

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. HEZ39050.



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

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.

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 la zone de cuisson sur laquelle vous avez placé la casserole avec la sonde de température sans fil.
 - IV) Effleurez le symbole  de la sonde de température sans fil.  S'allume sur l'afficheur.
 - 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. Cuisez avec le couvercle.
- Veillez noter :** si vous utilisez la fonction Friture, ne mettez pas le couvercle pendant la friture.

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.

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.

Méthode

- I) Placez la poêle vide sur la zone de cuisson.
- II) Sélectionnez la zone de cuisson.
- III) Effleurez le symbole  symbole.  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 cesse de clignoter et reste allumé.
- VI) Mettez la graisse dans la poêle et commencez à frire les aliments.



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.



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

	Fonctions d'assistance à la cuisson	min.
 Plats aux œufs		
Faire frire dans un peu d'huile		
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
Faire bouillir		
Oeufs durs***		3/100 °C - 5 - 10
 Légumes		
Faire frire dans un peu d'huile		
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
Faire bouillir		
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
Cuire dans une cocotte minute***		
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
Faire frire dans beaucoup d'huile		
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.
 **** 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.
 Pommes de terre		
Faire frire dans un peu d'huile		
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
Rösti suisse		1 - 50 - 55
Pommes de terre glacées		3 - 15 - 20
Mijoter		
Quenelles de pomme de terre		2/90 °C - 30 - 40
Faire bouillir		
Pommes de terre***		3/100 °C - 30 - 45
Cuire dans une cocotte minute		
Pommes de terre***		4/120 °C - 10 - 20
 Pâtes et céréales		
Mijoter		
Riz		2/90 °C - 25 - 35
Polenta*****		2/90 °C - 3-8
Gâteau de semoule		2/90 °C - 5 - 10
Faire bouillir		
Pâtes		3/100 °C - 7 - 10
Pâtes farcies		3/100 °C - 6 - 15
Cuire dans une cocotte minute		
Riz***		4/120 °C - 5 - 8
 Soupes		
Mijoter		
Soupes instantanées, par ex. soupe à la crème*****		2/90 °C - 10 - 15
Faire bouillir		
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
Cuire dans une cocotte minute		
Bouillons maison, par ex. bouillon de légumes***		4/120 °C - 3 - 6
 Sauces		
Faire frire dans un peu d'huile		
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

	Fonctions d'assistance à la cuisson	min.
 Desserts		
Mijoter		
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
Faire frire dans beaucoup d'huile		
Pâtisseries, par ex. beignets et choux à la crème**		5/170 °C - 5 - 10
 Produits congelés		
Faire frire dans un peu d'huile		
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
Chauffer/maintenir au chaud		
Légumes surgelés à la crème, par ex. épinards à la crème*****		1/70 °C - 15 - 20
Faire bouillir		
Légumes surgelés, par ex. haricots verts		3/100 °C - 15 - 30
Faire frire dans beaucoup d'huile		
Frites surgelées**		5/170 °C - 4 - 8
 Divers		
Faire frire dans un peu d'huile		
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
Chauffer/maintenir au chaud		
Plats préparés, par ex. goulasch***/*		1/70 °C - 10 - 20
Vin chaud***		1/70 °C - -
Mijoter		
Lait***		2/90 °C - -