



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

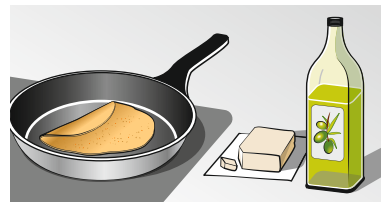
Einfach und schnell

# Bratsensor

Die Bratsensorfunktion macht das Kochen einfach und garantiert ausgezeichnete Bratergebnisse. Die Temperatur wird automatisch aufrechterhalten, ohne dass die ausgewählte Stufe geändert werden muss.

### 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) Nach Ertönen des Signals Fett in die Bratpfanne geben und das Braten starten.



 **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. |  |                   |  Min.                       |           |         |
|---|--|---|--|--|--|--|-----------|---------|
| <b>Fleisch</b><br>       | Schnitzel, natur oder paniert            | med   | 6 - 10   | <b>Kartoffeln</b><br> | Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln  | max  | 6 - 12    |         |
|   | Filet                                    | med   | 6 - 10   |  | Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln  | med  | 15 - 25   |         |
|   | Koteletts*                               | low   | 10 - 15  |  | Kartoffelpuffer**  | max  | 2,5 - 3,5 |         |
|   | Cordon bleu, Wiener Schnitzel*           | med   | 10 - 15  |  | Glasierte Kartoffeln   | low  | 15 - 20   |         |
|   | Steak, rare (3 cm dick)                  | max   | 6 - 8  |  | <b>Gemüse</b><br> | Knoblauch, Zwiebeln  | min       | 2 - 10  |
|   | Steak, medium oder well done (3 cm dick) | med   | 8 - 12   |  |  | Zucchini, Auberginen   | low       | 4 - 12  |
|   | Geflügelbrust (2 cm dick)*               | low   | 10 - 20  |  |  | Paprika, grüner Spargel  | low       | 4 - 15  |
|   | Würstchen, gebrüht oder roh*             | low   | 8 - 20   |  |  | Pilze  | med       | 10 - 15 |
|   | Hamburger, Frikadellen, Buletten*        | low   | 6 - 30   |  |  | Glasiertes Gemüse  | low       | 6 - 10  |
|   | Hackbraten                               | min   | 6 - 9  |  |  | <b>Tiefkühlprodukte</b><br> | Schnitzel | med     |
|   | Ragout, Gyros                            | med   | 7 - 12   |  | Cordon bleu*   |  | med       | 10 - 30 |
|   | Hackfleisch                              | med   | 6 - 10   |  | Geflügelbrust*   |  | med       | 10 - 30 |
| Speck   | min                                      | 5 - 8   | Chicken Nuggets  | med  | 10 - 15  |  |           |         |
| <b>Fisch</b><br>       | Fisch, gebraten, ganz, z. B. Forelle     | low   | 10 - 20  | Gyros, Kebab   | low  |  | 5 - 10    |         |
|   | Fischfilet, natur oder paniert           | low - med   | 10 - 20  | Fischfilet, natur oder paniert   | low  |  | 10 - 20   |         |
|   | Garnelen, Krabben                        | med   | 4 - 8  | Fischstäbchen  | med  | 8 - 12   |           |         |
| <b>Eierspeisen</b><br> | Pfannkuchen**                            | max   | -  | Pommes Frites  | max  | 4 - 6  |           |         |
|   | Omelett**                                | min   | 3 - 6  | Pfannengerichte, z. B. Gemüsepfanne mit Huhn   | low  | 6 - 10   |           |         |
|   | Spiegeleier                              | min - med   | 2 - 6  | Frühlingsrollen  | med  | 10 - 30  |           |         |
|   | Rührei                                   | min   | 4 - 9  | Camembert/Käse   | low  | 10 - 15  |           |         |
|   | Kaiserschmarrn                           | low   | 10 - 15  | <b>Verschiedenes</b>   | Camembert/Käse   | low  | 7 - 10    |         |
| French Toast**  | low                                      | 4 - 8   | Trockenfertiggerichte unter Wasserzugabe, z. B. Nudeln                                   |  | min  | 5 - 10   |           |         |
|   |  |   | Croûtons   |  | low  | 6 - 10   |           |         |
|   |  |   |  | Mandeln/Walnüsse/ Pinienkerne  | med  | 3 - 15   |           |         |

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



9001068945

de | fr

**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.

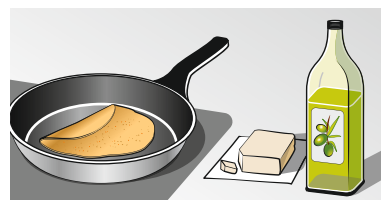
Rapide et simple

# Systeme sensoriel 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.

### Méthode

- I) Placez la poêle vide sur la zone de cuisson.
- II) Sélectionnez la zone de cuisson.
- III) Effleurez le symbole . Le symbole s'allume.
- IV) Sélectionnez le réglage de cuisson souhaité.
- V) Une fois que le signal retentit, placez la graisse dans la poêle puis commencez la cuisson.



min  
 Faible

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



low  
 Moyen - faible

Cuisson du poisson et d'aliments épais, par ex. boulettes de viande et saucisses.



med  
 Moyen - élevé

Cuisson de steaks, médium ou bien cuits, d'aliments surgelés, panés et fins, par ex. escalopes, ragoûts et légumes frais.



max  
 Élevée

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><br>            | 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><br>           | Poisson, frit, entier, par ex. truite                       | low 10 - 20            |            |
|                              | Filet de poisson, nature ou pané                            | low - med 10 - 20      |            |
|                              | Crevettes, langoustines                                     | med 4 - 8              |            |
|                              |   |                        |            |
| <b>Plats aux œufs</b><br>    | 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   |                        |            |
| <b>Pommes de terre</b><br>   | 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><br>  | 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><br> | 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             |            |
|                              | Croutons  | low 6 - 10             |            |
|                              | Amandes/noix/pignons de pin                                 | med 3 - 15             |            |

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



9001068945

de | fr