



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

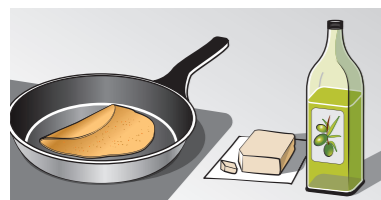
Snel en gemakkelijk

## 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. De  op het display licht op.
- IV) Kies de gewenste bakinstelling.
- V) Doe na het geluidssignaal het vet in de koekenpan en begin met bakken.



 min

Laag

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



low

Medium - laag

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



med

Medium - hoog

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













max

Hoog

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.			 min.		
<b>Vlees</b> 	Kalfsschnitzel, on- / gepaneerd	med	6 - 10	<b>Aardappels</b> 	Gebakken aardappels (in de schil gekookt)	max	6 - 12	
	Filet	med	6 - 10		Gebakken aardappels (van ongekookte aardappels)	med	15 - 25	
	Koteletten*	low	10 - 15		Frites**	max	2,5 - 3,5	
	Cordon bleu, Wiener schnitzel*	med	10 - 15		Geglanceerde aardappels	low	15 - 20	
	Steak, kort gebakken (3 cm dik)	max	6 - 8		<b>Groente</b> 	Knoflook, uien	min	2 - 10
	Steak, medium of doorbakken (3 cm dik)	med	8 - 12			Courgettes, aubergines	low	4 - 12
	Kipfilet (2 cm dik)*	low	10 - 20			Paprika, groene asperges	low	4 - 15
	Worstjes, voorgekookt of rauw*	low	8 - 20			Champignons	med	10 - 15
	Hamburgers, vlees- / gehaktballetjes*	low	6 - 30		Geglanceerde groente	low	6 - 10	
	Gehaktbrood	min	6 - 9		<b>Diepvries-producten</b> 	Kalfsschnitzel	med	15 - 20
	Ragout, gyros	med	7 - 12			Cordon bleu*	med	10 - 30
	Gehakt	med	6 - 10			Kipfilet*	med	10 - 30
Bacon	min	5 - 8	Kipnuggets	med		10 - 15		
<b>Vis</b> 	Vis, gebakken, heel, bijv. forel	low	10 - 20	Gyros, kebab		low	5 - 10	
	Visfilet, on- / gepaneerd	low - med	10 - 20	Visfilet, on- / gepaneerd		low	10 - 20	
	Garnalen, scampi	med	4 - 8	Vissticks		med	8 - 12	
<b>Eier-gerechten</b> 	Pannenkoeken**	max	-	Franse frites	max	4 - 6		
	Omelet**	min	3 - 6	Roerbakmaaltijden, bijv. gebakken groente met kip	low	6 - 10		
	Gebakken eieren	min - med	2 - 6	Loempia's	med	10 - 30		
	Roerei	min	4 - 9	Camembert/kaas	low	10 - 15		
	Pannenkoek met rozijnen	low	10 - 15	<b>Diversen</b>	Camembert/kaas	low	7 - 10	
Wentelteefjes**	low	4 - 8	Droge, kant-en-klaar maaltijden waaraan water moet worden toegevoegd, bijv. pasta		min	5 - 10		
			Croutons		low	6 - 10		
				Amandelen/walnoten/ pijnboompitten	med	3 - 15		

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



9001069004

nl | it


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

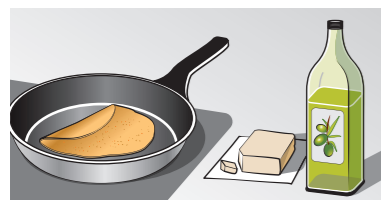
Facile e veloce

## 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. La **F** si illumina sul display.
- IV) Selezionare l'impostazione di frittura desiderata.
- V) Dopo il segnale acustico, mettere il grasso nella padella per frittura e iniziare a friggere.



min

Bassa

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



low

Media - bassa

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



med

Media - alta

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













max

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.			 min.			
<b>Carne</b> 	Scaloppine, lisce o impanate	med	6 - 10	<b>Patate</b> 	Patate fritte (bollite con la pelle)	max	6 - 12		
	Filetto	med	6 - 10		Patate fritte (ottenute da patate crude)	med	15 - 25		
	Costolette*	low	10 - 15		Frittata di patate**	max	2,5 - 3,5		
	Cordon bleu, cotoletta alla viennese*	med	10 - 15		Patate glassate	low	15 - 20		
	Bistecca, al sangue (spessore 3 cm)	max	6 - 8		<b>Verdure</b> 	Aglio, cipolle	min	2 - 10	
	Bistecca, cottura media o molto cotta (spessore 3 cm)	med	8 - 12			Zucchine, melanzane	low	4 - 12	
	Petto di pollo (spessore 2 cm)*	low	10 - 20			Peperoni, asparagi verdi	low	4 - 15	
	Salsicce, precotte o crude*	low	8 - 20			Funghi	med	10 - 15	
	Hamburger, polpette di carne, crocchette*	low	6 - 30			Verdure glassate	low	6 - 10	
	<b>Pesce</b> 	Polpettone	min		6 - 9	<b>Prodotti congelati</b> 	Scaloppine	med	15 - 20
		Stufato, spiedini	med		7 - 12		Cordon bleu*	med	10 - 30
		Carne macinata	med		6 - 10		Petto di pollo*	med	10 - 30
		Bacon	min		5 - 8		Nuggets di pollo	med	10 - 15
<b>Pietanze a base di uova</b> 		Pesce fritto, intero, per es. trota	low	10 - 20	Spiedini, kebab		low	5 - 10	
		Filetto di pesce, liscio o impanato	low - med	10 - 20	Filetto di pesce, liscio o impanato		low	10 - 20	
		Gamberi, scampi	med	4 - 8	Bastoncini di pesce		med	8 - 12	
<b>Miscellanea</b>		Pancake**	max	-	Patate fritte		max	4 - 6	
		Omelette**	min	3 - 6	Pietanze saltate in padella, per es. verdure fritte con pollo		low	6 - 10	
		Uova fritte	min - med	2 - 6	Involtini primavera		med	10 - 30	
	Uova strapazzate	min	4 - 9	Camembert/formaggio	low	10 - 15			
	Pancake all'uvetta	low	10 - 15	Camembert/formaggio	low	7 - 10			
	French toast**	low	4 - 8	Far asciugare piatti pronti che richiedono aggiunta di acqua, per es. pasta	min	5 - 10			
				Crostini	low	6 - 10			
				Mandorle/noci/pinoli	med	3 - 15			

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



9001069004