

BRADEN MET DE BRAADSENSOR

Hierbij gaat u als volgt te werk

1. De pan opzetten.
2. Kookzone kiezen.
3. Het symbool  aanraken. De **B** op het display is verlicht.
4. De gewenste braadstand kiezen.
5. Na het signaal olie in de pan doen en beginnen met braden.

De gebruiksaanwijzing

Meer informatie vindt u in de uitvoerige gebruiksaanwijzing voor de kookplaat. Lees deze zorgvuldig door.

De braadstanden



9000844418 · nl · 921030



BRATEN MIT DER BRATSENSORIK

Braten mit der Bratsensorik

1. Die Pfanne aufsetzen.
2. Die Kochstelle auswählen.
3. Symbol  berühren. Das **B** in der Anzeige leuchtet.
4. Die gewünschte Bratstufe wählen.
5. Nach dem Signal Fett in die Pfanne geben und mit dem Braten beginnen.

Die Gebrauchsanleitung

Weitere Informationen finden Sie in der ausführlichen Gebrauchsanleitung für das Kochfeld. Lesen Sie diese sorgfältig durch.

Die Bratstufen



9000844418 · de · 921030

BRADEN MET DE BRAADSENSOR

Tabel

In de tabel kunt u zien welke braadstand voor welk gerecht geschikt is. De braadtijd kan afhangen van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de levensmiddelen.

		Braad-stand	Braadtijd (min.)
Vlees 	Schnitzels, ongepaneerd/gepaneerd	med	6-10
	Filet	med	6-10
	Kotelet	low	10-17
	Cordon bleu	low	15-20
	Steaks rare (3 cm dik)	max	6-8
	Steaks medium/well done (3 cm dik)	med	8-12
	Borst van gevogelte (2 cm dik)	low	10-20
	Hamburgers/Gehaktballen	low	6-30
	Reepjes vlees in gebonden saus, gyros	med	7-12
	Gehakt	med	6-10
	Spek	min	5-8
Vis 	Vis, gebakken	low	10-20
	Scampis, garnalen	med	4-8
Eiergerechten 	Pannenkoeken	med	ononderbroken bakken
	Omeletten	min	ononderbroken bakken
	Spiegelei	min/med	2-6
	Roerei	min	2-4
	Wentelteefjes/French toast	low	ononderbroken bakken

		Braad-stand	Braadtijd (min.)
Aardappels 	Gebakken aardappels van gekookte aard.	max	6-12
	Gebakken aardappels van ongekookte aard.	low	15-25
	Aardappelkoekjes	max	ononderbroken bakken
Groente 	Knoflook/Uien	min	2-10
	Courgettes, aubergines	low	4-12
	Paprika, groene asperges	low	4-15
Diepvries-producten 	Schnitzels	med	15-20
	Cordon bleu	low	10-30
	Borst van gevogelte	min	10-30
	Gyros, kebab	med	10-15
	Visfilet, gepaneerd of ongepaneerd	low	10-20
	Vissticks	med	8-12
	Patates frites	med/max	4-6
	Pangerechten/Pangroente	min	8-15
	Loempia's	low	10-30
Diversen	Croutons	low	6-10



BRATEN MIT DER BRATSENSORIK

Tabelle

Die Tabelle zeigt, welche Bratstufe für welches Gericht geeignet ist. Die Bratzeit kann von Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel abhängen.

		Brat-stufe	Bratzeit (Min.)
Fleisch 	Schnitzel, natur/paniert	med	6-10
	Filet	med	6-10
	Kotelett	low	10-17
	Cordon bleu	low	15-20
	Steaks rare (3 cm dick)	max	6-8
	Steaks medium/well done (3 cm dick)	med	8-12
	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	10-20
	Scampis, Garnelen	med	4-8
Eierspeisen 	Pfannkuchen	med	fortlaufend braten
	Omeletts	min	fortlaufend braten
	Spiegelei	min/med	2-6
	Rührei	min	2-4
	Armer Ritter/French Toast	low	fortlaufend braten

		Brat-stufe	Bratzeit (Min.)
Kartoffeln 	Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln	max	6-12
	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln	low	15-25
	Kartoffelpuffer	max	fortlaufend braten
Gemüse 	Knoblauch/Zwiebeln	min	2-10
	Zucchini, Auberginen	low	4-12
	Paprika, grüner Spargel	low	4-15
Tiefkühl-produkte 	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/Pfannengemüse	min	8-15
	Frühlingsrollen	low	10-30
Sonstiges	Croutons	low	6-10