

So gehen Sie vor

1. Die Pfanne aufsetzen.
2. Die Kochstelle auswählen.
3. Symbol  berühren. Das *P* in der Anzeige leuchtet.
4. Die gewünschte Bratstufe wählen.
5. Nach dem Signal Fett in die Pfanne geben und mit dem Braten beginnen.

Die Bratstufen



Tabelle

Die Tabelle zeigt, welche Bratstufe für welches Gericht geeignet ist. Die Bratzeit kann von Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel abhängen.

		Bratstufe	Bratzeit (Min.)
Fleisch	Schnitzel, natur/paniert	med	6–10
	Filet	med	6–10
	Kotelett	low	10–17
	Cordon bleu	low	15–20
	Steaks rare (3 cm dick)	max	6–8
	Steaks medium/well done (3 cm dick)	med	8–12
	Geflügelbrust (2 cm dick)	low	10–20
	Hamburger/Frikadellen	low	6–30
	Geschnetzelttes, Gyros	med	7–12
	Hackfleisch	med	6–10
Fisch	Speck	min	5–8
	Fisch, gebraten	low	10–20
Eierspeisen	Scampis, Garnelen	med	4–8
	Pfannkuchen	med	fortlaufend braten
	Omeletts	min	fortlaufend braten
	Spiegelei	min / med	2–6
	Rührei	min	2–4
	Armer Ritter / French Toast	low	fortlaufend braten
Kartoffeln	Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln	max	6–12
	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln	low	15–25
	Kartoffelpuffer	max	fortlaufend braten
Gemüse	Knoblauch/Zwiebeln	min	2–10
	Zucchini, Auberginen	low	4–12
	Paprika, grüner Spargel	low	4–15
Tiefkühlprodukte	Schnitzel	med	15–20
	Cordon bleu	low	10–30
	Geflügelbrust	min	10–30
	Gyros, Kebab	med	10–15
	Fischfilet, natur oder paniert	low	10–20
	Fischstäbchen	med	8–12
	Pommes frites	med / max	4–6
	Pfannengerichte/Pfannengemüse	min	8–15
	Frühlingsrollen	low	10–30
Sonstiges	Croutons	low	6–10

Bratprogramme

1. Pfanne aufsetzen.
2. Kochstelle auswählen.
3. Symbol  2 x berühren. Das Symbol  leuchtet in der Anzeige.
4. Programm wählen.
5. Nach dem Signal Fett in die Pfanne geben und mit dem Braten beginnen.

Bratprogramm	Gericht
P 1	Schnitzel
P 2	Geflügelbrust, Cordon bleu
P 3	Steak rare (blutig)
P 4	Steak medium oder well done
P 5	Fisch
P 6	Pfannengerichte/Pfannengemüse, tiefgekühlt
P 7	Backofen – Pommes frites, tiefgekühlt
P 8	Pfannkuchen
P 9	Omeletts, Eier

Die Gebrauchsanleitung

Weitere Informationen finden Sie in der ausführlichen Gebrauchsanleitung für das Kochfeld. Lesen Sie diese sorgfältig durch.

Succinctement et clairement

Rôtissage avec le système sensoriel de rôtissage

Procédez comme suit

1. Mettre la poêle sur le foyer.
2. Sélectionner le foyer.
3. Effleurer le symbole . Le *R* s'allume dans l'affichage.
4. Sélectionner la position de rôtissage souhaitée.
5. Après le signal, mettre de la graisse dans la poêle et commencer à faire frire.

Les positions de rôtissage



Succinctement et clairement

Rôtissage avec le système sensoriel de rôtissage

Tableau

Le tableau indique quelle position de rôtissage est appropriée à quel plat. Le temps de rôtissage peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

		Position de rôtissage	Temps de rôtissage (Min.)
Viande	Escalope, nature/panée	med	6–10
	Filet	med	6–10
	Côtelette	low	10–17
	Cordon bleu	low	15–20
	Steaks saignants (3 cm d'épaisseur)	max	6–8
	Steaks médium/well done (3 cm d'épaisseur)	med	8–12
	Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	low	10–20
	Hamburger/palets de viande hachée	low	6–30
	Viande émincée, Gyros	med	7–12
Poisson	Viande hachée	med	6–10
	Lard	min	5–8
	Poisson, frit	low	10–20
Plats aux oeufs	Scampis, crevettes	med	4–8
	Crêpes	med	frire en continu
	Omelettes	min	frire en continu
	Oeuf au plat	min/med	2–6
	Oeuf brouillé	min	2–4
Pommes de terre	Pain perdu/French Toast	low	frire en continu
	Pommes de terre sautées à base de pommes de terre en robe des champs	max	6–12
	Pommes de terre sautées à base de pommes de terre crues	low	15–25
	Galettes de pommes de terre	max	frire en continu
Légumes	Ail/oignons	min	2–10
	Courgettes, aubergines	low	4–12
	Poivrons, asperges vertes	low	4–15
Produits surgelés	Escalope	med	15–20
	Cordon bleu	low	10–30
	Blanc de volaille	min	10–30
	Gyros, Kebab	med	10–15
	Filet de poisson, nature ou pané	low	10–20
	Bâtonnets de poisson	med	8–12
	Frites	med/max	4–6
	Poêlées/légumes à la poêle	min	8–15
	Pâtés impériaux	low	10–30
Divers	Croûtons	low	6–10

Succinctement et clairement

Rôtissage avec le système sensoriel de rôtissage

Programmes de rôtissage

1. Mettre la poêle sur le foyer.
2. Sélectionner le foyer.
3. Effleurer 2x le symbole . Le symbole  s'allume dans l'affichage.
4. Sélectionner le programme.
5. Après le signal, mettre de la graisse dans la poêle et commencer à faire frire.

Programme de rôtissage	Mets
P 1	Escalope
P 2	Blanc de volaille, Cordon bleu
P 3	Steak rare (saignant)
P 4	Steak médium ou bien cuit
P 5	Poisson
P 6	Poêlées/légumes à la poêle, surgelés
P 7	Frites au four, surgelées
P 8	Crêpes
P 9	Omelettes, oeufs

La notice d'utilisation

Dans la notice d'utilisation détaillée vous trouverez des informations supplémentaires concernant la table de cuisson. Lisez-la attentivement.