



Mode d'emploi

Vous trouverez des informations supplémentaires dans le mode d'emploi détaillé de la plaque au chapitre « Fonctions d'assistance à la cuisson ». Lisez-le attentivement.

RAPIDE ET SIMPLE

FONCTIONS D'ASSISTANCE À LA CUISSON

Les fonctions d'assistance à la cuisson vous permettent de sélectionner à loisir la meilleure façon de préparer chaque mets. Les capteurs mesurent en continu la température de la casserole ou de la poêle. Ce qui permet de contrôler la puissance avec une grande précision pour maintenir la température appropriée et offrir les meilleurs résultats de cuisson.

FONCTIONS DE CUISSON

Ces fonctions vous permettent de chauffer les aliments, de cuire à basse température, de faire bouillir de l'eau, de cuire avec une cocotte minute et de frire avec beaucoup d'huile dans la friteuse et ce, à une température contrôlée.

L'utilisation des fonctions de cuisson nécessitent la sonde de température sans fil. Si votre plaque ne dispose pas d'une sonde, vous pouvez vous en procurer une en tant qu'accessoire dans le commerce spécialisé ou auprès de notre service d'assistance technique avec indication de la référence.

Z31PX10X0.

1	2	3	4	5
70 °C	90 °C	100 °C	120 °C	170 °C
Pour chauffer, maintenir au chaud, par ex. potages, punch	Mijoter, par ex. riz, lait	Faire bouillir de l'eau, par ex. pâtes, légumes	Cuire dans une cocotte minute, par ex. poulet, ragoût/potée	Faire frire dans beaucoup d'huile, par ex. beignets, boulettes de viande



PASSIONNÉMENT CUISINE DEPUIS 1877



PASSIONNÉMENT CUISINE DEPUIS 1877

Mode d'emploi

Vous trouverez des informations supplémentaires dans le mode d'emploi détaillé de la plaque au chapitre « Fonctions d'assistance à la cuisson ». Lisez-le attentivement.

RAPIDE ET SIMPLE

FONCTIONS D'ASSISTANCE À LA CUISSON

Les fonctions d'assistance à la cuisson vous permettent de sélectionner à loisir la meilleure façon de préparer chaque mets. Les capteurs mesurent en continu la température de la casserole ou de la poêle. Ce qui permet de contrôler la puissance avec une grande précision pour maintenir la température appropriée et offrir les meilleurs résultats de cuisson.

SONDE DE RÔTISSAGE

Cette fonction permet de frire les mets tout en maintenant la poêle à la température appropriée.

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.

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, par ex. omelettes.

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

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 congélées.



9001160861



Le tableau suivant présente une sélection de plats pour les catégories de mets. La température et le temps de cuisson peuvent varier en fonction de la quantité, de l'état et de la qualité des aliments.

	Fonctions d'assistance de cuisson	Température	Temps
		Min	Min
Viandes			
Fonction « Rôtir avec un fond d'huile »			
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	
Fonction « Pocher »			
Saucisses pochées ⁴	2 / 90 °C	10-20	
Fonction « Cuire »			
Quenelles de viande ⁴	3 / 100 °C	20-30	
Poule au pot ⁴	3 / 100 °C	60-90	
Pot-au-feu ⁴	3 / 100 °C	60-90	
Fonction « Cuire en cocotte-minute »			
Poulet en cocotte-minute ⁵	4 / 120 °C	15-25	
Bœuf en cocotte-minute ⁵	4 / 120 °C	15-25	
Fonction « Frire avec beaucoup d'huile »			
Frire des morceaux de poulet ⁶	5 / 170 °C	10-15	
Frire des boulettes de viande ⁶	5 / 170 °C	10-15	
Poisson			
Fonction « Rôtir avec un fond d'huile »			
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	
Fonction « Pocher »			
Cuire du poisson à l'étuvée ⁴	2 / 90 °C	15-20	
Fonction « Frire avec beaucoup d'huile »			
Frire du poisson en beignets ⁶	5 / 170 °C	10-15	
Frire du poisson pané ⁶	5 / 170 °C	10-15	

Fonctions de cuisson
Sonde de rôtissage

	Fonctions d'assistance de cuisson	Température	Temps
		Min	Min
Plats aux œufs			
Fonction « Rôtir avec un fond d'huile »			
Œufs au plat au beurre ⁷	2	2-6	
Œufs au plat à l'huile ²	4	2-6	
Œufs brouillés ³	2	4-9	
Omelette ⁸	2	3-6	
Crêpes ⁸	5	1.5-2.5	
Pain perdu ⁸	3	4-8	
Galette épaisse sucrée ⁸	3	10-15	
Fonction « Cuire »			
Cuire des œufs ⁵	3 / 100 °C	5-10	
Légumes et légumes secs			
Fonction « Rôtir avec un fond d'huile »			
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 ³	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	
Fonction « Cuire »			
Cuire du brocoli ⁴	3 / 100 °C	10-20	
Cuire du chou-fleur ⁴	3 / 100 °C	10-20	
Cuire des choux de Bruxelles ⁴	3 / 100 °C	30-40	
Cuire des haricots verts ⁴	3 / 100 °C	15-30	
Pois chiches ⁵	3 / 100 °C	60-90	
Petits pois ⁴	3 / 100 °C	15-20	
Lentilles ⁵	3 / 100 °C	45-60	
Fonction « Cuire en cocotte-minute »			
Légumes en cocotte-minute ⁵	4 / 120 °C	3-6	
Pois chiches en cocotte-minute ⁵	4 / 120 °C	25-35	
Haricots en cocotte-minute ⁵	4 / 120 °C	25-35	
Lentilles en cocotte-minute ⁵	4 / 120 °C	10-20	
Fonction « Frire avec beaucoup d'huile »			
Frire des légumes panés ⁶	5 / 170 °C	4-8	
Frire des légumes en beignets ⁶	5 / 170 °C	4-8	
Frire des champignons panés ⁵	5 / 170 °C	4-8	
Frire des champignons en beignets ⁶	5 / 170 °C	4-8	

	Fonctions d'assistance de cuisson	Température	Temps
		Min	Min
Pommes de terre			
Fonction « Rôtir avec un fond d'huile »			
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 ⁸	5	2.5-3.5	
Rösti suisses ⁷	2	50-55	
Pommes de terre glacées ³	3	15-20	
Fonction « Pocher »			
Quenelles de pommes de terre ⁴	2 / 90 °C	30-40	
Boling function			
Cuire des pommes de terre ⁵	3 / 100 °C	30-45	
Fonction « Cuire en cocotte-minute »			
Pommes de terre en cocotte-minute ⁵	4 / 120 °C	10-20	
Pâtes et céréales			
Fonction « Pocher »			
Riz ⁶	2 / 90 °C	25-35	
Polenta ³	2 / 90 °C	3-8	
Semoule au lait ³	2 / 90 °C	5-10	
Fonction « Cuire »			
Pâtes ³	3 / 100 °C	7-10	
Chaussons fourrés ³	3 / 100 °C	6-15	
Riz en cocotte-minute ⁵	4 / 120 °C	6-8	
Soupes			
Fonction « Pocher »			
Soupes crémeuses ³	2 / 90 °C	10-15	
Fonction « Cuire »			
Bouillon ⁵	3 / 100 °C	60-90	
Soupes instantanées ³	3 / 100 °C	5-10	
Fonction « Cuire en cocotte-minute »			
Bouillon fait maison en cocotte-minute ⁵	4 / 120 °C	20-30	
Sauces			
Fonction « Rôtir avec un fond d'huile »			
Camembert ¹	3	7-10	
Croûtons ³	3	6-10	
Plats préparés déshydratés ¹⁰	1	5-10	
Faire griller des amandes ⁹	4	3-15	
Faire griller des noix ⁹	4	3-15	
Faire griller des pignons de pin ⁹	4	3-15	
Fonction « Réchauffer/Maintenir au chaud »			
Réchauffer de la soupe de goulache ⁵	1 / 70 °C	10-20	
Réchauffer du vin chaud ⁵	1 / 70 °C	-	
Fonction « Pocher »			
Réchauffer du lait ⁵	2 / 90 °C	3-10	

¹ Retourner plusieurs fois. ² Ajouter l'huile et les aliments dans la poêle après le signal sonore. ³ Remuer régulièrement. ⁴ Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore. ⁵ Ajouter les aliments à cuire dès le début. ⁶ Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Rôtir par portions sans couvercle.

⁷ Ajouter le beurre et les aliments dans la poêle après le signal sonore. ⁸ Durée totale par portion. Frite portion par portion. ⁹ Ajouter les aliments après le signal sonore.

¹⁰ Ajouter l'eau après le signal sonore. Ajouter les aliments lorsque l'eau bout.