

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.

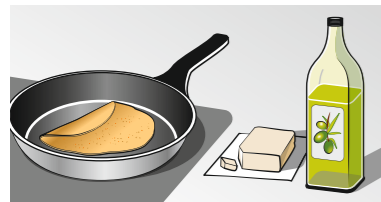
Einfach und schnell

Bratsensor

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

Methode

- 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.



 **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.			 Min.		
Fleisch 	Schnitzel, natur oder paniert	med	6 - 10	Kartoffeln 	Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln	max	6 - 12	
	Filet	med	6 - 10		Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln	med	15 - 25	
	Koteletts*	low	10 - 15		Kartoffelpuffer**	max	2,5 - 3,5	
	Cordon bleu, Wiener Schnitzel*	med	10 - 15		Glasierte Kartoffeln	low	15 - 20	
	Steak, rare (3 cm dick)	max	6 - 8		Gemüse 	Knoblauch, Zwiebeln	min	2 - 10
	Steak, medium oder well done (3 cm dick)	med	8 - 12			Zucchini, Auberginen	low	4 - 12
	Geflügelbrust (2 cm dick)*	low	10 - 20			Paprika, grüner Spargel	low	4 - 15
	Würstchen, gebrüht oder roh*	low	8 - 20			Pilze	med	10 - 15
	Hamburger, Frikadellen, Buletten*	low	6 - 30			Glasiertes Gemüse	low	6 - 10
	Hackbraten	min	6 - 9			Tiefkühlprodukte 	Schnitzel	med
	Ragout, Gyros	med	7 - 12		Cordon bleu*		med	10 - 30
	Hackfleisch	med	6 - 10		Geflügelbrust*		med	10 - 30
	Speck	min	5 - 8		Chicken Nuggets		med	10 - 15
Fisch 	Fisch, gebraten, ganz, z. B. Forelle	low	10 - 20	Gyros, Kebab	low		5 - 10	
	Fischfilet, natur oder paniert	low - med	10 - 20	Fischfilet, natur oder paniert	low		10 - 20	
	Garnelen, Krabben	med	4 - 8	Fischstäbchen	med	8 - 12		
Eierspeisen 	Pfannkuchen**	max	-	Pommes Frites	max	4 - 6		
	Omelett**	min	3 - 6	Pfannengerichte, z. B. Gemüsepfanne mit Huhn	low	6 - 10		
	Spiegeleier	min - med	2 - 6	Frühlingsrollen	med	10 - 30		
	Rührei	min	4 - 9	Camembert/Käse	low	10 - 15		
	Kaiserschmarrn	low	10 - 15	Verschiedenes	Camembert/Käse	low	7 - 10	
French Toast**	low	4 - 8	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.



9001068945

de | fr



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

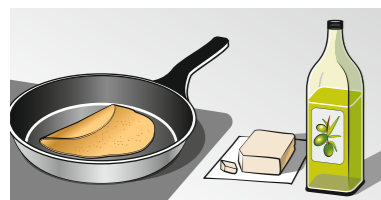
Rapide et simple

Systeme sensoriel de rôtissage

Le système sensoriel de rôtissage est idéale 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.



 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.			 min.		
Viande 	Escalope, nature ou panée	med	6 - 10	Pommes de terre 	Pommes de terre sautées (avec leur peau)	max	6 - 12	
	Filets	med	6 - 10		Pommes de terre sautées (à partir de pommes de terre crues)	med	15 - 25	
	Côtelettes*	low	10 - 15		Beignets de pommes de terre**	max	2,5 - 3,5	
	Cordon bleu, escalope viennoise*	med	10 - 15		Pommes de terre glacées	low	15 - 20	
	Steak, saignant (3 cm d'épaisseur)	max	6 - 8		Légumes 	Ail, oignons	min	2 - 10
	Steak, médium ou bien cuit (3 cm d'épaisseur)	med	8 - 12			Courgettes, aubergines	low	4 - 12
	Poitrine de volaille (2 cm d'épaisseur)*	low	10 - 20			Poivrons, asperges vertes	low	4 - 15
	Saucisses, précuites ou crues*	low	8 - 20			Champignons	med	10 - 15
	Hamburger, boulettes, rissoles*	low	6 - 30			Légumes glacés	low	6 - 10
	Pain de viande	min	6 - 9			Produits congelés 	Escalope	med
	Ragoût, gyros	med	7 - 12		Cordon bleu*		med	10 - 30
	Viande hachée	med	6 - 10		Poitrine de volaille*		med	10 - 30
Bacon	min	5 - 8	Nuggets de poulet	med	10 - 15			
Poisson 	Poisson, frit, entier, par ex. truite	low	10 - 20	Gyros, kebab	low		5 - 10	
	Filet de poisson, nature ou pané	low - med	10 - 20	Filet de poisson, nature ou pané	low		10 - 20	
	Crevettes, langoustines	med	4 - 8	Bâtonnets de poisson	med	8 - 12		
Plats aux œufs 	Crêpes**	max	-	Frites	max	4 - 6		
	Omelette**	min	3 - 6	Plats sautés, par ex. légumes sautés au poulet	low	6 - 10		
	Œufs sur le plat	min - med	2 - 6	Rouleaux de printemps	med	10 - 30		
	Œufs brouillés	min	4 - 9	Camembert/fromage	low	10 - 15		
	Crêpes aux raisins	low	10 - 15	Divers	Camembert/fromage	low	7 - 10	
Pain doré**	low	4 - 8	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		

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



9001068945

de | fr