
- Indstil FlexZonen som den eneste kogezone for at aktivere funktionen korrekt.

	Gryder og pander	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydsignal (min.)
<b>Kød</b>			
Schnitzel, naturel <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filet <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Koteletter <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Steak, rare (tykkelse 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Steak, medium (tykkelse 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Steak, well done (tykkelse 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Bacon <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburgers <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Pølser, kogte <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Pølser, rå <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Hakket kød <sup>2</sup>		4	6 - 10

<sup>1</sup> Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

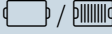

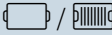

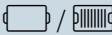

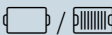

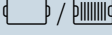

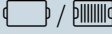

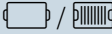

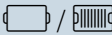

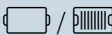


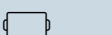
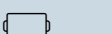

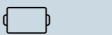






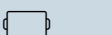
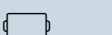
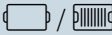



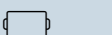
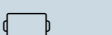
<sup>2</sup> Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Rør rundt jævnlige.

<sup>3</sup> Tilsæt smør, og læg madvarer på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

<sup>4</sup> Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

<sup>5</sup> Tilsæt olie (gnid madvarernes overflade med olie), og læg madvarerne på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

<sup>6</sup> Læg madvarerne på efter lydsignalet.

	Gryder og pander	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydssignal (min.)
<b>Fisk og skaldyr</b>			
Fiskefilet, naturel <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Små rejer <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Store rejer <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Stegning af fisk, hel <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30
<b>Grøntsager</b>			
Squash <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Auberginer <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Peberfrugter <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Stegning af grønne asparges <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Svampe <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Hvidløg <sup>2</sup>		2	2 - 10
Svitsning af løg <sup>2</sup>		2	2 - 10
Glasering af grøntsager <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Kartofler</b>			
Stegte kartofler af pillekartofler <sup>2</sup>		5	6 - 12
Kartoffelpuffer <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Glaserede kartofler <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Retter med æg</b>			
Spejlæg med smør <sup>3</sup>		2	2 - 6
Spejlæg med olie <sup>1</sup>		4	2 - 6
Røræg <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omelet <sup>4</sup>		2	3 - 6
Pandekager <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Arme riddere <sup>4</sup>		3	4 - 8
Kaiserschmarrn <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Andet</b>			
Ristning <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Croutoner <sup>2</sup>		3	6 - 10
Ristning af mandler <sup>6</sup>		4	3 - 15
Ristning af nødder <sup>6</sup>		4	3 - 15
Ristning af pinjekerner <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydssignalet. Vend om nødvendigt.

<sup>2</sup> Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydssignalet. Rør rundt jævnlige.

<sup>3</sup> Tilsæt smør, og læg madvarer på efter lydssignalet. Vend om nødvendigt.

<sup>4</sup> Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydssignalet. Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

<sup>5</sup> Tilsæt olie (gnid madvarernes overflade med olie), og læg madvarerne på efter lydssignalet. Vend om nødvendigt.

<sup>6</sup> Læg madvarerne på efter lydssignalet.

## fi Keittoastia ja Teppan Yaki ja Grill muuntuvalle Flex-alueelle

Varusteet Teppan Yaki ja Grill ovat ihanteelliset muuntuvalle Flex-alueelle ja optimaaliset paistotunnistimen käytölle.

Tämä lisävaruste ei sisälly keittotason toimitukseen. Voit hankkia niitä jälkikäteen alan liikkeistä tai teknisen huoltopalvelumme kautta. Ilmoita hankkiessasi tuotteen numero:

- HZ390512 Keittoastia Teppan Yaki.
- HZ390522 Keittoastia Grill.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki on varuste, jonka avulla voit valmistaa lihaa, kalaa, äyriäisiä, vihanneksia, jälkiruokia ja leipää helposti ja terveellisesti hyvin pienellä öljymäärällä. Teppan Yaki mukautuu täydellisesti muuntuvaan Flex-alueeseen. Elintarvikkeet ovat suorassa kosketuksessa levyyn, ja lämpö siirtyy tasaisesti, jolloin elintarvikkeiden rakenne, väri ja mehukkuus säilyvät paistettaessa ja ruskistettaessa.

### Grill

Grill mukautuu muuntuvaan Flex-alueeseen. Voit valmistaa suuret ja pienet määrät lihaa, kalaa, tuoreita vihanneksia ja leipää hyvin pienessä öljymäärässä terveellisesti ja helposti. Urien ansiosta ruoat imevät itseensä tavallista vähemmän rasvaa. Käyttö on helppoa, ja ruoat näyttävät ja maistuvat yhtä hyviltä kuin perinteisessä grillissä valmistettuina. Laita grilliin tai ruoan pinnalle vähän öljyä, jotta lämpö siirtyy helpommin.

### Paistotunnistin

Seuraavassa taulukossa on valikoima elintarvikkeiden mukaan lajiteltuja ruokia. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat elintarvikkeen määrästä, tilasta ja laadusta.

#### Huomautuksia

- Keittotason käyttöohjeessa on lisätietoja tästä toiminnosta. Lue ohje huolellisesti läpi.
- Säädä muuntuva Flex-alue yksittäisenä keittoalueena, jotta saat aktivoitua toiminnon asianmukaisesti.

	Keittoastia	Lämpötilataso	Kokonaispaisto-aika äänimerkistä (min)
<b>Liha</b>			
Leike, paneroimaton <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filee <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Kyljykset <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Pihvi, rare (3 cm paksu) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Pihvi, medium (3 cm paksu) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Pihvi, well done (3 cm paksu) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Pekoni <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hampurilainen <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Ruokamakkarat <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Makkarat, raa'at <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Jauheliha <sup>2</sup>		4	6 - 10

<sup>1</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa



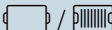
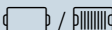
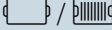


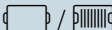
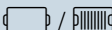


















<sup>2</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Sekoita säännöllisesti.

<sup>3</sup> Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

<sup>4</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

<sup>5</sup> Laita öljy (hiero elintarvikkeiden pintaan) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

<sup>6</sup> Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.

	Keittoastia	Lämpötilataso	Kokonaispaisto-aika äänimerkistä (min)
<b>Kala ja äyriäiset</b>			
Kalafilee, paneroimaton <sup>1</sup>		4	10 - 20
Ravunpyrstöt <sup>1</sup>		4	4 - 8
Katkaravut <sup>1</sup>		4	4 - 8
Kokonaisen kalan paistaminen <sup>1</sup>		3	15 - 30
<b>Vihannekset</b>			
Kesäkurpitsa <sup>1</sup>		3	4 - 12
Munakoisot <sup>1</sup>		3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>		3	4 - 15
Vihreän parsan paistaminen <sup>1</sup>		3	4 - 15
Sienet <sup>2</sup>		4	10 - 15
Valkosipuli <sup>2</sup>		2	2 - 10
Sipulien kuullottaminen <sup>2</sup>		2	2 - 10
Vihannesten glaseeraus <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Perunat</b>			
Paistetut perunat kuoriperunoista <sup>2</sup>		5	6 - 12
Perunapaistikkaat <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Glaseeratut perunat <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Munaruuat</b>			
Voissa paistetut kananmunat <sup>3</sup>		2	2 - 6
Öljyssä paistetut kananmunat <sup>1</sup>		4	2 - 6
Munakokkeli <sup>2</sup>		2	4 - 9
Munakas <sup>4</sup>		2	3 - 6
Pannukakku <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Köyhät ritarit <sup>4</sup>		3	4 - 8
Kaiserschmarrn-pannukakku <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Muuta</b>			
Paahtaminen <sup>5</sup>		4	4 - 6
Krutongit <sup>2</sup>		3	6 - 10
Mantelien paahtaminen <sup>6</sup>		4	3 - 15
Pähkinöiden paahtaminen <sup>6</sup>		4	3 - 15
Pinjansiementen paahtaminen <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa

<sup>2</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Sekoita säännöllisesti.

<sup>3</sup> Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

<sup>4</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

<sup>5</sup> Laita öljy (hiero elintarvikkeiden pintaan) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

<sup>6</sup> Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.

## no kokekar Teppan Yaki og Grill for Flex-sonen

Tilbehøret Teppan Yaki og Grill er ideelt egnet til Flex-sonen og optimalt til bruk av stekesensoren.

Dette tilbehøret, som er ekstrautstyr, følger ikke med. Det kan kjøpes i etterkant hos en forhandler eller hos teknisk kundeservice. Oppgi riktig referansenummer:

- HZ390512 kokekar Teppan Yaki.
- HZ390522 kokekar Grill.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki gjør det mulig å tilberede kjøtt, fisk, sjømat, grønnsaker, kaker og brød med svært lite olje. Dette er sunt og enkelt. Teppan Yaki tilpasser seg Flex-sonen perfekt. Den direkte kontakten med platen og den jevne varmeoverføringen gjør at matvarene bevarer konsistens, farge og saftighet ved steking og bruning.

### Grill

























Grill tilpasser seg Flex-sonen. Du kan tilberede store og små mengder kjøtt, fisk, ferske grønnsaker og brød med svært lite olje. Dette er sunt og enkelt. Rilleformen sørger for at rettene tar til seg mindre fett. Den enkle håndteringen gjør det mulig å grille retter slik at de ser ut og smaker som om de var blitt tilberedt på en tradisjonell grill. Ha litt olje på grillen eller på overflaten av matvarene. Dette letter varmeoverføringen.

### Stekesensor

I følgende tabell ser du et utvalg retter sortert etter matvarer. Temperaturen og tilberedningstiden avhenger av mengden, beskaffenheten og kvaliteten på matvarene.

### Merknader

- Mer informasjon om denne funksjonen finner du i bruksanvisningen til platetoppen. Les nøye gjennom bruksanvisningen.
- Still inn Flex-sonen som en enkelt kokesone for å aktivere funksjonen riktig.

	Kokekar	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter varselsignalet (min.)
<b>Kjøtt</b>			
Snitsel, naturell <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filet <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Koteletter <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Biff, rå (3 cm tykk) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Biff, medium (3 cm tykk) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Biff, godt stekt (3 cm tykk) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykk) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Bacon <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Forhåndskokte pølser <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Rå pølser <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Kjøttdeig <sup>2</sup>		4	6 - 10

<sup>1</sup> Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Snu ved behov






































<sup>2</sup> Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Rør regelmessig.

<sup>3</sup> Ha i smør og mat etter signaltonen. Snu ved behov.

<sup>4</sup> Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Varighet per porsjon. Stekes én etter én.

<sup>5</sup> Ha i olje (gnis inn i overflaten på varen) mat etter signaltonen. Snu ved behov.

<sup>6</sup> Ha i maten etter signaltonen.

	Kokekar	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter varselsignalet (min.)
<b>Fisk og sjømat</b>			
Fiskefilet, naturell <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Krabber <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Reker <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Stekte hel fisk <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30
<b>Grønnsaker</b>			
Squash <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Auberginer <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Stekte grønn asparges <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Sopp <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Hvitløk <sup>2</sup>		2	2 - 10
Dampe løk <sup>2</sup>		2	2 - 10
Glasere grønnsaker <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Poteter</b>			
Stekte poteter av poteter kokt med skall <sup>2</sup>		5	6 - 12
Potetkaker <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Glaserte poteter <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Eggeretter</b>			
Speilegg i smør <sup>3</sup>		2	2 - 6
Speilegg i olje <sup>1</sup>		4	2 - 6
Eggerøre <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omelett <sup>4</sup>		2	3 - 6
Pannekaker <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Arme riddere <sup>4</sup>		3	4 - 8
Kaiserschmarrn (luftig pannekake) <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Annet</b>			
Risting <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Krutonger <sup>2</sup>		3	6 - 10
Riste mandler <sup>6</sup>		4	3 - 15
Riste nøtter <sup>6</sup>		4	3 - 15
Riste pinjekjerner <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Snu ved behov

<sup>2</sup> Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Rør regelmessig.

<sup>3</sup> Ha i smør og mat etter signaltonen. Snu ved behov.

<sup>4</sup> Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Varighet per porsjon. Stekes én etter én.

<sup>5</sup> Ha i olje (gnis inn i overflaten på varen) mat etter signaltonen. Snu ved behov.

<sup>6</sup> Ha i maten etter signaltonen.

## sv Kastruller, grytor Teppan Yaki och pannor Grill för Flex-zonen

Tillbehör Teppan Yaki och Grill är perfekta för Flex-zonen och optimala för steksensoranvändning.

Extratillbehören medföljer inte hällen. De går att köpa till i butik eller hos service. Ange alltid resp. referensnummer:

- HZ390512 Kastruller, grytor och pannor Teppan Yaki.
- HZ390522 Kastruller, grytor och pannor Grill.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki ger dig smidig och hälsosam tillagning av kött, fisk, skaldjur, grönsaker, desserter och bröd med väldigt lite olja. Teppan Yaki anpassar sig perfekt till Flex-zonen. Direktkontakten med plattan och den jämna värmeöverföringen bibehåller livsmedlens konsistens, färg och saftighet när du bryner på och bryner.

### Grill

























Grill anpassar sig till Flex-zonen. Du tillagar smidigt och hälsosamt stora och små mängder kött, fisk, färska grönsaker och bröd med väldigt lite olja. Råfflorna gör att maten tar upp mindre fett. Den smidiga användningen gör att du grillar mat som ser ut och smakar som vanlig grillmat. Tillsätt lite olja på grillen eller matytan för att underlätta värmeöverföringen.

### Steksensor

Följande tabell visar ett urval med maträtter sorterade på livsmedel. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och kvalitet.

#### Anvisningar

- Det finns utförligare information om funktionen i hällens bruksanvisning. Läs igenom anvisningen nogga.
- Ställ in Flex-zonen som enda kokzon för att slå på funktionen rätt.

	Kastruller, grytor och pannor	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
<b>Kött</b>			
Schnitzel, opanerad <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filé <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Kotletter <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Biff, rare (3 cm tjock) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Biff, medium (3 cm tjock) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Biff, genomstekt (3 cm tjock) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Fläsk <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburgare <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Varmkorv <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Grillkorv, rå <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Köttfärs <sup>2</sup>		4	6 - 10

<sup>1</sup> Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs

<sup>2</sup> Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Rör om hela tiden.

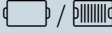

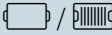

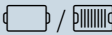

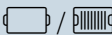

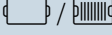

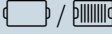

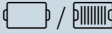

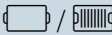

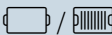


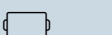
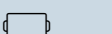

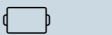






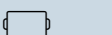
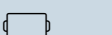
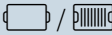



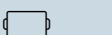
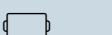
<sup>3</sup> Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

<sup>4</sup> Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

<sup>5</sup> Tillsätt olja (gnid in ytan) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

<sup>6</sup> Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.



	Kastruller, grytor och pannor	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
<b>Fisk och skaldjur</b>			
Fiskfilé, opanerad <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Krabba <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Räkor <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Steka hel fisk <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30
<b>Grönsaker</b>			
Zucchini <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Aubergine <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Steka grön sparris <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Svamp <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Vitlök <sup>2</sup>		2	2 - 10
Sveta lök <sup>2</sup>		2	2 - 10
Glaserad grönsaker <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Potatis</b>			
Stekt potatis på skalpotatis <sup>2</sup>		5	6 - 12
Råror <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Glaserad potatis <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Äggrätter</b>			
Smörstekt ägg <sup>3</sup>		2	2 - 6
Oljestekt ägg <sup>1</sup>		4	2 - 6
Äggröra <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omelett <sup>4</sup>		2	3 - 6
Pannkakor <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Fattiga riddare <sup>4</sup>		3	4 - 8
Österrikiska Kaiserschmarrn <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Övrigt</b>			
Rosta <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Krutonger <sup>2</sup>		3	6 - 10
Rosta mandlar <sup>6</sup>		4	3 - 15
Rosta nötter <sup>6</sup>		4	3 - 15
Rosta pinjenötter <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs

<sup>2</sup> Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Rör om hela tiden.

<sup>3</sup> Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

<sup>4</sup> Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

<sup>5</sup> Tillsätt olja (gnid in ytan) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

<sup>6</sup> Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.





BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München  
GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG  
Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla  
Produsert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkelisens  
Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



9001366617  
980110(00)