



Snel en gemakkelijk

Braadsensor

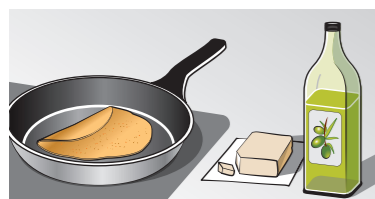
De braadsensor is ideaal om gerechten op een makkelijke manier te bereiden, met een gegarandeerd uitstekend resultaat. De temperatuur blijft constant, waardoor er geen oververhitting van uw voedsel plaatsvindt.

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. Het receptenboekje kunt u op onze website met vermelding van het productnummer (E-nr.) downloaden.



 **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.



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.			 min.		
Vlees 	Kalfsschnitzel, on- / gepaneerd	med	6-10	Aard-appels 	Gebakken aardappels (in de schil gekookt)	max	6-12	
	Filet	med	6-10		Gebakken aardappels (van ongekookte aardappels)	med	15-25	
	Koteletten*	low	10-15		Frites**	max	2,5-3,5	
	Cordon bleu, Wiener schnitzel*	med	10-15		Geglanceerde aardappels	low	15-20	
	Steak, kort gebakken (3 cm dik)	max	6-8		Groente 	Knoflook, uien	min	2-10
	Steak, medium of doorbakken (3 cm dik)	med	8-12			Courgettes, aubergines	low	4-12
	Kipfilet (2 cm dik)*	low	10-20			Paprika, groene asperges	low	4-15
	Worstjes, voorgekookt of rauw*	low	8-20			Champignons	med	10-15
	Hamburgers, vlees-/ gehaktballetjes*	low	6-30			Geglanceerde groente	low	6-10
	Gehaktbrood	min	6-9			Diepvries-producten 	Kalfsschnitzel	med
	Ragout, gyros	med	7-12		Cordon bleu*		med	10-30
	Gehakt	med	6-10		Kipfilet*		med	10-30
Bacon	min	5-8	Kipnuggets	med	10-15			
Vis 	Vis, gebakken, heel, bijv. forel	low	10-20	Gyros, kebab	low		5-10	
	Visfilet, on- / gepaneerd	low - med	10-20	Visfilet, on- / gepaneerd	low		10-20	
	Garnalen, scampi	med	4-8	Vissticks	med	8-12		
	Eier-gerechten 	Pannenkoeken**	max	-	Franse frites	max	4-6	
Omelet**		min	3-6	Roerbakmaaltijden, bijv. gebakken groente met kip	low	6-10		
Gebakken eieren		min - med	2-6	Loempia's	med	10-30		
Roerei		min	4-9	Camembert/kaas	low	10-15		
Pannenkoek met rozijnen		low	10-15	Diversen	Camembert/kaas	low	7-10	
Wentelteefjes**		low	4-8		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.

9001069001





nl | it

Facile e veloce

Sensore di frittura

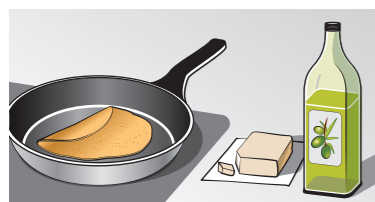
La funzione sensore di frittura è ideale per agevolare la cottura, garantendo risultati di frittura ottimi. La temperatura si manterrà automaticamente senza necessità di modificare il livello selezionato.

Metodo

- I) 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. Il ricettario può essere scaricato dal nostro sito web indicando il codice del prodotto (E).



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.

 **BOSCH**
Tecnologia per la vita

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	med	6 - 10	Patate 	Patate fritte (bollite con la pelle)	max	6 - 12	
	Filetto	med	6 - 10		Patate fritte (ottenute da patate crude)	med	15 - 25	
	Costolette*	low	10 - 15		Frittata di patate**	max	2,5 - 3,5	
	Cordon bleu, cotoletta alla viennese*	med	10 - 15		Patate glassate	low	15 - 20	
	Bistecca, al sangue (spessore 3 cm)	max	6 - 8		Verdure 	Aglio, cipolle	min	2 - 10
	Bistecca, cottura media o molto cotta (spessore 3 cm)	med	8 - 12			Zucchine, melanzane	low	4 - 12
	Petto di pollo (spessore 2 cm)*	low	10 - 20			Peperoni, asparagi verdi	low	4 - 15
	Salsicce, precotte o crude*	low	8 - 20			Funghi	med	10 - 15
	Hamburger, polpette di carne, crocchette*	low	6 - 30			Verdure glassate	low	6 - 10
	Polpettone	min	6 - 9		Prodotti congelati 	Scaloppine	med	15 - 20
	Stufato, spiedini	med	7 - 12			Cordon bleu*	med	10 - 30
	Carne macinata	med	6 - 10			Petto di pollo*	med	10 - 30
	Bacon	min	5 - 8			Nuggets di pollo	med	10 - 15
Pesce 	Pesce, fritto, intero, per es. trota	low	10 - 20	Spiedini, kebab		low	5 - 10	
	Filetto di pesce, liscio o impanato	low - med	10 - 20	Filetto di pesce, liscio o impanato		low	10 - 20	
	Gamberi, scampi	med	4 - 8	Bastoncini di pesce		med	8 - 12	
	Pietanze a base di uova 	Pancake**	max	-		Patate fritte	max	4 - 6
		Omelette**	min	3 - 6		Pietanze saltate in padella, per es. verdure fritte con pollo	low	6 - 10
Uova fritte		min - med	2 - 6	Involtini primavera		med	10 - 30	
Uova strapazzate		min	4 - 9	Camembert/formaggio	low	10 - 15		
Pancake all'uvetta		low	10 - 15	Miscellanea	Camembert/formaggio	low	7 - 10	
French toast**	low	4 - 8	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