

Gebruikershandleiding



Extra informatie kan worden gevonden in de uitgebreide gebruikershandleiding voor de kookplaat, in het hoofdstuk "Braadsensor". U dient dit zorgvuldig te lezen. Het receptenboekje kunt u op onze website met vermelding van het productnummer (E-nr.) downloaden.

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) Raak het  symbool aan.
- III) Kies de kookzone.  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.

				
1	2	3	4	5
Erg laag	Laag	Medium - laag	Medium - hoog	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.
Vlees 	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	
Vis 	Vis, gebakken, heel, bijv. forel	3	10 - 20
	Visfilet, on- / gepaneerd	3-4	10 - 20
	Garnalen, scampi	4	4 - 8
Eier-gerechten 	Pannenkoeken**	5	-
	Omelet**	2	3 - 6
	Gebakken eieren	2-4	2 - 6
	Roerei	2	4 - 9
	Pannenkoek met rozijnen	3	10 - 15
Wentelteeftjes**	3	4 - 8	
Aardappels 	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
Groente 	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
Diepvries-producten 	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	
Sauzen 	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
Diversen	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.



9001069008



Manuale di istruzioni
 È possibile reperire ulteriori informazioni nel dettagliato manuale di istruzioni del piano cottura al capitolo "Sensore di frittura". Leggerlo attentamente. Il ricettario può essere scaricato dal nostro sito web indicando il codice del prodotto (E).

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 sull'area di cottura.
- II) Toccare il  simbolo.
- III) Selezionare l'area di cottura.  si illumina sul display.
- IV) Selezionare le impostazioni di frittura desiderate.
- 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.



 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.			 min.	
Carne 	Scaloppine, lisce o impanate	4	6 - 10	Verdure 	Aglio, cipolle	1-2 2 - 10	
	Filetto	4	6 - 10		Zucchine, melanzane	3 4 - 12	
	Costolette*	3	10 - 15		Peperoni, asparagi verdi	3 4 - 15	
	Cordon bleu, cotoletta alla viennese*	4	10 - 15		Verdure saltate nell'olio, per es. zucchine, peperoni verdi	1 10 - 20	
	Bistecca, al sangue (spessore 3 cm)	5	6 - 8		Funghi	4 10 - 15	
	Bistecca, cottura media o molto cotta (spessore 3 cm)	4	8 - 12		Verdure glassate	3 6 - 10	
	Petto di pollo (spessore 2 cm)*	3	10 - 20		Prodotti congelati 	Scaloppine	4 15 - 20
	Salsicce, precotte o crude*	3	8 - 20			Cordon bleu*	4 10 - 30
	Hamburger, polpette di carne, crocchette*	3	6 - 30			Petto di pollo*	4 10 - 30
	Polpettone	2	6 - 9			Nuggets di pollo	4 10 - 15
	Stufato, spiedini	4	7 - 12			Spiedini, kebab	3 5 - 10
Carne macinata	4	6 - 10	Filetto di pesce, liscio o impanato	3 10 - 20			
Bacon	2	5 - 8	Bastoncini di pesce	4 8 - 12			
Pesce 	Pesce, fritto, intero, per es. trota	3	10 - 20	Patate fritte		5 4 - 6	
	Filetto di pesce, liscio o impanato	3-4	10 - 20	Pietanze saltate in padella, per es. verdure fritte con pollo		3 6 - 10	
	Gamberi, scampi	4	4 - 8	Involtini primavera		4 10 - 30	
Pietanze a base di uova 	Pancake**	5	-	Camembert/formaggio	3 10 - 15		
	Omelette**	2	3 - 6	Sughi 	Salsa di pomodoro con verdure	1 25 - 35	
	Uova fritte	2-4	2 - 6		Besciamella	1 10 - 20	
	Uova strapazzate	2	4 - 9		Salsa al formaggio, per es. salsa al gorgonzola	1 10 - 20	
	Pancake all'uvetta	3	10 - 15		Salse addensanti, per es. salsa al pomodoro, ragù alla bolognese	1 25 - 35	
	French toast**	3	4 - 8		Salse dolci, per es. salsa all'arancia	1 15 - 25	
Patate 	Patate fritte (bollite con la pelle)	5	6 - 12		Miscellanea	Camembert/formaggio	3 7 - 10
	Patate fritte (ottenute da patate crude)	4	15 - 25	Far asciugare piatti pronti che richiedono aggiunta di acqua, per es. pasta		1 5 - 10	
	Frittata di patate**	5	2,5 - 3,5	Crostini		3 6 - 10	
	Rösti svizzero	1	50 - 55	Mandorle/noci/pinoli		4 3 - 15	
	Patate glassate	3	15 - 20				

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



9001069008