

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) Die leere Pfanne auf die Kochzone stellen.
- II) Auf dem Display die Kochzone wählen.
- III) Die Heizart „Bratsensor“ wählen.
- IV) Die gewünschte Bratstufe wählen.
- V) Warten, bis die Brattemperatur erreicht ist. Der Aufheizvorgang wird auf dem Display angezeigt. Dann ertönt ein Signal.
- VI) Das Fett in die Pfanne geben und mit dem Braten beginnen.



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

Gebrauchsanleitung

Weitere Informationen finden Sie in der umfassenden Gebrauchsanleitung für das Kochfeld im Abschnitt "Bratsensor". Lesen Sie diesen Abschnitt gründlich.



	1	2	3	4	5
	Sehr niedrig	Niedrig	Mittel - niedrig	Mittel - hoch	Hoch
	Zubereitung und Einkochen von Saucen, Andünsten von Gemüse, Braten von Speisen mit nativem Olivenöl extra, Butter oder Margarine.	Braten von Speisen mit nativem Olivenöl extra, Butter oder Margarine, z. B. Omelettes.	Braten von Fisch und dicken Speisen, z. B. Frikadellen und Würstchen.	Braten von Steaks, medium oder well done, tiefgekühlten, panierten und feinen Speisen, z. B. Schnitzel, frisches Ragout und Gemüse.	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 ¹	4	6 - 10
	Schnitzel, paniert ¹	4	6 - 10
	Filet ²	4	6 - 10
	Koteletts ¹	3	10 - 15
	Cordon bleu ¹	4	10 - 15
	Wiener Schnitzel ¹	4	10 - 15
	Steak, rare (3 cm dick) ²	5	6 - 8
	Steak, medium (3 cm dick) ²	5	8 - 12
	Steak, well done (3 cm dick) ¹	4	8 - 12
	Geflügelbrust (2 cm dick) ¹	3	10 - 20
	Geschnetzeltes ³	4	7 - 12
	Gyros ³	4	7 - 12
	Speck ¹	2	5 - 8
	Hackfleisch ³	4	6 - 10
	Hamburger (1,5 cm dick) ¹	3	6 - 15
Frikadellen (2 cm dick) ¹	3	10 - 20	
Gefüllte Frikadellen ¹	3	10 - 20	
Gebrühte Bratwürste ¹	3	8 - 20	
Rohe Bratwürste ¹	3	8 - 20	
Fisch 	Fischfilet, natur ¹	4	10 - 20
	Fischfilet, paniert ¹	3	10 - 20
	Garnelen ¹	4	4 - 8
	Scampi ¹	4	4 - 8
	Fisch gebraten, ganz ¹	3	10 - 20
Eierspeisen 	Spiegeleier in Butter ⁴	2	2 - 6
	Spiegeleier in Öl ²	4	2 - 6
	Rührei ³	2	4 - 9
	Omelett ⁵	2	3 - 6
	Pfannkuchen ⁵	5	1,5 - 2,5
	Arme Ritter ⁵	3	4 - 8
	Kaiserschmarrn ⁵	3	10 - 15
Kartoffeln 	Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln ³	5	6 - 12
	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln ³	4	15 - 25
	Kartoffelpuffer ⁵	5	2,5 - 3,5
	Schweizer Rösti ⁴	2	50 - 55
	Glasierte Kartoffeln ³	3	10 - 15
Gemüse und Hülsenfrüchte 	Knoblauch ³	2	2 - 10
	Zwiebeln, glasig dünsten ³	2	2 - 10
	Röstzwiebeln ³	3	5 - 10
	Zucchini ¹	3	4 - 12
	Auberginen ¹	3	4 - 12
	Paprika ¹	3	4 - 15
	Grünen Spargel braten ¹	3	4 - 15
	Pilze ³	4	10 - 15
	Gemüse in Öl dünsten ³	1	10 - 20
	Gemüse glasieren ³	3	6 - 10
Saucen 	Tomatensauce mit Gemüse ³	1	25 - 35
	Bechamelsauce ³	1	10 - 20
	Käsesauce ³	1	10 - 20
	Sauce reduzieren ³	1	25 - 35
	Süße Saucen ³	1	15 - 25
Tiefkühlprodukte 	Schnitzel ¹	4	15 - 20
	Cordon bleu ¹	4	10 - 30
	Geflügelbrust ¹	4	10 - 30
	Chicken Nuggets ¹	4	10 - 15
	Gyros ³	4	10 - 15
	Kebab ³	4	10 - 15
	Fischfilet, natur ¹	3	10 - 20
	Fischfilet, paniert ¹	3	10 - 20
	Fischstäbchen ¹	4	8 - 12
	Pommes Frites braten ³	5	4 - 6
Sonstiges	Pfannengerichte ³	3	6 - 10
	Frühlingsrollen ¹	4	10 - 30
	Camembert ¹	3	10 - 15
	Camembert ¹	3	7 - 10
	Croutons ³	3	6 - 10
Trocken-Fertiggerichte ⁶	1	5 - 10	
Mandeln rösten ⁷	4	3 - 15	
Nüsse rösten ⁷	4	3 - 15	
Pinienkerne rösten ⁷	4	3 - 15	

¹ Mehrmals wenden. / ² Öl und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. / ³ Regelmäßig umrühren.
⁴ Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. / ⁵ Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.
⁶ Wasser nach dem Signalton zugeben. Lebensmittel zufügen, sobald das Wasser aufkocht. / ⁷ Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.



9001160854

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) Positionner la poêle vide sur le foyer.
- II) Sélectionner le foyer sur l'écran.
- III) Sélectionner le mode de cuisson « Sonde de rôtissage ».
- IV) Sélectionner la position de rôtissage souhaitée.
- V) Attendre que la température de rôtissage soit atteinte. L'opération de préchauffage est affichée à l'écran. Un signal retentit ensuite.
- VI) Verser la matière grasse dans la poêle et commencer la cuisson.



PASSIONNÉMENT CUISINE DEPUIS 1877

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.



1	2	3	4	5
Très faible	Faible	Moyen - faible	Moyen - élevé	Élevée
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.	Cuisson d'aliments dans de l'huile d'olive extra vierge, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes.	Cuisson du poisson et d'aliments épais, par ex. boulettes de viande et saucisses.	Cuisson de steaks, médium ou bien cuits, d'aliments surgelés, panés et fins, par ex. escalopes, ragoûts et légumes frais.	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	
Viandes 	Escalope, nature ¹	4	6-10	
	Escalope, panée ¹	4	6-10	
	Filet ²	4	6-10	
	Côtelettes ¹	3	10-15	
	Cordon bleu ¹	4	10-15	
	Escalope viennoise ¹	4	10-15	
	Steak, saignant (3 cm d'épaisseur) ²	5	6-8	
	Steak, médium (3 cm d'épaisseur) ²	5	8-12	
	Steak, bien cuit (3 cm d'épaisseur) ¹	4	8-12	
	Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur) ¹	3	10-20	
	Émincé ³	4	7-12	
	Gyros ³	4	7-12	
	Lard ¹	2	5-8	
	Viande hachée ³	4	6-10	
	Hamburger (1,5 cm d'épaisseur) ¹	3	6-15	
	Boulettes de viande hachée (2 cm d'épaisseur) ¹	3	10-20	
Boulettes de viande fourrées ¹	3	10-20		
Saucisses rôties ¹	3	8-20		
Saucisses crues ¹	3	8-20		
Poisson 	Filet de poisson, nature ¹	4	10-20	
	Filet de poisson, pané ¹	3	10-20	
	Crevettes ¹	4	4-8	
	Langoustines ¹	4	4-8	
	Poisson rôti, entier ¹	3	10-20	
	Plats aux œufs 	Œufs au plat au beurre ⁴	2	2-6
		Œufs au plat à l'huile ²	4	2-6
Œufs brouillés ³		2	4-9	
Omelette ⁵		2	3-6	
Crêpes ⁵		5	1,5-2,5	
Pain perdu ⁵		3	4-8	
Galette épaisse sucrée ⁵		3	10-15	
Pommes de terre 	Pommes sautées à base de pommes de terre cuites ³	5	6-12	
	Pommes sautées à base de pommes de terre crues ³	4	15-25	
	Galettes de pommes de terre ⁵	5	2,5-3,5	
	Röstis suisses ⁴	2	50-55	
	Pommes de terre glacées ³	3	10-15	
	Légumes et légumes secs 	Ail ³	2	2-10
Cuire des oignons à l'étuvée ³		2	2-10	
Oignons frits ³		3	5-10	
Courgettes ¹		3	4-12	
Aubergines ¹		3	4-12	
Poivrons ¹		3	4-15	
Rôtir des asperges vertes ¹		3	4-15	
Champignons ³		4	10-15	
Étuvier des légumes dans de l'huile ³		1	10-20	
Glacer des légumes ³		3	6-10	
Sauces 	Sauce tomate aux légumes ³	1	25-35	
	Sauce béchamel ³	1	10-20	
	Sauce au fromage ³	1	10-20	
	Réduire une sauce ³	1	25-35	
	Sauces sucrées ³	1	15-25	
Produits surgelés 	Escalope ¹	4	15-20	
	Cordon bleu ¹	4	10-30	
	Blanc de volaille ¹	4	10-30	
	Nuggets de poulet ¹	4	10-15	
	Gyros ³	4	10-15	
	Kebab ³	4	10-15	
	Filet de poisson, nature ¹	3	10-20	
	Filet de poisson, pané ¹	3	10-20	
	Bâtonnets de poisson ¹	4	8-12	
	Frيره des frites ³	5	4-6	
Autres	Poêlées ³	3	6-10	
	Pâtés impériaux ¹	4	10-30	
	Camembert ¹	3	10-15	
	Camembert ¹	3	7-10	
	Croûtons ³	3	6-10	
	Plats préparés déshydratés ⁶	1	5-10	
	Faire griller des amandes ⁷	4	3-15	
	Faire griller des noix ⁷	4	3-15	
	Faire griller des pignons de pin ⁷	4	3-15	

¹ Retourner plusieurs fois. / ² Ajouter l'huile et les aliments après le signal sonore. / ³ Remuer régulièrement.

⁴ Ajouter le beurre et les aliments après le signal sonore. / ⁵ Durée totale par portion. Frيره portion par portion.

⁶ Ajouter l'eau après le signal sonore. Ajouter les aliments dès que l'eau bout. / ⁷ Ajouter les aliments après le signal sonore.



9001160854

de | fr