

SIEMENS



Teppan Yaki and Grill for the Flex Zone

HZ390512 - HZ390522

siemens-home.bsh-group.com/welcome

- pl** naczynie Teppan Yaki i Grill do strefy Flex 2
el Μαγειρικό σκεύος Teppan Yaki και Grill για τη ζώνη Flex 4
ru посуда Teppan Yaki и Grill для свободной зоны нагрева Flex Zone6
tr Flex Zone için Teppan Yaki ve Grill pişirme kabı 8

Register
your
product
online

pl naczynie Teppan Yaki i Grill do strefy Flex

Wyposażenie Teppan Yaki i Grill idealnie nadaje się do użytkowania na strefie Flex i jest optymalnie dostosowane do pracy z czujnikiem smażenia.

To opcjonalne wyposażenie nie wchodzi w zakres dostawy płyty grzewczej. Można je nabyć w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie technicznym. Należy podać odpowiedni numer referencyjny:

- HZ390512 naczynie Teppan Yaki.
- HZ390522 naczynie Grill.

Teppan Yaki

Teppan Yaki umożliwia w łatwy i zdrowy sposób oraz przy użyciu niewielkiej ilości oleju, przygotowanie mięs, ryb, owoców morza, warzyw, deserów oraz pieczywa. Teppan Yaki idealnie dopasowuje się do strefy Flex. Dzięki bezpośredniemu kontaktowi z płytą i równomiernemu rozprowadzaniu ciepła podczas podsmażania i rumienienia, nie zmienia się konsystencja, kolor ani soczystość produktów spożywczych.

Grill

Grill idealnie dopasowuje się do strefy Flex. Można w łatwy i zdrowy sposób z dodatkiem niewielkiej ilości oleju przyrządzać duże i małe ilości mięsa, ryb, świeżych warzyw i pieczywa. Forma z rowkami dba o to, żeby potrawy chłonięły mniej tłuszczu. Łatwa obsługa umożliwia grillowanie potraw, które wyglądają i smakują, jakby były przyrządzane na tradycyjnym grillu. Dodać niewielką ilość oleju na grill lub na powierzchnię potrawy, aby ułatwić rozprowadzenie ciepła.

Czujnik smażenia

Poniższa tabela zawiera zestawienie potraw i jest podzielona według produktów spożywczych. Temperatura i czas gotowania zależą od ilości, konsystencji i jakości produktu spożywczego.

Wskazówki

- Więcej informacji na temat tej funkcji można znaleźć w instrukcji obsługi płyty grzewczej. Należy dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji.
- Ustawić strefę Flex jako jedyną strefę grzewczą w celu poprawnej aktywacji funkcji.

	Naczynia	Poziom temperatury	Łączny czas smażenia liczony od sygnału (min)
Mięso			
Sznicel, naturalny ¹	 / 	med	6 - 10
Filet ¹	 / 	med	6 - 10
Kotlety ¹	 / 	low	10 - 15
Stek, krwisty (grubość 3 cm) ¹	 / 	max	6 - 8
Stek, średnio wysmażony (grubość 3 cm) ¹	 / 	max	8 - 12
Stek, dobrze wysmażony (grubość 3 cm) ¹	 / 	med	8 - 12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm) ¹	 / 	low	10 - 20
Boczek ¹	 / 	low	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	low	6 - 15
Kiełbasy parzone ¹	 / 	med	8 - 20
Kiełbaski, surowe ¹	 / 	med	8 - 20
Gyros ²		med	7 - 12
Mięso mielone ²		med	6 - 10

¹ Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba) oraz potrawę. Obrócić jeśli jest taka potrzeba.

² Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba) oraz potrawę. Regularnie mieszać.

³ Po usłyszeniu sygnału dodać masło i potrawę. Obrócić jeśli jest taka potrzeba

⁴ Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba) oraz potrawę. Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno

⁵ Po usłyszeniu sygnału dodać olej (wetrzeć w potrawę) oraz potrawę. Obrócić jeśli jest taka potrzeba.

⁶ Po usłyszeniu sygnału dodać potrawę.

	Naczynia	Poziom tempe- ratury	Łączny czas smażenia liczony od sygnału (min)
Ryby oraz owoce morza			
Filet rybny, naturalny ¹	 / 	med	10 - 20
Kraby ¹	 / 	med	4 - 8
Krewetki ¹	 / 	med	4 - 8
Smażenie ryby w całości ¹	 / 	low	15 - 30
Warzywa			
Cukinia ¹	 / 	low	4 - 12
Bakłażan ¹	 / 	low	4 - 12
Papryka ¹	 / 	low	4 - 15
Smażenie zielonych szparagów ¹	 / 	low	4 - 15
Grzyby ²	 / 	med	10 - 15
Czosnek ²		min	2 - 10
Cebula, duszona ²		min	2 - 10
Glazurowanie warzyw ²		low	6 - 10
Ziemniaki			
Ziemniaki smażone z ziemniaków w mundurkach ²		max	6 - 12
Placki ziemniaczane ⁴		max	2,5 - 3,5
Ziemniaki glazurowane ²		low	10 - 15
Potrawy z jaj			
Jajka sadzone na maśle ³		min	2 - 6
Jajka sadzone ¹		med	2 - 6
Jajecznica ²		min	4 - 9
Omlet ⁴		min	3 - 6
Naleśniki ⁴		max	1,5 - 2,5
Francuskie tosty ⁴		low	4 - 8
Omlet cesarski ⁴		low	10 - 15
Inne			
Prażenie pieczywa ⁵	 / 	med	4 - 6
Pieczenie grzanek ²		low	6 - 10
Prażenie migdałów ⁶		med	3 - 15
Prażenie orzechów ⁶		med	3 - 15
Prażenie orzeszków pinii ⁶		med	3 - 15

¹ Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba) oraz potrawę. Obrócić jeśli jest taka potrzeba.

² Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba) oraz potrawę. Regularnie mieszać.

³ Po usłyszeniu sygnału dodać masło i potrawę. Obrócić jeśli jest taka potrzeba

⁴ Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba) oraz potrawę. Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno

⁵ Po usłyszeniu sygnału dodać olej (wetrzeć w potrawę) oraz potrawę. Obrócić jeśli jest taka potrzeba.

⁶ Po usłyszeniu sygnału dodać potrawę.

el Μαγειρικό σκεύος Teppan Yaki και Grill για τη ζώνη Flex

Το εξαρτήματα Teppan Yaki και Grill είναι ιδανικά για τη ζώνη Flex και ιδιαίτερα κατάλληλα για τη χρήση του αισθητήρα τηγανίσματος.

Αυτά τα εναλλακτικά εξαρτήματα δε συμπεριλαμβάνονται στα υλικά παράδοσης της βάσης εστιών. Αυτά μπορείτε να τα αγοράσετε εκ των υστέρων στα ειδικά καταστήματα ή μέσω της τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας. Δώστε τον αντίστοιχο αριθμό αναφοράς:

- HZ390512 Μαγειρικό σκεύος Teppan Yaki.
- HZ390522 Μαγειρικό σκεύος Grill.

Teppan Yaki

Το Teppan Yaki σας δίνει τη δυνατότητα μιας απλής και υγιεινής παρασκευής κρέατος, ψαριού, θαλασσινών, λαχανικών, γλυκών φαγητών και ψωμιού με πολύ λίγο λάδι. Το Teppan Yaki προσαρμόζεται τέλεια στη ζώνη Flex. Χάρη στην άμεση επαφή με την πλάκα και την ομοιόμορφη μεταφορά της θερμότητας διατηρείται η σύσταση, το χρώμα και ο χυμός των τροφίμων κατά το σοτάρισμα και το ροδοκοκκίνισμα.

Grill

Το Grill προσαρμόζεται στη ζώνη Flex. Μπορείτε να παρασκευάσετε υγιεινά και εύκολα μεγάλες και μικρές ποσότητες από κρέας, ψάρι, φρέσκα λαχανικά και ψωμί με πολύ λίγο λάδι. Οι αυλακώσεις φροντίζουν, ώστε τα φαγητά να τραβούν λιγότερο λίπος. Ο απλός χειρισμός επιτρέπει το ψήσιμο στο γκριλ φαγητών, τα οποία έχουν την εμφάνιση και τη γεύση, σαν να ήταν παρασκευασμένα στην παραδοσιακή σχάρα. Βάλτε λίγο λάδι στο γκριλ ή στην επιφάνεια των φαγητών, για να διευκολύνετε τη μεταφορά της θερμότητας.

Αισθητήρας τηγανίσματος

Ο παρακάτω πίνακας δείχνει μια επιλογή από φαγητά και είναι ταξινομημένος σύμφωνα με τα τρόφιμα. Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτώνται από την ποσότητα, την κατάσταση και την ποιότητα των τροφίμων.

Υποδείξεις

- Στις οδηγίες χειρισμού της βάσης εστιών θα βρείτε περαιτέρω πληροφορίες για αυτή τη λειτουργία. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες.
- Ρυθμίστε τη ζώνη Flex ως τη μόνη ζώνη μαγειρέματος, για να ενεργοποιήσετε σωστά τη λειτουργία.

	Μαγειρικό σκεύος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος ψήσιματος μετά το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Κρέας			
Σνίτσελ, φυσικό ¹	 / 	med	6 - 10
Φιλέτο ¹	 / 	med	6 - 10
Κοτολέτες ¹	 / 	low	10 - 15
Μπριζόλα, μέσα ωμή (3 cm χοντρή) ¹	 / 	max	6 - 8
Μπριζόλα, μισοψημμένη (3 cm χοντρή) ¹	 / 	max	8 - 12
Μπριζόλα, καλοψημμένη (3 cm χοντρή) ¹	 / 	med	8 - 12
Στήθος πουλερικού (2 cm χοντρό) ¹	 / 	low	10 - 20
Λαρδί ¹	 / 	low	5 - 8
Χάμπουργκερ ¹	 / 	low	6 - 15
Βραστά λουκάνικα ¹	 / 	med	8 - 20
Λουκάνικα, ωμά ¹	 / 	med	8 - 20
Γύρος ²		med	7 - 12
Κιμάς ²		med	6 - 10

¹ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (εάν είναι απαραίτητο) και τα τρόφιμα. Γυρίστε, εάν είναι απαραίτητο.

² Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (εάν είναι απαραίτητο) και τα τρόφιμα. Ανακατεύετε τακτικά.

³ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το βούτυρο και τα τρόφιμα. Γυρίστε, εάν είναι απαραίτητο

⁴ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (εάν είναι απαραίτητο) και τα τρόφιμα. Συνολική διάρκεια ανά μερίδα. Τηγανίστε διαδοχικά

⁵ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (τρίψτε στην επιφάνεια του φαγητού) και τα τρόφιμα. Γυρίστε, εάν είναι απαραίτητο.

⁶ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε τα τρόφιμα.

	Μαγειρικό σκεύος	Βαθμίδα θερμοκρασίας	Συνολικός χρόνος ψησίματος μετά το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Ψάρι και θαλασσινά			
Φιλέτο ψαριού, φυσικό ¹	 / 	med	10 - 20
Καβούρια ¹	 / 	med	4 - 8
Γαρίδες ¹	 / 	med	4 - 8
Τηγάνισμα ολόκληρου ψαριού ¹	 / 	low	15 - 30
Λαχανικά			
Κολοκυθάκια ¹	 / 	low	4 - 12
Μελιτζάνες ¹	 / 	low	4 - 12
Πιπεριά ¹	 / 	low	4 - 15
Τηγάνισμα πράσινων σπαραγγιών ¹	 / 	low	4 - 15
Μανιτάρια ²	 / 	med	10 - 15
Σκόρδο ²		min	2 - 10
Κρεμμύδια σοταρισμένα ²		min	2 - 10
Γλασάρισμα λαχανικών ²		low	6 - 10
Πατάτες			
Τηγανιτές πατάτες από βραστές ²		max	6 - 12
Τηγανίτες από τριμμένες πατάτες ⁴		max	2,5 - 3,5
Πατάτες γλασέ ²		low	10 - 15
Φαγητά με αυγά			
Αυγά μάτια σε βούτυρο ³		min	2 - 6
Αβγά μάτια ¹		med	2 - 6
Αυγά σκραμπλ ²		min	4 - 9
Ομελέτα ⁴		min	3 - 6
Κρέπες ⁴		max	1,5 - 2,5
Γλυκό αυγόψωμο ⁴		low	4 - 8
Κρέπες Αυστρίας ⁴		low	10 - 15
Άλλα			
Φρυγάνισμα ψωμιού ⁵	 / 	med	4 - 6
Τηγάνισμα κρουτών ²		low	6 - 10
Καβούρδισμα αμυγδάλων ⁶		med	3 - 15
Καβούρδισμα φουντουκιών ⁶		med	3 - 15
Καβούρνισμα κουκουναριών ⁶		med	3 - 15

¹ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (εάν είναι απαραίτητο) και τα τρόφιμα. Γυρίστε, εάν είναι απαραίτητο.

² Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (εάν είναι απαραίτητο) και τα τρόφιμα. Ανακατεύετε τακτικά.

³ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το βούτυρο και τα τρόφιμα. Γυρίστε, εάν είναι απαραίτητο

⁴ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (εάν είναι απαραίτητο) και τα τρόφιμα. Συνολική διάρκεια ανά μερίδα. Τηγανίστε διαδοχικά

⁵ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε το λάδι (τρίψτε στην επιφάνεια του φαγητού) και τα τρόφιμα. Γυρίστε, εάν είναι απαραίτητο.

⁶ Μετά το ηχητικό σήμα βάλτε τα τρόφιμα.

ru посуда Teppan Yaki и Grill для свободной зоны нагрева Flex Zone

Принадлежности Teppan Yaki и Grill идеальны для использования на свободной зоне нагрева Flex Zone и оптимальны для использования сенсора жарения.

Данные дополнительные принадлежности не входят в комплект поставки вашей варочной панели. Их можно приобрести в специализированном магазине или в нашей сервисной службе. Укажите соответствующий идентификационный номер:

- HZ390512 посуда Teppan Yaki.
- HZ390522 посуда Grill.

Teppan Yaki

Благодаря Teppan Yaki вы можете готовить простые и полезные для здоровья блюда из мяса, рыбы, морепродуктов, овощей, хлеба, а также десерты, с минимальным количеством растительного масла. Teppan Yaki отлично подходит для свободной зоны нагрева Flex Zone. Благодаря прямому контакту с панелью и равномерной передаче тепла сохраняются консистенция, цвет и сочность продуктов при обжаривании и подрумянивании.

Grill

Grill подходит для свободной зоны нагрева Flex Zone. Вы можете готовить простые и полезные для здоровья блюда из мяса и рыбы (большие и маленькие порции), свежих овощей и хлеба с минимальным количеством растительного масла. Гофрированная форма способствует тому, что блюда впитывают меньше жира. Простой способ приготовления позволяет готовить блюда на гриле таким образом, что они выглядят и имеют вкус, словно были приготовлены на гриле традиционным способом. Налейте немного масла на гриль или на поверхность блюда для облегчения передачи тепла.

Сенсор жарения

В следующей таблице представлен выбор блюд и сортировка по продуктам. Температура и время приготовления зависят от количества, состояния и качества продуктов.

Указания

- В руководстве по эксплуатации варочной панели содержится дополнительная информация для этой функции. Внимательно прочитайте данное руководство.
- Установите свободную зону нагрева Flex Zone в качестве единственной зоны нагрева, чтобы активировать функцию надлежащим образом.

	Кухонная посуда	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Мясо			
Шницель, без панировки ¹	 / 	med	6 - 10
Филе ¹	 / 	med	6 - 10
Котлеты ¹	 / 	low	10 - 15
Стейк с кровью (3 см толщиной) ¹	 / 	max	6 - 8
Стейк средней прожарки (3 см толщиной) ¹	 / 	max	8 - 12
Стейк хорошо прожаренный (3 см толщиной) ¹	 / 	med	8 - 12
Грудка птицы (2 см толщиной) ¹	 / 	low	10 - 20
Шпиг ¹	 / 	low	5 - 8
Шницель по-гамбургски ¹	 / 	low	6 - 15
Сардельки ¹	 / 	med	8 - 20
Колбаски, сырые ¹	 / 	med	8 - 20
Гирс ²		med	7 - 12
Мясной фарш ²		med	6 - 10

¹ Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть

² Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Периодически перемешивать.

³ Положить продукты и добавить сливочное масло после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.

⁴ Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой.

⁵ Положить продукты и добавить растительное масло (натереть поверхность продукта) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.

⁶ Добавить продукты после звукового сигнала.

	Кухонная посуда	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Рыба и морепродукты			
Рыбное филе, без панировки ¹	 / 	med	10 - 20
Крабы ¹	 / 	med	4 - 8
Креветки ¹	 / 	med	4 - 8
Рыба целиком, жарение ¹	 / 	low	15 - 30
Овощи			
Кабачки цуккини ¹	 / 	low	4 - 12
Баклажаны ¹	 / 	low	4 - 12
Сладкий перец ¹	 / 	low	4 - 15
Зелёная спаржа, жарение ¹	 / 	low	4 - 15
Грибы ²	 / 	med	10 - 15
Чеснок ²		min	2 - 10
Лук, тушёный ²		min	2 - 10
Овощи, глазирование ²		low	6 - 10
Картофель			
Сваренный в мундире, а затем обжаренный картофель ²		max	6 - 12
Картофельные оладьи ⁴		max	2,5 - 3,5
Глазированный картофель ²		low	10 - 15
Блюда из яиц			
Яичница-глазунья на сливочном масле ³		min	2 - 6
Яичница-глазунья ¹		med	2 - 6
Яичница-болтунья ²		min	4 - 9
Омлет ⁴		min	3 - 6
Блины ⁴		max	1,5 - 2,5
Гренки ⁴		low	4 - 8
Шмаррен по-королевски ⁴		low	10 - 15
Прочее			
Поджаривание хлеба ⁵	 / 	med	4 - 6
Жарение крутонов ²		low	6 - 10
Обжаривание миндаля ⁶		med	3 - 15
Обжаривание фундука ⁶		med	3 - 15
Обжаривание кедровых орехов ⁶		med	3 - 15
¹ Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.			
² Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Периодически перемешивать.			
³ Положить продукты и добавить сливочное масло после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.			
⁴ Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой.			
⁵ Положить продукты и добавить растительное масло (натереть поверхность продукта) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.			
⁶ Добавить продукты после звукового сигнала.			

tr Flex Zone için Teppan Yaki ve Grill pişirme kabı

Teppan Yaki ve Grill aksesuarları Flex Zone için idealdir ve kızartma sensörü tertibatı için en uygun özelliklere sahiptir.

Bu opsiyonel aksesuar, ocağınızın teslimat kapsamına dahil değildir. Daha sonra yetkili satıcıdan veya teknik müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz. İlgili referans numarasını belirtiniz:

- HZ390512 Teppan Yaki pişirme kabı.
- HZ390522 Grill pişirme kabı.

Teppan Yaki

Teppan Yaki sayesinde et, balık, deniz ürünleri, sebze, tatlılar ve ekmeği çok az yağ kullanarak basitçe ve sağlıklı biçimde hazırlayabilirsiniz. Teppan Yaki Flex Zone'a mükemmel biçimde uyarlanır. Plakaya doğrudan temas etmesi ve eşit ısı aktarımı sayesinde kızartma sırasında yiyeceklerin biçimini, suyunu ve rengini koruyabilirsiniz.

Grill

Grill Flex Zone'a uyarlanır. Az veya çok miktarda eti, balığı, taze sebzeyi ve ekmeği çok az yağ ile sağlıklı ve basitçe pişirebilirsiniz. Oluklu biçim sayesinde yemekler daha az yağ çeker. Basit kullanımı sayesinde yemekleri ızgarada kolayca pişirebilir, geleneksel ızgarada pişmiş gibi görünmesi ve lezzet vermesini sağlayabilirsiniz. Isı aktarımını kolaylaştırmak için ızgaranın veya yemeğin üzerine biraz yağ sürünüz.

Kızartma sensörü

Aşağıdaki tablo yemek seçimlerini gösterir ve gıdalara göre sıralanmıştır. Sıcaklık ve pişirme süresi, yiyeceğin miktarına, durumuna ve kalitesine bağlıdır.

Bilgiler

- Bu fonksiyonla ilgili ayrıntılı bilgi ocağın kullanım kılavuzundadır. Kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Fonksiyonu usulüne uygun biçimde etkinleştirmek için tek pişirme alanı olarak Flex Zone'u seçiniz.

	Pişirme kabı	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi (dak.)
Et			
Şinitzel, sade ¹	 / 	med	6 - 10
Fileto ¹	 / 	med	6 - 10
Pirzola ¹	 / 	low	10 - 15
Biftek, az pişmiş (3 cm kalınlığında) ¹	 / 	max	6 - 8
Biftek, orta pişmiş (3 cm kalınlığında) ¹	 / 	max	8 - 12
Biftek, iyi pişmiş (3 cm kalınlığında) ¹	 / 	med	8 - 12
Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında) ¹	 / 	low	10 - 20
Pastırma ¹	 / 	low	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	low	6 - 15
Haşlanmış sosis ¹	 / 	med	8 - 20
Sosis, çiğ ¹	 / 	med	8 - 20
Döner ²		med	7 - 12
Kıyma ²		med	6 - 10

¹ Yağı (gerekirse) ve yemeği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.

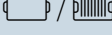
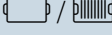
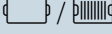
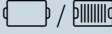
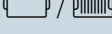
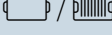
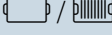
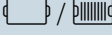
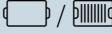
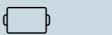
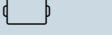
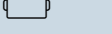
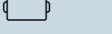
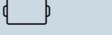
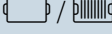
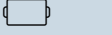
² Yağı (gerekirse) ve yemeği sinyalden sonra ekleyiniz. Belirli aralıklarla karıştırınız.

³ Tereyağını ve yemeği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz

⁴ Yağı (gerekirse) ve yemeği sinyalden sonra ekleyiniz. Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz

⁵ Yağı (yemeğin üzerine sürünüz) ve yemeği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.

⁶ Yemeği sinyal sesinden sonra ekleyiniz.

	Piştirme kabı	Sıcaklık kade- mesi	Sinyal sesinden sonra toplam kı- zartma süresi (dak.)
Balık ve deniz ürünleri			
Balık filetosu, sade ¹	 / 	med	10 - 20
Yengeç ¹	 / 	med	4 - 8
Karides ¹	 / 	med	4 - 8
Bütün balık kızartma ¹	 / 	low	15 - 30
Sebze			
Kabak ¹	 / 	low	4 - 12
Patlıcan ¹	 / 	low	4 - 12
Biber ¹	 / 	low	4 - 15
Yeşil kuşkonmaz kızartma ¹	 / 	low	4 - 15
Mantar ²	 / 	med	10 - 15
Sarımsak ²		min	2 - 10
Soğan, sotelenmiş ²		min	2 - 10
Sebze glaze etme ²		low	6 - 10
Patates			
Elma dilim patates kızartma ²		max	6 - 12
Patates köftesi ⁴		max	2,5 - 3,5
Patates glaze ²		low	10 - 15
Yumurtalı yemekler			
Tereyağında sahanda yumurta ³		min	2 - 6
Sahanda yumurta ¹		med	2 - 6
Çırpılmış yumurta ²		min	4 - 9
Omlet ⁴		min	3 - 6
Krep ⁴		max	1,5 - 2,5
Yumurtalı ekmek ⁴		low	4 - 8
Avusturya krebi ⁴		low	10 - 15
Diğer			
Ekmek kızartma ⁵	 / 	med	4 - 6
Kruton kızartma ²		low	6 - 10
Badem kavurma ⁶		med	3 - 15
Fındık kavurma ⁶		med	3 - 15
Çam fıstığı kavurma ⁶		med	3 - 15

¹ Yağı (gerekliyse) ve yemeği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekliyse çeviriniz.

² Yağı (gerekliyse) ve yemeği sinyalden sonra ekleyiniz. Belirli aralıklarla karıştırınız.

³ Tereyağını ve yemeği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz

⁴ Yağı (gerekliyse) ve yemeği sinyalden sonra ekleyiniz. Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz

⁵ Yağı (yemeğin üzerine sürünüz) ve yemeği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.

⁶ Yemeği sinyal sesinden sonra ekleyiniz.

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

siemens-home.bsh-group.com

Κατασκευάζεται από την BSH Hausgeräte GmbH με άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG
Wyprodukowano przez BSH Hausgeräte GmbH na warunkach licencji na korzystanie ze znaku towarowego Siemens AG
Изготовлено ООО «БСХ Бытовые Приборы» под товарным знаком компании Сименс АГ
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı ile üretilmiştir



9001366622
980110(00)