

## 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. Vous pouvez télécharger le livret de recettes sur notre site Web en indiquant le numéro de produit (E-Nr).

## 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. Vous pouvez télécharger le livret de recettes sur notre site Web en indiquant le numéro de produit (E-Nr).

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. HZ39050.

### Méthode

- I) Placez la sonde de température sans fil sur la casserole.
- II) Placez la casserole avec une quantité appropriée de liquide sur la zone de cuisson et couvrez-la avec un couvercle.
- III) Effleurez le symbole  de la sonde de température sans fil.  Lights up on the display.
- IV) Sélectionnez la zone de cuisson sur laquelle vous avez placé la casserole avec la sonde de température sans fil.
- V) Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée.
- VI) Le symbole clignote jusqu'à ce que l'eau ou l'huile ait atteint la température appropriée. Ensuite, un signal retentit. Le symbole cesse de clignoter et reste allumé.
- VII) Retirez le couvercle et ajoutez le mets. Cuissez avec le couvercle.  
**Veillez noter :** si vous utilisez la fonction Friture, ne mettez pas le couvercle pendant la friture.



 1  
70 °C

Pour chauffer, maintenir au chaud, par ex. potages, punch



2  
90 °C

Mijoter, par ex. riz, lait



3  
100 °C

Faire bouillir de l'eau, par ex. pâtes, légumes



4  
120 °C

Cuire dans une cocotte minute, par ex. poulet, ragoût/potée



5  
170 °C

Faire frire dans beaucoup d'huile, par ex. beignets, boulettes de viande

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 pour mode grillades et poêlées

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

### Méthode

- I) Placez la poêle vide sur la zone de cuisson.
- II) Effleurez le symbole .
- III) Sélectionnez la zone de cuisson.  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.



 1  
Très faible

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.



2  
Faible

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



3  
Moyen - faible

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



4  
Moyen - élevé

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



5  
Élevée

Cuisson d'aliments à température élevée, par ex. steaks saignants, beignets de pomme de terre et frites congelées.



900112603

fr

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 de cuisson
-  Sonde pour grillades et poêlées

	Fonctions d'assistance à la cuisson	min.
<b>Viande</b>		
<b>Faire frire dans un peu d'huile</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>Mijoter</b>		
Saucisses		2/90 °C 10 - 20
<b>Faire bouillir</b>		
Boulettes de viande		3/100 °C 20 - 30
Poulet		3/100 °C 60 - 90
Veau bouilli ou braisé		3/100 °C 60 - 90
<b>Cuire dans une cocotte minute</b>		
Poulet, veau***		4/120 °C 15 - 25
<b>Faire frire dans beaucoup d'huile</b>		
Ailerons de poulet et boulettes de viande**		5/170 °C 10 - 15
<b>Poisson</b>		
<b>Faire frire dans un peu d'huile</b>		
Poisson, frit, entier, par ex. truite		3 10 - 20
Filet de poisson, nature ou pané		3 - 4 10 - 20
Langoustines, crevettes		4 4 - 8
<b>Mijoter</b>		
Poisson braisé, par ex. colin		2/90 °C 15 - 20
<b>Faire frire dans beaucoup d'huile</b>		
Poisson, pané**		5/170 °C 10 - 15

	Fonctions d'assistance à la cuisson	min.
<b>Plats aux œufs</b>		
<b>Faire frire dans un peu d'huile</b>		
Crêpes****		5 -
Omelette****		2 3 - 6
Œufs sur le plat		2 - 4 2 - 6
Œufs brouillés		2 4 - 9
Crêpes aux raisins		3 10 - 15
Pain doré****		3 4 - 8
<b>Faire bouillir</b>		
Oeufs durs***		3/100 °C 5 - 10
<b>Légumes</b>		
<b>Faire frire dans un peu d'huile</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>Faire bouillir</b>		
Légumes, frais, par ex. brocoli		3/100 °C 10 - 20
Légumes, frais, par ex. choux de Bruxelles		3/100 °C 30 - 40
Pois chiches***		3/100 °C 60 - 90
Petits pois		3/100 °C 15 - 20
Soupe de lentilles***		3/100 °C 45 - 60
<b>Cuire dans une cocotte minute***</b>		
Légumes, par ex. haricots verts		4/120 °C 3 - 6
Pois, chiches, haricots secs		4/120 °C 25 - 35
Soupe de lentilles		4/120 °C 10 - 20
<b>Faire frire dans beaucoup d'huile</b>		
Légumes, champignons, panés ou en beignets**		5/170 °C 4 - 8

\* Retournez plusieurs fois. / \*\* Chauffez l'huile avec le couvercle. Faites frire une portion après l'autre sans couvercle (le tableau indique le temps de cuisson par portion).  
\*\*\* Ajoutez le mets dès le début.

	Fonctions d'assistance à la cuisson	min.
<b>Pommes de terre</b>		
<b>Faire frire dans un peu d'huile</b>		
Pommes de terre sautées (avec leur peau)		5 6 - 12
Pommes de terre sautées (à partir de pommes de terre crues)		4 15 - 25
Frites****		5 2,5 - 3,5
Rôsti suisse		1 50 - 55
Pommes de terre glacées		3 15 - 20
<b>Mijoter</b>		
Quenelles de pomme de terre		2/90 °C 30 - 40
<b>Faire bouillir</b>		
Pommes de terre***		3/100 °C 30 - 45
<b>Cuire dans une cocotte minute</b>		
Pommes de terre***		4/120 °C 10 - 20
<b>Pâtes et céréales</b>		
<b>Mijoter</b>		
Riz		2/90 °C 25 - 35
Polenta*****		2/90 °C 3 - 8
Gâteau de semoule		2/90 °C 5 - 10
<b>Faire bouillir</b>		
Pâtes		3/100 °C 7 - 10
Pâtes farcies		3/100 °C 6 - 15
<b>Cuire dans une cocotte minute</b>		
Riz***		4/120 °C 5 - 8
<b>Soupes</b>		
<b>Mijoter</b>		
Soupes instantanées, par ex. soupe à la crème*****		2/90 °C 10 - 15
<b>Faire bouillir</b>		
Bouillons maison par ex. bouillon de viande ou de légumes***		3/100 °C 60 - 90
Soupes instantanées, par ex. minestrone		3/100 °C 5 - 10
<b>Cuire dans une cocotte minute</b>		
Bouillons maison, par ex. bouillon de légumes***		4/120 °C 3 - 6
<b>Sauces</b>		
<b>Faire frire dans un peu d'huile</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

\*\*\*\* Temps total pour chaque portion. Faites frire une portion après l'autre. / \*\*\*\*\* Préchauffez avec le couvercle, cuisez en remuant en permanence.  
\*\*\*\*\* Remuez en permanence. / \*\*\*\*\* Ajoutez le liquide comme indiqué sur le produit.

	Fonctions d'assistance à la cuisson	min.
<b>Desserts</b>		
<b>Mijoter</b>		
Riz au lait*****		2/90 °C 40 - 50
Porridge		2/90 °C 10 - 15
Compote de fruits***		3/100 °C 15 - 25
Flan au chocolat*****		2/90 °C 3 - 5
<b>Faire frire dans beaucoup d'huile</b>		
Pâtisseries, par ex. beignets et choux à la crème**		5/170 °C 5 - 10
<b>Produits congelés</b>		
<b>Faire frire dans un peu d'huile</b>		
Escalope		4 15 - 20
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>Chauffer/maintenir au chaud</b>		
Légumes surgelés à la crème, par ex. épinards à la crème*****		1/70 °C 15 - 20
<b>Faire bouillir</b>		
Légumes surgelés, par ex. haricots verts		3/100 °C 15 - 30
<b>Faire frire dans beaucoup d'huile</b>		
Frites surgelées**		5/170 °C 4 - 8
<b>Divers</b>		
<b>Faire frire dans un peu d'huile</b>		
Camembert/fromage		3 7 - 10
Mets secs nécessitant un ajout d'eau, par ex. pâtes		1 5 - 10
Croûtons		3 6 - 10
Amandes/noix/pignons de pin		4 3 - 15
<b>Chauffer/maintenir au chaud</b>		
Plats préparés, par ex. goulasch**/*****		1/70 °C 10 - 20
Vin chaud***		1/70 °C -
<b>Mijoter</b>		
Lait***		2/90 °C -