

### 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.

### 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. 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) Sélectionnez le foyer sur l'afficheur.
- IV) Sélectionnez le mode de cuisson  « Fonctions de cuisson ».
- V) Appuyez sur le symbole  de la sonde de température sans fil.
- VI) Sélectionnez le niveau de température de la fonction de cuisson souhaitée.
- VII) 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.
- VIII) Retirez le couvercle et ajoutez le mets. Cuisez avec le couvercle. **Veillez noter** : si vous utilisez la fonction Friture dans une casserole contenant beaucoup d'huile, 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 de rôtissage

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) Sélectionnez le foyer sur l'afficheur.
- III) Sélectionnez le mode de cuisson  « Sonde pour grillades et poêlées ».
- IV) Sélectionnez le réglage de cuisson souhaité.
- V) Le symbole clignote jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Ensuite, un signal retentit. Le symbole cesse de clignoter et reste allumé.
- VI) Mettez la graisse dans la poêle et commencez à frire les aliments.

 **1**  
Très faible
 **2**  
Faible
 **3**  
Moyen - faible
 **4**  
Moyen - élevé
 **5**  
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.



9001160871

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 de rôtissage

	Fonctions d'assistance de cuisson	Min
<b>Viandes</b>		
<b>Fonction « Rôtir avec un fond d'huile »</b>		
Escalope, nature <sup>1</sup>		4 6-10
Escalope, panée <sup>1</sup>		4 6-10
Filet <sup>2</sup>		4 6-10
Côtelettes <sup>1</sup>		3 10-15
Cordon bleu <sup>1</sup>		4 10-15
Escalope viennoise <sup>1</sup>		4 10-15
Steak, saignant (3 cm d'épaisseur) <sup>2</sup>		5 6-8
Steak, médium (3 cm d'épaisseur) <sup>2</sup>		5 8-12
Steak, bien cuit (3 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>		4 8-12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>		3 10-20
Émincé <sup>3</sup>		4 7-12
Gyros <sup>3</sup>		4 7-12
Lard <sup>1</sup>		2 5-8
Viande hachée <sup>3</sup>		4 6-10
Hamburger (1,5 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>		3 6-15
Boulettes de viande hachée (2 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>		3 10-20
Boulettes de viande fourrées <sup>1</sup>		3 10-20
Saucisses rôties <sup>1</sup>		3 8-20
Saucisses crues <sup>1</sup>		3 8-20
<b>Fonction « Pocher »</b>		
Saucisses pochées <sup>4</sup>		2 / 90 °C 10-20
<b>Fonction « Cuire »</b>		
Quenelles de viande <sup>4</sup>		3 / 100 °C 20-30
Poule au pot <sup>4</sup>		3 / 100 °C 60-90
Pot-au-feu <sup>4</sup>		3 / 100 °C 60-90
<b>Fonction « Cuire en cocotte-minute »</b>		
Poulet en cocotte-minute <sup>5</sup>		4 / 120 °C 15-25
Bœuf en cocotte-minute <sup>5</sup>		4 / 120 °C 15-25
<b>Fonction « Frir avec beaucoup d'huile »</b>		
Frir des morceaux de poulet <sup>6</sup>		5 / 170 °C 10-15
Frir des boulettes de viande <sup>6</sup>		5 / 170 °C 10-15
<b>Poisson</b>		
<b>Fonction « Rôtir avec un fond d'huile »</b>		
Filet de poisson, nature <sup>1</sup>		4 10-20
Filet de poisson, pané <sup>1</sup>		3 10-20
Crevettes <sup>1</sup>		4 4-8
Langoustines <sup>1</sup>		4 4-8
Poisson rôti, entier <sup>1</sup>		3 10-20
<b>Fonction « Pocher »</b>		
Cuire du poisson à l'étuvée <sup>4</sup>		2 / 90 °C 15-20
<b>Fonction « Frir avec beaucoup d'huile »</b>		
Frir du poisson en beignets <sup>6</sup>		5 / 170 °C 10-15
Frir du poisson pané <sup>6</sup>		5 / 170 °C 10-15

	Fonctions d'assistance de cuisson	Min
<b>Plats aux œufs</b>		
<b>Fonction « Rôtir avec un fond d'huile »</b>		
Œufs au plat au beurre <sup>7</sup>		2 2-6
Œufs au plat à l'huile <sup>2</sup>		4 2-6
Œufs brouillés <sup>3</sup>		2 4-9
Omelette <sup>8</sup>		2 3-6
Crêpes <sup>8</sup>		5 1.5- 2.5
Pain perdu <sup>8</sup>		3 4-8
Galette épaisse sucrée <sup>8</sup>		3 10-15
<b>Fonction « Cuire »</b>		
Cuire des oeufs <sup>5</sup>		3 / 100 °C 5-10
<b>Légumes et légumes secs</b>		
<b>Fonction « Rôtir avec un fond d'huile »</b>		
Ail <sup>3</sup>		2 2-10
Cuire des oignons à l'étuvée <sup>3</sup>		2 2-10
Oignons frits <sup>3</sup>		3 5-10
Courgettes <sup>1</sup>		3 4-12
Aubergines <sup>1</sup>		3 4-12
Poivrons <sup>3</sup>		3 4-15
Rôtir des asperges vertes <sup>1</sup>		3 4-15
Champignons <sup>3</sup>		4 10-15
Étuver des légumes dans de l'huile <sup>3</sup>		1 10-20
Glacer des légumes <sup>3</sup>		3 6-10
<b>Fonction « Cuire »</b>		
Cuire du brocoli <sup>4</sup>		3 / 100 °C 10-20
Cuire du chou-fleur <sup>4</sup>		3 / 100 °C 10-20
Cuire des choux de Bruxelles <sup>4</sup>		3 / 100 °C 30-40
Cuire des haricots verts <sup>4</sup>		3 / 100 °C 15-30
Pois chiches <sup>5</sup>		3 / 100 °C 60-90
Petits pois <sup>4</sup>		3 / 100 °C 15-20
Lentilles <sup>5</sup>		3 / 100 °C 45-60
<b>Fonction « Cuire en cocotte-minute »</b>		
Légumes en cocotte-minute <sup>5</sup>		4 / 120 °C 3-6
Pois chiches en cocotte-minute <sup>5</sup>		4 / 120 °C 25-35
Haricots en cocotte-minute <sup>5</sup>		4 / 120 °C 25-35
Lentilles en cocotte-minute <sup>5</sup>		4 / 120 °C 10-20
<b>Fonction « Frir avec beaucoup d'huile »</b>		
Frir des légumes panés <sup>6</sup>		5 / 170 °C 4-8
Frir des légumes en beignets <sup>6</sup>		5 / 170 °C 4-8
Frir des champignons panés <sup>6</sup>		5 / 170 °C 4-8
Frir des champignons en beignets <sup>6</sup>		5 / 170 °C 4-8

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

	Fonctions d'assistance de cuisson	Min
<b>Pommes de terre</b>		
<b>Fonction « Rôtir avec un fond d'huile »</b>		
Pommes sautées à base de pommes de terre cuites <sup>3</sup>		5 6-12
Pommes sautées à base de pommes de terre crues <sup>3</sup>		4 15-25
Galettes de pommes de terre <sup>8</sup>		5 2.5-3.5
Rôtis suisses <sup>7</sup>		2 50-55
Pommes de terre glacées <sup>3</sup>		3 15-20
<b>Fonction « Pocher »</b>		
Quenelles de pommes de terre <sup>4</sup>		2 / 90 °C 30-40
<b>Boling fonction</b>		
Cuire des pommes de terre <sup>5</sup>		3 / 100 °C 30-45
<b>Fonction « Cuire en cocotte-minute »</b>		
Pommes de terre en cocotte-minute <sup>5</sup>		4 / 120 °C 10-20
<b>Pâtes et céréales</b>		
<b>Fonction « Pocher »</b>		
Riz <sup>4</sup>		2 / 90 °C 25-35
Polenta <sup>3</sup>		2 / 90 °C 3-8
Semoule au lait <sup>3</sup>		2 / 90 °C 5-10
<b>Fonction « Cuire »</b>		
Pâtes <sup>3</sup>		3 / 100 °C 7-10
Chaussons fourrés <sup>3</sup>		3 / 100 °C 6-15
<b>Fonction « Cuire en cocotte-minute »</b>		
Riz en cocotte-minute <sup>5</sup>		4 / 120 °C 6-8
<b>Soupes</b>		
<b>Fonction « Pocher »</b>		
Soupes crémeuses <sup>3</sup>		2 / 90 °C 10-15
<b>Fonction « Cuire »</b>		
Bouillon <sup>5</sup>		3 / 100 °C 60-90
Soupes instantanées <sup>3</sup>		3 / 100 °C 5-10
<b>Fonction « Cuire en cocotte-minute »</b>		
Bouillon fait maison en cocotte-minute <sup>5</sup>		4 / 120 °C 20-30
<b>Sauces</b>		
<b>Fonction « Rôtir avec un fond d'huile »</b>		
Sauce tomate aux légumes <sup>3</sup>		1 25-35
Sauce béchamel <sup>3</sup>		1 10-20
Sauce au fromage <sup>3</sup>		1 10-20
Réduire une sauce <sup>3</sup>		1 25-35
Sauces sucrées <sup>3</sup>		1 15-25
<b>Desserts</b>		
<b>Fonction « Pocher »</b>		

<sup>7</sup> Ajouter le beurre et les aliments dans la poêle après le signal sonore. / <sup>8</sup> Durée totale par portion. Frir portion par portion. / <sup>9</sup> Ajouter les aliments après le signal sonore.

<sup>10</sup> Ajouter l'eau après le signal sonore. Ajouter les aliments lorsque l'eau bout.

	Fonctions d'assistance de cuisson	Min
Riz au lait <sup>3</sup>		2 / 90 °C 40-50
Porridge <sup>3</sup>		2 / 90 °C 10-15
Flan au chocolat <sup>3</sup>		2 / 90 °C 3-5
<b>Fonction « Cuire »</b>		
Compote <sup>5</sup>		3 / 100 °C 15-25
<b>Fonction « Frir avec beaucoup d'huile »</b>		
Frir des beignets fourrés <sup>6</sup>		5 / 170 °C 5-10
Frir des donuts <sup>6</sup>		5 / 170 °C 5-10
Frir des buñuelos <sup>6</sup>		5 / 170 °C 5-10
<b>Produits surgelés</b>		
<b>Fonction « Rôtir avec un fond d'huile »</b>		
Escalope <sup>1</sup>		4 15-20
Cordon bleu <sup>1</sup>		4 10-30
Blanc de volaille <sup>1</sup>		4 10-30
Nuggets de poulet <sup>1</sup>		4 10-15
Gyros <sup>3</sup>		4 10-15
Kebab <sup>3</sup>		4 10-15
Filet de poisson, nature <sup>1</sup>		3 10-20
Filet de poisson, pané <sup>1</sup>		3 10-20
Bâtonnets de poisson <sup>1</sup>		4 8-12
Frir des frites <sup>3</sup>		5 4-6
Poêlées <sup>3</sup>		3 6-10
Pâtés impériaux <sup>1</sup>		4 10-30
Camembert <sup>1</sup>		3 10-15
<b>Fonction « Réchauffer/Maintenir au chaud »</b>		
Légumes en sauce blanche <sup>3</sup>		1 / 70 °C 15-20
<b>Fonction « Cuire »</b>		
Haricots verts <sup>4</sup>		3 / 100 °C 15-30
<b>Fonction « Frir avec beaucoup d'huile »</b>		
Frir des frites <sup>6</sup>		5 / 170 °C 4-8
<b>Autres</b>		
<b>Fonction « Rôtir avec un fond d'huile »</b>		
Camembert <sup>1</sup>		3 7-10
Croûtons <sup>3</sup>		3 6-10
Plats préparés déshydratés <sup>10</sup>		1 5-10
Faire griller des amandes <sup>9</sup>		4 3-15
Faire griller des noix <sup>9</sup>		4 3-15
Faire griller des pignons de pin <sup>9</sup>		4 3-15
<b>Fonction « Réchauffer/Maintenir au chaud »</b>		
Réchauffer de la soupe de goulache <sup>5</sup>		1 / 70 °C 10-20
Réchauffer du vin chaud <sup>5</sup>		1 / 70 °C -
<b>Fonction « Pocher »</b>		
Réchauffer du lait <sup>5</sup>		2 / 90 °C 3-10