

in breve

Cucinare con il sistema
di cottura arrosto a sensori

Procedimento

1. Mettere la padella sul piano di cottura.
2. Selezionare la zona di cottura.
3. Toccare il simbolo . Sul display compare *R*.
4. Selezionare il livello di cottura arrosto desiderato.
5. Quando viene emesso il segnale acustico, aggiungere l'olio o il burro nella padella e iniziare a cucinare.

I livelli di cottura arrosto



in breve

Cucinare con il sistema
di cottura arrosto a sensori

Tabella

La tabella indica il livello di cottura adatto alle varie pietanze. Il tempo di cottura può dipendere da tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

		Livello di cottura	Tempo di cottura (minuti)
Carne	Fettina, naturale/impanata	med	6–10
	Filetto	med	6–10
	Cotoletta	low	10–17
	Cordon bleu	low	15–20
	Bistecche al sangue (spessore 3 cm)	max	6–8
	Bistecche cottura media/ben cotte (spessore 3 cm)	med	8–12
	Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)	low	10–20
	Hamburger/polpette	low	6–30
	Spezzatino, spiedini	med	7–12
Pesce	Carne tritata	med	6–10
	Pancetta	min	5–8
	Pesce, arrosto	low	10–20
Piatti a base di uova	Scampi, gamberi	med	4–8
	Frittate	med	Cottura progressiva
	Omelette	min	Cottura progressiva
	Uova al tegamino	min/med	2–6
	Uova strapazzate	min	2–4
Patate	Frittele dolci a base di pane (french toast)	low	Cottura progressiva
	Patate arrosto con la buccia	max	6–12
	Patate arrosto da patate crude	low	15–25
	Frittele di patate	max	Cottura progressiva
Verdure	Aglio/cipolla	min	2–10
	Zucchine, melanzane	low	4–12
	Peperoni, asparagi verdi	low	4–15
Prodotti surgelati	Fettina	med	15–20
	Cordon bleu	low	10–30
	Petto di pollo/tacchino	min	10–30
	Spiedini	med	10–15
	Filetto di pesce, naturale o impanato	low	10–20
	Bastoncini di pesce	med	8–12
	Patate fritte	med/max	4–6
	Piatti misti saltati in padella/verdure spadellate	min	8–15
	Involtini primavera	low	10–30
Altro	Crostini	low	6–10

in breve

Cucinare con il sistema
di cottura arrosto a sensori

Programmi di cottura arrosto

1. Mettere la padella sul piano di cottura.
2. Selezionare la zona di cottura.
3. Toccare due volte il simbolo . Sul display compare il simbolo .
4. Selezionare il programma.
5. Quando viene emesso il segnale acustico, aggiungere l'olio o il burro nella padella e iniziare a cucinare.

Programma di cottura arrosto	Pietanza
P 1	Fettina
P 2	Petto di pollo/tacchino, cordon bleu
P 3	Bistecca al sangue
P 4	Bistecca cottura media o ben cotta
P 5	Pesce
P 6	Piatti misti saltati in padella/verdure spadellate, surgelati
P 7	Patate fritte da forno, surgelate
P 8	Frittate
P 9	Omelette, uova

Le istruzioni per l'uso

Per ulteriori informazioni consultare le istruzioni per l'uso complete del piano di cottura. Leggerle con attenzione.

Modo de proceder

1. Poner la sartén al fuego.
2. Seleccionar la zona de cocción.
3. Pulsar el símbolo . En el indicador se ilumina *P*.
4. Seleccionar el nivel de potencia deseado.
5. Tras la señal, añadir aceite a la sartén y empezar a asar.

Niveles de potencia



Tabla

La tabla muestra el nivel de potencia apropiado para cada plato. El tiempo de fritura depende del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

		Nivel de potencia	Tiempo de preparación (minutos)
Carne	Filetes al natural/empanados	med	6–10
	Solomillo	med	6–10
	Chuletas	low	10–17
	Cordon bleu	low	15–20
	Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	max	6–8
	Bistec medio hecho/muy hecho (3 cm de grosor)	med	8–12
	Pechuga de ave (2 cm de grosor)	low	10–20
	Hamburguesas/filetes rusos	low	6–30
	Escalope, Gyros	med	7–12
	Carne picada	med	6–10
Pescado	Tocino vetead	min	5–8
	Pescado al horno	low	10–20
Pescado	Gambas, langostinos	med	4–8
Platos elaborados con huevo	Pescado al horno	low	10–20
	Gambas, langostinos	med	4–8
	Crepes	med	freir de forma homogénea
	Tortillas	min	freir de forma homogénea
	Huevos fritos	min/med	2–6
Platos elaborados con huevo	Huevos revueltos	min	2–4
	Torrijas/tostadas francesas	low	freir de forma homogénea
Patatas	Salteado de patatas hervidas sin pelar	max	6–12
	Salteado de patatas sin hervir	low	15–25
	Delicias de patata	max	freir de forma homogénea
Verduras	Ajo/cebolla	min	2–10
	Calabacín, berenjena	low	4–12
	Pimiento, espárragos verdes	low	4–15
Productos ultracongelados	Escalope	med	15–20
	Cordon bleu	low	10–30
	Pechuga de ave	min	10–30
	Gyros, kebab	med	10–15
	Filete de pescado al natural o empanado	low	10–20
	Varitas de pescado	med	8–12
	Patatas fritas	med/max	4–6
	Frituras/verduras a la sartén	min	8–15
	Rollitos de primavera	low	10–30
Otros	Picatostes	low	6–10

Programa Asar/freír

1. Poner la sartén al fuego.
2. Seleccionar la zona de cocción.
3. Pulsar dos veces el símbolo . En el indicador se ilumina el símbolo .
4. Seleccionar un programa.
5. Tras la señal, añadir aceite a la sartén y empezar a asar.

Programa Asar/freír	Plato
P 1	Filetes
P 2	Pechuga de ave, cordon bleu
P 3	Bistec poco hecho (sangrante)
P 4	Bistec medio hecho o muy hecho
P 5	Pescado
P 6	Frituras/verduras a la sartén ultracongeladas
P 7	Horno – Patatas fritas ultracongeladas
P 8	Crepes
P 9	Tortillas, huevos

Instrucciones de uso

Si desea obtener información más detallada, consulte las instrucciones de uso de la placa de cocción. Lea detenidamente dichas instrucciones.