

# EINFACH UND SCHNELL BRATSENSOR



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

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) 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.

## 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.



	1	2	3	4	5
	<b>Sehr niedrig</b>	<b>Niedrig</b>	<b>Mittel - niedrig</b>	<b>Mittel - hoch</b>	<b>Hoch</b>
	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.
<b>Fleisch</b> 	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	
<b>Fisch</b> 	Fisch, gebraten, ganz, z. B. Forelle	3	10 - 20
	Fischfilet, natur oder paniert	3-4	10 - 20
	Garnelen, Krabben	4	4 - 8
<b>Eierspeisen</b> 	Pfannkuchen**	5	-
	Omelett**	2	3 - 6
	Spiegeleier	2-4	2 - 6
	Rühreier	2	4 - 9
	Kaiserschmarrn	3	10 - 15
	French Toast**	3	4 - 8
<b>Kartoffeln</b> 	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.
<b>Gemüse</b> 	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
<b>Tiefkühlprodukte</b> 	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
<b>Saucen</b> 	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
<b>Verschiedenes</b>	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	



9001068944

de | fr

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



RAPIDE ET SIMPLE

# SYSTÈME SENSORIEL DE RÔTISSAGE



PASSIONNÉMENT CUISINE DEPUIS 1877

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 . 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.

## 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).



	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.
<b>Viande</b> 	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
<b>Poisson</b> 	Poisson, frit, entier, par ex. truite	3	10 - 20
	Filet de poisson, nature ou pané	3-4	10 - 20
	Crevettes, langoustines	4	4 - 8
<b>Plats aux œufs</b> 	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
<b>Pommes de terre</b> 	Pain doré**	3	4 - 8
	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.
<b>Légumes</b> 	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
	<b>Produits congelés</b> 	Escalope	4
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	
<b>Sauces</b> 	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
<b>Divers</b>	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



9001068944

de | fr

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