



Einfach und schnell

Bratsensor

Die Bratsensorfunktion macht das Kochen einfach und garantiert ausgezeichnete Bratergebnisse. Die Temperatur wird automatisch aufrechterhalten, ohne dass die ausgewählte Stufe geändert werden muss.

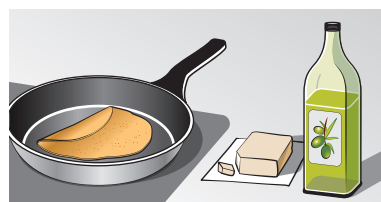
So stellen Sie ein

- I) Stellen Sie die leere Pfanne auf die Kochzone.
- II) Wählen Sie die Kochzone aus.
- III) Berühren Sie das Symbol . In der Anzeige leuchtet .
- IV) Wählen Sie die gewünschte Brateinstellung aus.
- V) Nach Ertönen des Signals Fett in die Bratpfanne geben und das Braten starten.



Gebrauchsanleitung

Weitere Informationen finden Sie in der umfassenden Gebrauchsanleitung für das Kochfeld im Abschnitt "Bratsensor". Lesen Sie diesen Abschnitt gründlich. Das Rezeptheft können Sie auf unserer Website unter Angabe der Produktnummer (E-Nr) herunterladen.



 **min**
Niedrig

Braten von Speisen mit nativem Olivenöl extra, Butter oder Margarine, z. B. Omelettes.



low
Mittel - niedrig

Braten von Fisch und dicken Speisen, z. B. Frikadellen und Würstchen.



med
Mittel - hoch

Braten von Steaks, medium oder well done, tiefgekühlten, panierten und feinen Speisen, z. B. Schnitzel, frisches Ragout und Gemüse.








max
Hoch

Braten von Speisen bei hohen Temperaturen, z. B. Steak rare, Kartoffelpuffer und tiefgefrorene Pommes Frites.

In der Tabelle wird gezeigt, welche Temperaturstufe für jede Speise geeignet ist. Die Bratzeit kann je nach Art, Gewicht, Größe und Qualität der Speisen variieren. Die eingestellte Temperaturstufe variiert je nach verwendeter Pfanne. Leere Pfanne vorheizen, Öl und Speise nach dem Signalton zugeben.

			 Min.
Fleisch 	Schnitzel, natur oder paniert	med	6 - 10
	Filet	med	6 - 10
	Koteletts*	low	10 - 15
	Cordon bleu, Wiener Schnitzel*	med	10 - 15
	Steak, rare (3 cm dick)	max	6 - 8
	Steak, medium oder well done (3 cm dick)	med	8 - 12
	Geflügelbrust (2 cm dick)*	low	10 - 20
	Würstchen, gebrüht oder roh*	low	8 - 20
	Hamburger, Frikadellen, Buletten*	low	6 - 30
	Hackbraten	min	6 - 9
	Ragout, Gyros	med	7 - 12
	Hackfleisch	med	6 - 10
	Speck	min	5 - 8
Fisch 	Fisch, gebraten, ganz, z. B. Forelle	low	10 - 20
	Fischfilet, natur oder paniert	low - med	10 - 20
	Garnelen, Krabben	med	4 - 8
Eierspeisen 	Pfannkuchen**	max	-
	Omelett**	min	3 - 6
	Spiegeleier	min - med	2 - 6
	Rührei	min	4 - 9
	Kaiserschmarrn	low	10 - 15
French Toast**	low	4 - 8	

			 Min.
Kartoffeln 	Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln	max	6 - 12
	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln	med	15 - 25
	Kartoffelpuffer**	max	2,5 - 3,5
	Glasierte Kartoffeln	low	15 - 20
Gemüse 	Knoblauch, Zwiebeln	min	2 - 10
	Zucchini, Auberginen	low	4 - 12
	Paprika, grüner Spargel	low	4 - 15
	Pilze	med	10 - 15
	Glasiertes Gemüse	low	6 - 10
Tiefkühlprodukte 	Schnitzel	med	15 - 20
	Cordon bleu*	med	10 - 30
	Geflügelbrust*	med	10 - 30
	Chicken Nuggets	med	10 - 15
	Gyros, Kebab	low	5 - 10
	Fischfilet, natur oder paniert	low	10 - 20
	Fischstäbchen	med	8 - 12
	Pommes Frites	max	4 - 6
	Pfannengerichte, z. B. Gemüsepfanne mit Huhn	low	6 - 10
	Frühlingsrollen	med	10 - 30
Verschiedenes	Camembert/Käse	low	10 - 15
	Camembert/Käse	low	7 - 10
	Trockenfertiggerichte unter Wasserzugabe, z. B. Nudeln	min	5 - 10
	Croûtons	low	6 - 10
	Mandeln/Walnüsse/Pinienkerne	med	3 - 15

* Mehrmals wenden. / ** Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

9001068942



de | fr

Rapide et simple

Sonde de rôtissage

Le système sensoriel de rôtissage est idéal pour vous faciliter les cuissons et vous garantit d'excellents résultats. La température sera conservée automatiquement sans devoir modifier le niveau sélectionné.

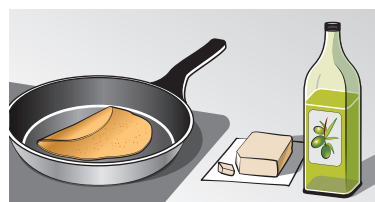
Méthode

- I) Placez la poêle vide sur la zone de cuisson.
- II) Sélectionnez la zone de cuisson.
- III) Effleurez le symbole . Le symbole s'allume.
- IV) Sélectionnez le réglage de cuisson souhaité.
- V) Une fois que le signal retentit, placez la graisse dans la poêle puis commencez la cuisson.



Mode d'emploi

Vous trouverez des informations supplémentaires dans le mode d'emploi détaillé de la plaque au chapitre « Sonde de rôtissage ». Lisez-le attentivement. Vous pouvez télécharger le livret de recettes sur notre site Web en indiquant le numéro de produit (E-Nr).



min

Faible

Cuisson d'aliments dans de l'huile d'olive extra vierge, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes.



low

Moyen - faible

Cuisson du poisson et d'aliments épais, par ex. boulettes de viande et saucisses.



med

Moyen - élevé

Cuisson de steaks, médium ou bien cuits, d'aliments surgelés, panés et fins, par ex. escalopes, ragoûts et légumes frais.



max

Élevée

Cuisson d'aliments à température élevée, par ex. steaks saignants, beignets de pomme de terre et frites congelées.

Le tableau indique les réglages adaptés à chaque type d'aliment. Le temps de cuisson peut varier selon le type, le poids, la taille et la qualité des aliments. Le réglage de chaleur défini varie selon la poêle utilisée. Préchauffez la poêle vide ; ajoutez de l'huile et les aliments une fois que le signal sonore a retentit.

			min.
Viande 	Escalope, nature ou panée	med	6 - 10
	Filets	med	6 - 10
	Côtelettes*	low	10 - 15
	Cordon bleu, escalope viennoise*	med	10 - 15
	Steak, saignant (3 cm d'épaisseur)	max	6 - 8
	Steak, médium ou bien cuit (3 cm d'épaisseur)	med	8 - 12
	Poitrine de volaille (2 cm d'épaisseur)*	low	10 - 20
	Saucisses, précuites ou crues*	low	8 - 20
	Hamburger, boulettes, rissoles*	low	6 - 30
	Pain de viande	min	6 - 9
	Ragoût, gyros	med	7 - 12
	Viande hachée	med	6 - 10
	Bacon	min	5 - 8
Poisson 	Poisson, frit, entier, par ex. truite	low	10 - 20
	Filet de poisson, nature ou pané	low - med	10 - 20
	Crevettes, langoustines	med	4 - 8
Plats aux œufs 	Crêpes**	max	-
	Omelette**	min	3 - 6
	Œufs sur le plat	min - med	2 - 6
	Œufs brouillés	min	4 - 9
	Crêpes aux raisins	low	10 - 15
Pain doré**	low	4 - 8	

			min.
Pommes de terre 	Pommes de terre sautées (avec leur peau)	max	6 - 12
	Pommes de terre sautées (à partir de pommes de terre crues)	med	15 - 25
	Beignets de pommes de terre**	max	2,5 - 3,5
Légumes 	Pommes de terre glacées	low	15 - 20
	Ail, oignons	min	2 - 10
	Courgettes, aubergines	low	4 - 12
	Poivrons, asperges vertes	low	4 - 15
	Champignons	med	10 - 15
Produits congelés 	Légumes glacés	low	6 - 10
	Escalope	med	15 - 20
	Cordon bleu*	med	10 - 30
	Poitrine de volaille*	med	10 - 30
	Nuggets de poulet	med	10 - 15
	Gyros, kebab	low	5 - 10
	Filet de poisson, nature ou pané	low	10 - 20
	Bâtonnets de poisson	med	8 - 12
	Frites	max	4 - 6
	Plats sautés, par ex. légumes sautés au poulet	low	6 - 10
Divers	Rouleaux de printemps	med	10 - 30
	Camembert/fromage	low	10 - 15
	Camembert/fromage	low	7 - 10
	Mets secs requérant un ajout d'eau, par ex. pâtes	min	5 - 10
	Croutons	low	6 - 10
	Amandes/noix/pignons de pin	med	3 - 15

9001068942



de | fr

* Retournez plusieurs fois. / ** Temps de cuisson total par portion. Cuire de manière consécutive.