

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.

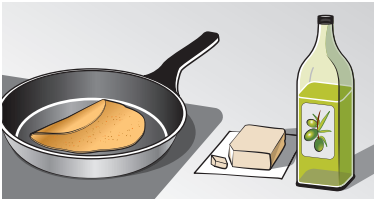
Methode

- 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.



Gebruikershandleiding

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



 **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.

9001069001



nl | it

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.
Vlees 	Kalfsschnitzel, on- / gepaneerd	med	6 - 10
	Filet	med	6 - 10
	Koteletten*	low	10 - 15
	Cordon bleu, Wiener schnitzel*	med	10 - 15
	Steak, kort gebakken (3 cm dik)	max	6 - 8
	Steak, medium of doorbakken (3 cm dik)	med	8 - 12
	Kipfilet (2 cm dik)*	low	10 - 20
	Worstjes, voorgekookt of rauw*	low	8 - 20
	Hamburgers, vlees-/ gehaktballetjes*	low	6 - 30
	Gehaktbrood	min	6 - 9
	Ragout, gyros	med	7 - 12
	Gehakt	med	6 - 10
	Bacon	min	5 - 8
	Vis, gebakken, heel, bijv. forel	low	10 - 20
Vis 	Visfilet, on- / gepaneerd	low - med	10 - 20
	Garnalen, scampi	med	4 - 8
Eier-gerechten 	Pannenkoeken**	max	-
	Omelet**	min	3 - 6
	Gebakken eieren	min - med	2 - 6
	Roerei	min	4 - 9
	Pannenkoek met rozijnen	low	10 - 15
	Wentelteefjes**	low	4 - 8

			 min.
Aard-appels 	Gebakken aardappels (in de schil gekookt)	max	6 - 12
	Gebakken aardappels (van ongekookte aardappels)	med	15 - 25
	Frites**	max	2,5 - 3,5
	Geglaceerde aardappels	low	15 - 20
Groente 	Knoflook, uien	min	2 - 10
	Courgettes, aubergines	low	4 - 12
	Paprika, groene asperges	low	4 - 15
	Champignons	med	10 - 15
	Geglaceerde groente	low	6 - 10
Diepvries-producten 	Kalfsschnitzel	med	15 - 20
	Cordon bleu*	med	10 - 30
	Kipfilet*	med	10 - 30
	Kipnuggets	med	10 - 15
	Gyros, kebab	low	5 - 10
	Visfilet, on- / gepaneerd	low	10 - 20
	Vissticks	med	8 - 12
	Franse frites	max	4 - 6
	Roerbakmaaltijden, bijv. gebakken groente met kip	low	6 - 10
	Loempia's	med	10 - 30
Diversen	Camembert/kaas	low	10 - 15
	Camembert/kaas	low	7 - 10
	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.

Facile e veloce

Sensore di frittura

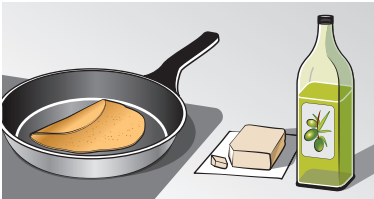
La funzione sensore di frittura è ideale per agevolare la cottura, garantendo risultati di frittura ottimi. La temperatura si manterrà automaticamente senza necessità di modificare il livello selezionato.

Metodo

- I) Collocare la padella per frittura vuota sull'area di cottura.
- II) Selezionare l'area di cottura.
- III) Toccare il  simbolo. La  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.

Manuale di istruzioni

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



 **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.
Carne 	Scaloppine, lisce o impanate	med	6 - 10
	Filetto	med	6 - 10
	Costolette*	low	10 - 15
	Cordon bleu, cotoletta alla viennese*	med	10 - 15
	Bistecca, al sangue (spessore 3 cm)	max	6 - 8
	Bistecca, cottura media o molto cotta (spessore 3 cm)	med	8 - 12
	Petto di pollo (spessore 2 cm)*	low	10 - 20
	Salsicce, precotte o crude*	low	8 - 20
	Hamburger, polpette di carne, crocchette*	low	6 - 30
	Polpettone	min	6 - 9
	Stufato, spiedini	med	7 - 12
	Carne macinata	med	6 - 10
	Bacon	min	5 - 8
Pesce 	Pesce, fritto, intero, per es. trota	low	10 - 20
	Filetto di pesce, liscio o impanato	low - med	10 - 20
	Gamberi, scampi	med	4 - 8
Pietanze a base di uova 	Pancake**	max	-
	Omelette**	min	3 - 6
	Uova fritte	min - med	2 - 6
	Uova strapazzate	min	4 - 9
	Pancake all'uvetta	low	10 - 15
	French toast**	low	4 - 8

			 min.
Patate 	Patate fritte (bollite con la pelle)	max	6 - 12
	Patate fritte (ottenute da patate crude)	med	15 - 25
	Frittata di patate**	max	2,5 - 3,5
	Patate glassate	low	15 - 20
Verdure 	Aglio, cipolle	min	2 - 10
	Zucchine, melanzane	low	4 - 12
	Peperoni, asparagi verdi	low	4 - 15
	Funghi	med	10 - 15
	Verdure glassate	low	6 - 10
Prodotti congelati 	Scaloppine	med	15 - 20
	Cordon bleu*	med	10 - 30
	Petto di pollo*	med	10 - 30
	Nuggets di pollo	med	10 - 15
	Spiedini, kebab	low	5 - 10
	Filetto di pesce, liscio o impanato	low	10 - 20
	Bastoncini di pesce	med	8 - 12
	Patate fritte	max	4 - 6
	Pietanze saltate in padella, per es. verdure fritte con pollo	low	6 - 10
Miscellanea	Involtni primavera	med	10 - 30
	Camembert/formaggio	low	10 - 15
	Camembert/formaggio	low	7 - 10
	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.

9001069001



nl | it