

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.

**Pfannen**

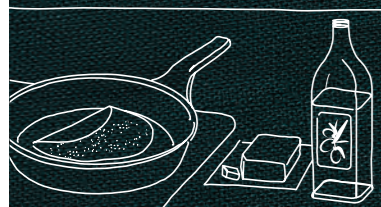
Genießen Sie mit unseren Systempfannen die leichte und praktische Zubereitung Ihrer Lieblingsgerichte. Sie können diese Pfannen als Sonderzubehör beim Kundendienst, dem Fachhandel oder im Internet kaufen.



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. Das Rezeptheft können Sie auf unserer Website unter Angabe der Produktnummer (E-Nr) herunterladen.



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



**low**  
**Mittel - niedrig**  
Braten von Fisch und dicken Speisen, z. B. Frikadellen und Würstchen.



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



**max**  
**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.
<b>Fleisch</b> 	Schnitzel, natur oder paniert	med	6 - 10
	Filet	med	6 - 10
	Koteletts*	low	10 - 15
	Cordon bleu, Wiener Schnitzel*	med	10 - 15
	Steak, rare (3 cm dick)	max	6 - 8
	Steak, medium oder well done (3 cm dick)	med	8 - 12
	Geflügelbrust (2 cm dick)*	low	10 - 20
	Würstchen, gebrüht oder roh*	low	8 - 20
	Hamburger, Frikadellen, Buletten*	low	6 - 30
	Hackbraten	min	6 - 9
	Ragout, Gyros	med	7 - 12
	Hackfleisch	med	6 - 10
	Speck	min	5 - 8
<b>Fisch</b> 	Fisch, gebraten, ganz, z. B. Forelle	low	10 - 20
	Fischfilet, natur oder paniert	low - med	10 - 20
	Garnelen, Krabben	med	4 - 8
<b>Eier-speisen</b> 	Pfannkuchen**	max	-
	Omelett**	min	3 - 6
	Spiegeleier	min - med	2 - 6
	Rührei	min	4 - 9
	Kaiserschmarrn	low	10 - 15
French Toast**	low	4 - 8	

		🌡️	🕒 Min.
<b>Kartoffeln</b> 	Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln	max	6 - 12
	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln	med	15 - 25
	Kartoffelpuffer**	max	2,5 - 3,5
	Glasierte Kartoffeln	low	15 - 20
<b>Gemüse</b> 	Knoblauch, Zwiebeln	min	2 - 10
	Zucchini, Auberginen	low	4 - 12
	Paprika, grüner Spargel	low	4 - 15
	Pilze	med	10 - 15
	Glasiertes Gemüse	low	6 - 10
<b>Tiefkühl-produkte</b> 	Schnitzel	med	15 - 20
	Cordon bleu*	med	10 - 30
	Geflügelbrust*	med	10 - 30
	Chicken Nuggets	med	10 - 15
	Gyros, Kebab	low	5 - 10
	Fischfilet, natur oder paniert	low	10 - 20
	Fischstäbchen	med	8 - 12
	Pommes Frites	max	4 - 6
	Pfannengerichte, z. B. Gemüsepfanne mit Huhn	low	6 - 10
	Frühlingsrollen	med	10 - 30
<b>Verschiedenes</b>	Camembert/Käse	low	10 - 15
	Camembert/Käse	low	7 - 10
	Trockenfertiggerichte unter Wasserzugabe, z. B. Nudeln	min	5 - 10
	Croûtons	low	6 - 10
	Mandeln/Walnüsse/Pinienkerne	med	3 - 15



9001484072

de | fr

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

RAPIDE ET SIMPLE  
 **SONDE DE RÔTISSAGE**



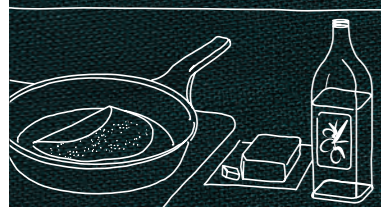
Le système sensoriel de rôtissage est idéale pour vous faciliter les cuissons et vous garantit d'excellents résultats. La température sera conservée automatiquement sans devoir modifier le niveau sélectionné.


**Mode d'emploi**

Vous trouverez des informations supplémentaires dans le mode d'emploi détaillé de la plaque au chapitre « Sonde de rôtissage ». Lisez-le attentivement. Vous pouvez télécharger le livret de recettes sur notre site Web en indiquant le numéro de produit (E-Nr).


**Poêles**

Préparez vos plats préférés de manière simple et pratique grâce à nos poêles système. Vous pouvez acheter ces poêles en tant qu'accessoires en option auprès de notre service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.




	min
	<b>Faible</b>
	Cuisson d'aliments dans de l'huile d'olive extra vierge, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes.




	low
	<b>Moyen - faible</b>
	Cuisson du poisson et d'aliments épais, par ex. boulettes de viande et saucisses.







	med
	<b>Moyen - élevé</b>
	Cuisson de steaks, médium ou bien cuits, d'aliments surgelés, panés et fins, par ex. escalopes, ragoûts et légumes frais.



	max
	<b>Élevée</b>
	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	med 6 - 10
	Filets	med 6 - 10
	Côtelettes*	low 10 - 15
	Cordon bleu, escalope viennoise*	med 10 - 15
	Steak, saignant (3 cm d'épaisseur)	max 6 - 8
	Steak, médium ou bien cuit (3 cm d'épaisseur)	med 8 - 12
	Poitrine de volaille (2 cm d'épaisseur)*	low 10 - 20
	Saucisses, précuites ou crues*	low 8 - 20
	Hamburger, boulettes, rissoles*	low 6 - 30
	Pain de viande	min 6 - 9
	Ragoût, gyros	med 7 - 12
	Viande hachée	med 6 - 10
	Bacon	min 5 - 8
	<b>Poisson</b> 	Poisson, frit, entier, par ex. truite
Filet de poisson, nature ou pané		low - med 10 - 20
Crevettes, langoustines		med 4 - 8
<b>Plats aux œufs</b> 	Crêpes**	max -
	Omelette**	min 3 - 6
	Œufs sur le plat	min - med 2 - 6
	Œufs brouillés	min 4 - 9
	Crêpes aux raisins	low 10 - 15
	Pain doré**	low 4 - 8

		 min.
<b>Pommes de terre</b> 	Pommes de terre sautées (avec leur peau)	max 6 - 12
	Pommes de terre sautées (à partir de pommes de terre crues)	med 15 - 25
	Beignets de pommes de terre**	max 2,5 - 3,5
	Pommes de terre glacées	low 15 - 20
<b>Légumes</b> 	Ail, oignons	min 2 - 10
	Courgettes, aubergines	low 4 - 12
	Poivrons, asperges vertes	low 4 - 15
	Champignons	med 10 - 15
	Légumes glacés	low 6 - 10
<b>Produits congelés</b> 	Escalope	med 15 - 20
	Cordon bleu*	med 10 - 30
	Poitrine de volaille*	med 10 - 30
	Nuggets de poulet	med 10 - 15
	Gyros, kebab	low 5 - 10
	Filet de poisson, nature ou pané	low 10 - 20
	Bâtonnets de poisson	med 8 - 12
	Frites	max 4 - 6
	Plats sautés, par ex. légumes sautés au poulet	low 6 - 10
	Rouleaux de printemps	med 10 - 30
Camembert/fromage	low 10 - 15	
<b>Divers</b>	Camembert/fromage	low 7 - 10
	Mets secs requérant un ajout d'eau, par ex. pâtes	min 5 - 10
	Croustons	low 6 - 10
	Amandes/noix/pignons de pin	med 3 - 15



9001484072

de | fr

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