



Snel en gemakkelijk

# Braadsensor

De braadsensor is ideaal om gerechten op een makkelijke manier te bereiden, met een gegarandeerd uitstekend resultaat. De temperatuur blijft constant, waardoor er geen oververhitting van uw voedsel plaatsvindt.

## Methode

- I) Plaats de lege koekenpan op de kookzone.
- II) Kies de kookzone.
- III) Raak het  symbool aan.  licht op in het display.
- IV) Kies de gewenste bakinstelling.
- V) Het symbool knippert tot de baktemperatuur bereikt is. Hierna klinkt een signaal. Het symbool licht op.
- VI) Doe na het geluidssignaal het vet in de koekenpan en begin met bakken.



## Gebruikershandleiding

Extra informatie kan worden gevonden in de uitgebreide gebruikershandleiding voor de kookplaat, in het hoofdstuk "Braadsensor". U dient dit zorgvuldig te lezen.



 1  
**Erg laag**

 2  
**Laag**

 3  
**Medium - laag**

 4  
**Medium - hoog**

 5  
**Hoog**

Sauzen bereiden en bewaren, groente stomen en producten bakken in olijfolie, boter of margarine

Bakken zonder gebruik van olijfolie, boter of margarine, bijv. omeletten






Het bakken van vis en dikke gerechten, bijv. gehaktballen en worstjes.

Steaks bakken, medium of doorbakken, diepvries-, gepaneerde en fijne producten, bijv. kalfsschnitzels, verse ragout en groente.

Bakken op hoge temperaturen, bijv. kort gebakken steaks, frites en Franse diepvriesfrites.

De tabel laat voor alle levensmiddelen zien wat de geschikte temperatuurstand is. De baktijd kan variëren, afhankelijk van het type, het gewicht, de grootte en de kwaliteit van het product. De temperatuurstand varieert, afhankelijk van de gebruikte bakpan. De lege pan voorverwarmen en na het geluidssignaal de olie en het product toevoegen.

			 min.
<b>Vlees</b> 	Kalfsschnitzel, on- / gepaneerd	4	6-10
	Filet	4	6-10
	Koteletten*	3	10-15
	Cordon bleu, Wiener schnitzel*	4	10-15
	Steak, kort gebakken (3 cm dik)	5	6-8
	Steak, medium of doorbakken (3 cm dik)	4	8-12
	Kipfilet (2 cm dik)*	3	10-20
	Worstjes, voorgedroogd of rauw*	3	8-20
	Hamburgers, vlees-/gehaktballetjes*	3	6-30
	Gehaktbrood	2	6-9
	Ragout, gyros	4	7-12
	Gehakt	4	6-10
Bacon	2	5-8	
<b>Vis</b> 	Vis, gebakken, heel, bijv. forel	3	10-20
	Visfilet, on- / gepaneerd	3-4	10-20
	Garnalen, scampi	4	4-8
<b>Eiergerechten</b> 	Pannenkoeken**	5	-
	Omelet**	2	3-6
	Gebakken eieren	2-4	2-6
	Roerei	2	4-9
	Pannenkoek met rozijnen	3	10-15
<b>Aardappels</b> 	Wentelteefjes**	3	4-8
	Gebakken aardappels (gekookt of ongeschild)	5	6-12
	Gebakken aardappels (van ongekookte aardappels)	4	15-25
	Frites**	5	2,5-3,5
	Zwitserse rösti	1	50-55
Geglacéerde aardappels	3	15-20	

			 min.	
<b>Groente</b> 	Knoflook, uien	1-2	2-10	
	Courgettes, aubergines	3	4-12	
	Paprika, groene asperges	3	4-15	
	Groente gebakken in olie, bijv. courgettes, groene pepers	1	10-20	
	Champignons	4	10-15	
	Geglacéerde groente	3	6-10	
	<b>Diepvriesproducten</b> 	Kalfsschnitzel	4	15-20
		Cordon bleu*	4	10-30
Kipfilet*		4	10-30	
Kipnuggets		4	10-15	
Gyros, kebab		3	5-10	
Visfilet, on- / gepaneerd		3	10-20	
Vissticks		4	8-12	
Franse frites		5	4-6	
Roerbakmaaltijden, bijv. gebakken groente met kip		3	6-10	
Loempia's		4	10-30	
Camembert/kaas	3	10-15		
<b>Sauzen</b> 	Tomatensaus met groente	1	25-35	
	Bechamelsaus	1	10-20	
	Kaassaus, bijv. gorgonzola-saus	1	10-20	
	Gereduceerde sauzen, bijv. tomatensaus, bolognese-saus	1	25-35	
	Zoete sauzen, bijv. sinaasappelsaus	1	15-25	
<b>Diversen</b>	Camembert/kaas	3	7-10	
	Droge, kant-en-klare maaltijden waaraan water moet worden toegevoegd, bijv. pasta	1	5-10	
	Croutons	3	6-10	
	Amandelen/walnoten/pijnboompitten	4	3-15	

\* Regelmatig keren. / \*\* Totale bereidingstijd per portie. Na elkaar bakken.

9001069002





nl | it

Facile e veloce

## Sensore di frittura

La funzione sensore di frittura è ideale per agevolare la cottura, garantendo risultati di frittura ottimi. La temperatura si manterrà automaticamente senza necessità di modificare il livello selezionato.

### Metodo

- I) Collocare la padella per frittura vuota sull'area di cottura.
- II) Selezionare l'area di cottura.
- III) Toccare il  simbolo.  si illumina sul display.
- IV) Selezionare l'impostazione di frittura desiderata.
- V) Il simbolo lampeggia fino al raggiungimento della temperatura di frittura. Dopodiché viene emesso un segnale acustico. Il simbolo si illumina.
- VI) Dopo il segnale acustico, mettere il grasso nella padella per frittura e iniziare a friggere.



### Manuale di istruzioni

È possibile reperire ulteriori informazioni nel dettagliato manuale di istruzioni del piano cottura al capitolo "Sensore di frittura". Leggerlo attentamente.



1

**Molto bassa**

Preparazione e conservazione di salse, vaporizzazione verdure e alimenti fritti in olio extravergine di oliva, burro o margarina.



2

**Bassa**

Frittura di alimenti in olio extravergine di oliva, burro o margarina, per es. omelette.



3

**Media - bassa**

Frittura di pesce e cibi spessi, per es. polpette di carne e salsicce



4

**Media - alta**

Frittura di bistecche, cottura media o ben cotte, alimenti surgelati, impanati e raffinati, per es. scaloppine, stufato e verdure.



5

**Alta**

Frittura di alimenti ad alte temperature, per es. bistecche al sangue, frittelle di patate e patatine fritte surgelate.

La tabella indica l'impostazione di temperatura preferibile per ciascun tipo di alimento. Il tempo di frittura può variare a seconda del tipo, del peso, della grandezza e della qualità dell'alimento. L'impostazione di calore impostata varia a seconda della padella per frittura utilizzata. Preriscaldare la padella vuota, dopo l'emissione del segnale acustico aggiungere l'olio e l'alimento.

			 min.	
<b>Carne</b> 	Scaloppine, lisce o impanate	4	6-10	
	Filetto	4	6-10	
	Costolette*	3	10-15	
	Cordon bleu, cotoletta alla viennese*	4	10-15	
	Bistecca, al sangue (spessore 3 cm)	5	6-8	
	Bistecca, cottura media o molto cotta (spessore 3 cm)	4	8-12	
	Petto di pollo (spessore 2 cm)*	3	10-20	
	Salsicce, precotte o crude*	3	8-20	
	Hamburger, polpette di carne, crocchette*	3	6-30	
	Polpettone	2	6-9	
	Stufato, spiedini	4	7-12	
<b>Pesce</b> 	Carne macinata	4	6-10	
	Bacon	2	5-8	
	Pesce, fritto, intero, per es. trota	3	10-20	
	Filetto di pesce, liscio o impanato	3-4	10-20	
	Gamberi, scampi	4	4-8	
	<b>Pietanze a base di uova</b> 	Pancake**	5	-
		Omelette**	2	3-6
		Uova fritte	2-4	2-6
		Uova strapazzate	2	4-9
		Pancake all'uvetta	3	10-15
	<b>Patate</b> 	French toast**	3	4-8
Patate fritte (bollite con la pelle)		5	6-12	
Patate fritte (ottenute da patate crude)		4	15-25	
Frittata di patate**		5	2,5-3,5	
Rösti svizzero		1	50-55	
Patate glassate	3	15-20		

			 min.
<b>Verdure</b> 	Aglio, cipolle	1-2	2-10
	Zucchine, melanzane	3	4-12
	Peperoni, asparagi verdi	3	4-15
	Verdure saltate nell'olio, per es. zucchine, peperoni verdi	1	10-20
	Funghi	4	10-15
	Verdure glassate	3	6-10
	<b>Prodotti congelati</b> 	Scaloppine	4
Cordon bleu*		4	10-30
Petto di pollo*		4	10-30
Nuggets di pollo		4	10-15
Spiedini, kebab		3	5-10
Filetto di pesce, liscio o impanato		3	10-20
Bastoncini di pesce		4	8-12
Patate fritte		5	4-6
Pietanze saltate in padella, per es. verdure fritte con pollo		3	6-10
Involtini primavera		4	10-30
<b>Sughi</b> 	Camembert/formaggio	3	10-15
	Salsa di pomodoro con verdure	1	25-35
	Besciamella	1	10-20
	Salsa al formaggio, per es. salsa al gorgonzola	1	10-20
	Salse addensanti, per es. salsa al pomodoro, ragù alla bolognese	1	25-35
	Salse dolci, per es. salsa all'arancia	1	15-25
	<b>Miscellanea</b>	Camembert/formaggio	3
Far asciugare piatti pronti che richiedono aggiunta di acqua, per es. pasta		1	5-10
Crostini		3	6-10
Mandorle/noci/pinoli		4	3-15

9001069002



nl | it

\* Girare ripetutamente. / \*\*Tempo di cottura complessivo per porzione. Friggere in successione.