

# 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) De lege pan op de kookzone plaatsen.
- II) Op het display de kookzone selecteren.
- III) De verwarmingsmethode  "Braadsensor" selecteren.
- IV) De gewenste braadstand selecteren.
- V) Wachten tot de braadtemperatuur is bereikt. Het opwarmingsproces wordt op het display weergegeven. Dan klinkt er een signaal.
- VI) Het vet in de pan doen en met het braden beginnen.




KOKEN MET PASSIE SINDS 1877

## Gebruikershandleiding

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



	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.	
<b>Vlees</b> 	Schnitzel, ongepaneerd <sup>1</sup>	4	6 - 10	
	Schnitzel, gepaneerd <sup>1</sup>	4	6 - 10	
	Filet <sup>2</sup>	4	6 - 10	
	Koteletten <sup>1</sup>	3	10 - 15	
	Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 15	
	Wienerschnitzel <sup>1</sup>	4	10 - 15	
	Steak, rare (3 cm dik) <sup>2</sup>	5	6 - 8	
	Steak, medium (3 cm dik) <sup>2</sup>	5	8 - 12	
	Steak, well done (3 cm dik) <sup>1</sup>	4	8 - 12	
	Borst van gevogelte (2 cm dik) <sup>1</sup>	3	10 - 20	
	Vlees in gebonden saus <sup>3</sup>	4	7 - 12	
	Gyros <sup>3</sup>	4	7 - 12	
	Spek <sup>1</sup>	2	5 - 8	
	Gehakt <sup>3</sup>	4	6 - 10	
	Hamburger (1,5 cm dik) <sup>1</sup>	3	6 - 15	
Gehaktballen (2 cm dik) <sup>1</sup>	3	10 - 20		
Gevulde gehaktballen <sup>1</sup>	3	10 - 20		
Gekookte braadworsten <sup>1</sup>	3	8 - 20		
Rauwe braadworsten <sup>1</sup>	3	8 - 20		
<b>Vis</b> 	Visfilet, ongepaneerd <sup>1</sup>	4	10 - 20	
	Visfilet, gepaneerd <sup>1</sup>	3	10 - 20	
	Garnalen <sup>1</sup>	4	4 - 8	
	Scampi <sup>1</sup>	4	4 - 8	
	Vis, gebakken, heel <sup>1</sup>	3	10 - 20	
	<b>Eier-gerechten</b> 	Spiegeleieren in boter <sup>4</sup>	2	2 - 6
		Spiegeleieren in olie <sup>2</sup>	4	2 - 6
Roerei <sup>3</sup>		2	4 - 9	
Omelet <sup>5</sup>		2	3 - 6	
Pannenkoeken <sup>5</sup>		5	1,5 - 2,5	
Wentelteeftjes <sup>5</sup>		3	4 - 8	
Kaiserschmarrn (pannenkoek) <sup>5</sup>		3	10 - 15	
<b>Aardappels</b> 	Geb. aardap. van gek. aard. <sup>3</sup>	5	6 - 12	
	Geb. aardap. van rauwe aardap. <sup>3</sup>	4	15 - 25	
	Aardappelkoekjes <sup>5</sup>	5	2,5 - 3,5	
	Zwitserse rösti <sup>4</sup>	2	50 - 55	
	Geglanceerde aardappels <sup>3</sup>	3	10 - 15	

			 min.
<b>Groente en peul-vruchten</b> 	Knoflook <sup>3</sup>	2	2 - 10
	Uien, glazig fruiten <sup>3</sup>	2	2 - 10
	Gebakken uien <sup>3</sup>	3	5 - 10
	Courgette <sup>1</sup>	3	4 - 12
	Aubergines <sup>1</sup>	3	4 - 12
	Paprika <sup>1</sup>	3	4 - 15
	Groene asperges bakken <sup>1</sup>	3	4 - 15
	Paddenstoelen <sup>3</sup>	4	10 - 15
	Groente in olie stoven <sup>3</sup>	1	10 - 20
	Groente glaceren <sup>3</sup>	3	6 - 10
<b>Sauzen</b> 	Tomatensaus met groente <sup>3</sup>	1	25 - 35
	Bechamelsaus <sup>3</sup>	1	10 - 20
	Kaassaus <sup>3</sup>	1	10 - 20
	Saus inkoken <sup>3</sup>	1	25 - 35
	Zoete sauzen <sup>3</sup>	1	15 - 25
<b>Diepvries-producten</b> 	Schnitzels <sup>1</sup>	4	15 - 20
	Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 30
	Filet van gevogelte <sup>1</sup>	4	10 - 30
	Chicken nuggets <sup>1</sup>	4	10 - 15
	Gyros <sup>3</sup>	4	10 - 15
	Kebab <sup>3</sup>	4	10 - 15
	Visfilet, ongepaneerd <sup>1</sup>	3	10 - 20
	Visfilet, gepaneerd <sup>1</sup>	3	10 - 20
	Vissticks <sup>1</sup>	4	8 - 12
	Frites bakken <sup>3</sup>	5	4 - 6
<b>Diversen</b>	Pangerechten <sup>3</sup>	3	6 - 10
	Loempia's <sup>1</sup>	4	10 - 30
	Camembert <sup>1</sup>	3	10 - 15
	Camembert <sup>1</sup>	3	7 - 10
	Croutons <sup>3</sup>	3	6 - 10
	Droge kant-en-klaarmaaltijden <sup>6</sup>	1	5 - 10
	Amandelen roosteren <sup>7</sup>	4	3 - 15
Noten roosteren <sup>7</sup>	4	3 - 15	
Pijnboompitten roosteren <sup>7</sup>	4	3 - 15	

<sup>1</sup> Herhaaldelijk keren. / <sup>2</sup> Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. / <sup>3</sup> Regelmatig roeren. / <sup>4</sup> Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. / <sup>5</sup> Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken. / <sup>6</sup> Het water na het geluidssignaal toevoegen. Levensmiddelen toevoegen zodra het water begint te koken. / <sup>7</sup> Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.



9001160858

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) Mettere la padella vuota sulla zona di cottura.
- II) Selezionare la zona di cottura sul display.
- III) Selezionare il tipo di riscaldamento  "Frying Sensor".
- IV) Selezionare il livello di cottura desiderato.
- V) Attendere fino al raggiungimento della temperatura di cottura. Il processo di riscaldamento viene visualizzato sul display. Quindi viene emesso un segnale acustico.
- VI) Mettere il burro o l'olio nella padella e iniziare la cottura.




APPASSIONATI DI CUCINA DAL 1877










### Manuale di istruzioni

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



	1	2	3	4	5
	<b>Molto bassa</b>	<b>Bassa</b>	<b>Media - bassa</b>	<b>Media - alta</b>	<b>Alta</b>
	Preparazione e conservazione di salse, vaporizzazione verdure e alimenti fritti in olio extravergine di oliva, burro o margarina.	Frittura di alimenti in olio extravergine di oliva, burro o margarina, per es. omelette.	Frittura di pesce e cibi spessi, per es. polpette di carne e salsicce	Frittura di bistecche, cottura media o ben cotte, alimenti surgelati, impanati e raffinati, per es. scaloppine, stufato e verdure.	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> 	Fettina, naturale <sup>1</sup>	4	6 - 10
	Fettina, impanata <sup>1</sup>	4	6 - 10
	Filetto <sup>2</sup>	4	6 - 10
	Costolette <sup>1</sup>	3	10 - 15
	Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 15
	Cotoletta alla milanese <sup>1</sup>	4	10 - 15
	Bistecca, al sangue (spessore 3 cm) <sup>2</sup>	5	6 - 8
	Bistecca, cottura media (spessore 3 cm) <sup>2</sup>	5	8 - 12
	Bistecca, ben cotta (spessore 3 cm) <sup>1</sup>	4	8 - 12
	Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm) <sup>1</sup>	3	10 - 20
	Spezzatino <sup>3</sup>	4	7 - 12
	Gyros <sup>3</sup>	4	7 - 12
	Pancetta <sup>1</sup>	2	5 - 8
	Carne tritata <sup>3</sup>	4	6 - 10
	Hamburger (spessore 1,5 cm) <sup>1</sup>	3	6 - 15
Polpette (spessore 2 cm) <sup>1</sup>	3	10 - 20	
Polpette ripiene <sup>1</sup>	3	10 - 20	
Salsicce bollite <sup>1</sup>	3	8 - 20	
Salsicce crude <sup>1</sup>	3	8 - 20	
<b>Pesce</b> 	Filetto di pesce, al naturale <sup>1</sup>	4	10 - 20
	Filetto di pesce, impanato <sup>1</sup>	3	10 - 20
	Gamberi <sup>1</sup>	4	4 - 8
	Scampi <sup>1</sup>	4	4 - 8
	Pesce arrosto, intero <sup>1</sup>	3	10 - 20
	<b>Piatti a base di uova</b> 	Uovo al tegamino con burro <sup>4</sup>	2
Uovo al tegamino con olio <sup>2</sup>		4	2 - 6
Uova strapazzate <sup>3</sup>		2	4 - 9
Omelette <sup>5</sup>		2	3 - 6
Pancake <sup>5</sup>		5	1,5 - 2,5
Toast alla francese <sup>5</sup>		3	4 - 8
Kaiserschmarrn (frittata dolce stracciata) <sup>5</sup>		3	10 - 15
<b>Patate</b> 	Patate arrosto da patate lesse <sup>3</sup>	5	6 - 12
	Patate arrosto da patate crude <sup>3</sup>	4	15 - 25
	Frittelle di patate <sup>5</sup>	5	2,5 - 3,5
	Rösti svizzero <sup>4</sup>	2	50 - 55
	Patate glassate <sup>3</sup>	3	10 - 15
<b>Verdure e legumi</b> 	Aglio <sup>3</sup>	2	2 - 10
	Far appassire le cipolle <sup>3</sup>	2	2 - 10
	Cipolle fritte <sup>3</sup>	3	5 - 10
	Zucchine <sup>1</sup>	3	4 - 12
	Melanzane <sup>1</sup>	3	4 - 12
	Peperoni <sup>1</sup>	3	4 - 15
	Cuocere gli asparagi verdi <sup>1</sup>	3	4 - 15
	Funghi <sup>3</sup>	4	10 - 15
	Stufare le verdure nell'olio <sup>3</sup>	1	10 - 20
	Glassare le verdure <sup>3</sup>	3	6 - 10
<b>Salse e sughi</b> 	Salsa di pomodoro con verdure <sup>3</sup>	1	25 - 35
	Besciamella <sup>3</sup>	1	10 - 20
	Salsa al formaggio <sup>3</sup>	1	10 - 20
	Ridurre la salsa <sup>3</sup>	1	25 - 35
Salse dolci <sup>3</sup>	1	15 - 25	
<b>Prodotti surgelati</b> 	Fettina <sup>1</sup>	4	15 - 20
	Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 30
	Petto di pollo <sup>1</sup>	4	10 - 30
	Nugget di pollo <sup>1</sup>	4	10 - 15
	Gyros <sup>3</sup>	4	10 - 15
	Kebab <sup>3</sup>	4	10 - 15
	Filetto di pesce, al naturale <sup>1</sup>	3	10 - 20
	Filetto di pesce, impanato <sup>1</sup>	3	10 - 20
	Bastoncini di pesce <sup>1</sup>	4	8 - 12
	Cuocere le patate fritte <sup>3</sup>	5	4 - 6
<b>Altro</b>	Piatti saltati in padella <sup>3</sup>	3	6 - 10
	Involtoni primavera <sup>1</sup>	4	10 - 30
	Camembert <sup>1</sup>	3	10 - 15
	Camembert <sup>1</sup>	3	7 - 10
	Crostini <sup>3</sup>	3	6 - 10
	Piatti pronti di alimenti asciutti <sup>6</sup>	1	5 - 10
	Tostare la mandorle <sup>7</sup>	4	3 - 15
Tostare le noci <sup>7</sup>	4	3 - 15	
Tostare i pinoli <sup>7</sup>	4	3 - 15	

<sup>1</sup> Girare ripetutamente. / <sup>2</sup> Aggiungere l'olio e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. / <sup>3</sup> Mescolare regolarmente. / <sup>4</sup> Aggiungere il burro e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. / <sup>5</sup> Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta. / <sup>6</sup> Aggiungere l'acqua dopo l'emissione del segnale acustico. Aggiungere l'alimento non appena l'acqua bolle. / <sup>7</sup> Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.



9001160858

nl | it