










## Vorgehensweise

1. Die Pfanne auf den Herd stellen.
2. Die Kochstelle auswählen.
3. Das Symbol  drücken.
4. Die Option *Manuell* wählen.
5. Das Symbol  drücken und die gewünschte Kochstufe mit den Symbolen + und - auswählen.
6. Die Funktion durch Drücken von  aktivieren. Das Symbol  und die Kochstufe leuchten auf.
7. Nach dem Signal das Fett in die Pfanne geben und wie gewohnt braten oder frittieren.

## Kochstufen



## Programm Braten/Frittieren

1. Die Pfanne auf den Herd stellen.
2. Die Kochstelle auswählen.
3. Das Symbol  drücken.
4. Die Option *Programme* mit den Symbolen + und - auswählen.
5. Das Symbol  drücken und die gewünschte Speiseart mit den Symbolen + und - auswählen.
6. Das Symbol  drücken und das gewünschte Gericht mit den Symbolen + und - auswählen.
7. Die Funktion durch Drücken von  aktivieren. Das Symbol  und die Kochstufe leuchten auf.
8. Nach dem Signal das Fett in die Pfanne geben und wie gewohnt braten oder frittieren.

## Bedienungsanleitung




Wenn Sie weitere Informationen benötigen, lesen Sie dazu bitte die Bedienungsanleitung des Kochfeldes. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.

## Übersicht

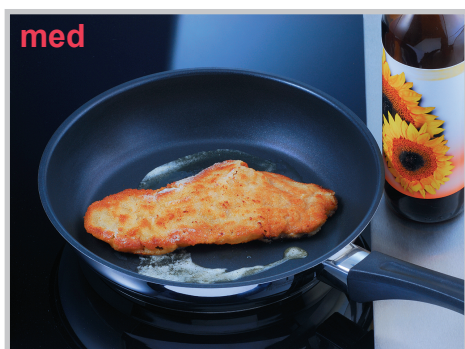
Die Übersicht zeigt die geeignete Kochstufe für jedes Gericht. Die Frittierzeiten hängen von Art, Gewicht und Qualität der Lebensmittel ab.

Speisearten	Gerichte	Kochstufe	Garzeit (Minuten)
Fleisch	Schnitzel natur/paniert	med	6–10
	Filet	med	6–10
	Kotelett	low	10–17
	Cordon bleu	low	15–20
	Steak, blutig (3 cm dick)	max	6–8
	Steak, medium (3 cm dick)	med	8–12
	Steak, rosa/gut durch (3 cm dick)	med	10–12
	Geflügelbrust (2 cm dick)	low	10–20
	Hamburger / Frikadellen	low	6–30
	Geschnetzeltes, Gyros	med	7–12
	Hackfleisch	med	6–10
	Speck	min	5–8
	Fisch	Fisch, gebraten	low
Scampis, Garnelen		med	4–8
Gerichte mit Ei	Pfannkuchen	med	einzelnen braten
	Omelett	min	einzelnen braten
	Spiegelei	min/med	2–6
	Rührei	min	2–4
	Arme Ritter / French Toast	low	einzelnen braten
Kartoffeln	Bratkartoffeln aus vorgegarten Kartoffeln	max	6–12
	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln	low	15–25
	Kartoffelkroketten	max	einzelnen braten
Gemüse	Knoblauch/Zwiebeln	min	2–10
	Zucchini, Auberginen	low	4–12
	Paprika, grüner Spargel	low	4–15
Tiefkühlprodukte	Schnitzel	med	15–20
	Cordon bleu	low	10–30
	Geflügelbrust	min	10–30
	Gyros, Kebab	med	10–15
	Fischfilet, natur oder paniert	low	10–20
	Fischstäbchen	med	8–12
	Pommes frites	med/max	4–6
	Pfannengerichte	min	8–15
	Pfannengemüse	min	8–15
	Frühlingsrollen	low	10–30
Sonstiges	Croutons	low	6–10






## Werkwijze

1. Plaats de koekenpan.
2. Selecteer de kookzone.
3. Druk op het symbool .
4. Selecteer de optie *Handmatig*.
5. Druk op het symbool  en selecteer de gewenste kookstand met de symbolen + en -.
6. Activeer de functie door te drukken op het symbool . Het symbool  en de kookstand gaan branden.
7. Doe na het signaal olie in de koekenpan en begin te braden of frituren.

## Kookstanden



## Programma Braden/frituren

1. Plaats de koekenpan.
2. Selecteer de kookzone.
3. Druk op het symbool .
4. Selecteer de optie *Programma's* met de symbolen + en -.
5. Druk op het symbool  en selecteer de gewenste gerechtengroep met de symbolen + en -.
6. Druk op het symbool  en selecteer het gewenste gerecht met de symbolen + en -.
7. Activeer de functie door te drukken op het symbool .  
Het symbool  en de kookstand gaan branden.
8. Doe na het signaal olie in de koekenpan en begin te braden of frituren.

## Gebruiksaanwijzing

Raadpleeg voor meer gedetailleerde informatie de gebruiksaanwijzing van de kookplaat. Lees deze aanwijzingen nauwgezet.

## Tabel

De tabel vermeldt de geschikte kookstand voor elk gerecht. De frituurtijd is afhankelijk van het type, gewicht, de dikte en kwaliteit van het voedsel.

Gerechtcengroep	Gerechten	Vermogensniveau	Bereidingstijd - (minuten)
Vlees	Schnitzel on-/gepaneerd	med	6–10
	Filet	med	6–10
	Koteletten	low	10–17
	Cordon bleu	low	15–20
	Steaks rare (3 cm dikte)	max	6–8
	Steaks medium (3 cm dikte)	med	8–12
	Steaks medium/well done (3 cm dikte)	med	10–12
	Borst van gevogelte (2 cm dikte)	low	10–20
	Hamburgers/Gehaktballen	low	6–30
	Reepjes vlees, gyros	med	7–12
	Gehakt	med	6–10
	Spek	min	58
Vis	Vis, gebakken	low	10–20
	Scampis, garnalen	med	4–8
Gerechten bereid met ei	Pannenkoeken	med	een na een bakken
	Omeletten	min	een na een bakken
	Spiegelei	min/med	2–6
	Roerei	min	24
	Wentelteefjes	low	een na een bakken
Aardappelen	Gebakken aardap, gekookt	max	6–12
	Gebak. aardap, ongekookt	low	15–25
	Aardappelkoekjes	max	een na een frituren
Groente	Knoflook / Uien	min	2–10
	Courgettes, aubergines	low	4–12
	Paprika, groene asperges	low	4–15
Diepvriesproducten	Schnitzel	med	15–20
	Cordon bleu	low	10–30
	Borst van gevogelte	min	10–30
	Gyros, kebab	med	10–15
	Visfilet on-/gepaneerd	low	10–20
	Vissticks	med	8–12
	Patates frites	med/max	4–6
	Pangerechten	min	815
	Pangroente	min	8-15
	Loempia	low	10–30
Diversen	Croutons	low	6–10