

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) Berühren Sie das Symbol .
- III) Wählen Sie die Kochzone aus. In der Anzeige leuchtet .
- IV) Wählen Sie die gewünschte Brateinstellung aus.
- V) Das Symbol blinkt bis die Brattemperatur erreicht ist. Dann ertönt ein Signal. Das Symbol leuchtet.
- VI) Nach Ertönen des Signals Fett in die Bratpfanne geben und das Braten starten.



1
Sehr niedrig

Zubereitung und Einkochen von Saucen, Andünsten von Gemüse Braten von Speisen mit nativem Olivenöl extra, Butter oder Margarine.



2
Niedrig

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



3
Mittel - niedrig

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



4
Mittel - hoch






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



5
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	4	6 - 10
	Filet	4	6 - 10
	Koteletts*	3	10 - 15
	Cordon bleu, Wiener Schnitzel*	4	10 - 15
	Steak, rare (3 cm dick)	5	6 - 8
	Steak, medium oder well done (3 cm dick)	4	8 - 12
	Geflügelbrust (2 cm dick)*	3	10 - 20
	Würstchen, gebrüht oder roh*	3	8 - 20
	Hamburger, Frikadellen, Buletten*	3	6 - 30
	Hackbraten	2	6 - 9
	Ragout, Gyros	4	7 - 12
	Hackfleisch	4	6 - 10
Speck	2	5 - 8	
Fisch 	Fisch, gebraten, ganz, z. B. Forelle	3	10 - 20
	Fischfilet, natur oder paniert	3-4	10 - 20
	Garnelen, Krabben	4	4 - 8
Eierspeisen 	Pfannkuchen**	5	-
	Omelett**	2	3 - 6
	Spiegeleier	2-4	2 - 6
	Rührei	2	4 - 9
	Kaiserschmarrn	3	10 - 15
French Toast**	3	4 - 8	
Kartoffeln 	Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln	5	6 - 12
	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln	4	15 - 25
	Kartoffelpuffer**	5	2,5 - 3,5
	Schweizer Rösti	1	50 - 55
	Glasierte Kartoffeln	3	15 - 20

			 Min.
Gemüse 	Knoblauch, Zwiebeln	1-2	2 - 10
	Zucchini, Auberginen	3	4 - 12
	Paprika, grüner Spargel	3	4 - 15
	In Öl gedünstetes Gemüse, z. B. Zucchini, grüne Paprika	1	10 - 20
	Pilze	4	10 - 15
	Glasiertes Gemüse	3	6 - 10
Tiefkühlprodukte 	Schnitzel	4	15 - 20
	Cordon bleu*	4	10 - 30
	Geflügelbrust*	4	10 - 30
	Chicken Nuggets	4	10 - 15
	Gyros, Kebab	3	5 - 10
	Fischfilet, natur oder paniert	3	10 - 20
	Fischstäbchen	4	8 - 12
	Pommes Frites	5	4 - 6
Saucen 	Pfannengerichte, z. B. Gemüsepfanne mit Huhn	3	6 - 10
	Frühlingsrollen	4	10 - 30
	Camembert/Käse	3	10 - 15
	Tomatensauce mit Gemüse	1	25 - 35
	Béchamelsauce	1	10 - 20
Verschiedenes	Käsesauce, z. B. Gorgonzolasauce	1	10 - 20
	Reduzieren von Saucen, z. B. Bolognesesauce, Tomatensauce	1	25 - 35
	Süße Saucen, z. B. Orangensauce	1	15 - 25
	Camembert/Käse	3	7 - 10
	Trockenfertiggerichte unter Wasserzugabe, z. B. Nudeln	1	5 - 10
	Croûtons	3	6 - 10
	Mandeln/Walnüsse/Pinienkerne	4	3 - 15

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



9001068990

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) Effleurez le symbole .
- III) Sélectionnez la zone de cuisson.  s'allume.
- IV) Sélectionnez le réglage de cuisson souhaité.
- V) Le symbole clignote jusqu'à ce que la température de cuisson soit atteinte. Ensuite, un signal retentit. Le symbole s'allume.
- VI) Une fois que le signal retentit, placez la graisse dans la poêle puis commencez la cuisson.



1
Très faible

Préparation et préservation de sauces, légumes à la vapeur et cuisson d'aliments dans de l'huile d'olive extra vierge, du beurre ou de la margarine.



2
Faible

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



3
Moyen - faible

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



4
Moyen - élevé

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








5
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	4	6 - 10
	Filets	4	6 - 10
	Côtelettes*	3	10 - 15
	Cordon bleu, escalope viennoise*	4	10 - 15
	Steak, saignant (3 cm d'épaisseur)	5	6 - 8
	Steak, médium ou bien cuit (3 cm d'épaisseur)	4	8 - 12
	Poitrine de volaille (2 cm d'épaisseur)*	3	10 - 20
	Saucisses, précuites ou crues*	3	8 - 20
	Hamburger, boulettes, rissoles*	3	6 - 30
	Pain de viande	2	6 - 9
	Ragoût, gyros	4	7 - 12
Viande hachée	4	6 - 10	
Bacon	2	5 - 8	
Poisson 	Poisson, frit, entier, par ex. truite	3	10 - 20
	Filet de poisson, nature ou pané	3-4	10 - 20
	Crevettes, langoustines	4	4 - 8
Plats aux œufs 	Crêpes**	5	-
	Omelette**	2	3 - 6
	Œufs sur le plat	2-4	2 - 6
	Oeufs brouillés	2	4 - 9
	Crêpes aux raisins	3	10 - 15
Pain doré**	3	4 - 8	
Pommes de terre 	Pommes de terre sautées (avec leur peau)	5	6 - 12
	Pommes de terre sautées (à partir de pommes de terre crues)	4	15 - 25
	Beignets de pommes de terre**	5	2,5 - 3,5
	Rösti suisse	1	50 - 55
Pommes de terre glacées	3	15 - 20	

			 min.
Légumes 	Ail, oignons	1-2	2 - 10
	Courgettes, aubergines	3	4 - 12
	Poivrons, asperges vertes	3	4 - 15
	Légumes sautés à l'huile, par ex. courgettes, poivrons verts	1	10 - 20
	Champignons	4	10 - 15
	Légumes glacés	3	6 - 10
Produits congelés 	Escalope	4	15 - 20
	Cordon bleu*	4	10 - 30
	Poitrine de volaille*	4	10 - 30
	Nuggets de poulet	4	10 - 15
	Gyros, kebab	3	5 - 10
	Filet de poisson, nature ou pané	3	10 - 20
	Bâtonnets de poisson	4	8 - 12
	Frites	5	4 - 6
	Plats sautés, par ex. légumes sautés au poulet	3	6 - 10
	Rouleaux de printemps	4	10 - 30
Camembert/fromage	3	10 - 15	
Sauces 	Sauce tomate avec légumes	1	25 - 35
	Sauce béchamel	1	10 - 20
	Sauce au fromage, par ex. sauce au gorgonzola	1	10 - 20
	Sauces réduites, par ex. sauce tomate, sauce bolognaise	1	25 - 35
	Sauces sucrées, par ex. sauce à l'orange	1	15 - 25
Divers	Camembert/fromage	3	7 - 10
	Mets secs requérant un ajout d'eau, par ex. pâtes	1	5 - 10
	Croutons	3	6 - 10
	Amandes/noix/pignons de pin	4	3 - 15

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



9001068990