

## Manuale di istruzioni

È possibile reperire ulteriori informazioni nel dettagliato manuale di istruzioni del piano cottura al capitolo "Funzioni di cottura assistita". Leggerlo attentamente.



APPASSIONATI DI CUCINA DAL 1877

FACILE E VELOCE

# FUNZIONI DI COTTURA ASSISTITA

Le funzioni di cottura assistita consentono di selezionare il modo migliore per preparare qualsiasi cibo nel modo desiderato. Il sensore misura continuamente la temperatura della pentola o padella. Ciò consente di controllare l'intensità con grande precisione, al fine di mantenere una temperatura adeguata e raggiungere un risultato di cottura perfetto.

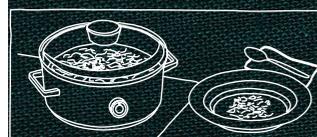
## FUNZIONI DI COTTURA

Queste funzioni consentono di riscaldare il cibo, cuocere a fuoco basso, bollire, cuocere con una pentola a pressione e friggere in padella con molto olio, il tutto a temperatura controllata.

 Il sensore di temperatura wireless è necessario per poter usare le funzioni di cottura. Se il piano cottura non è dotato di sensore, è possibile ottenerne uno come accessorio in negozi specializzati oppure rivolgendosi al Servizio di assistenza tecnica, utilizzando il codice articolo Z31PX10X0.

### Metodo

- I) Fissare il sensore temperatura senza cavo alla pentola.
- II) Collocare una pentola con liquido sufficiente sulla zona di cottura e chiudere con un coperchio.
- III) Selezionare la zona di cottura sulla quale è stata collocata la pentola con il sensore temperatura senza cavo.
- IV) Selezionare il tipo di riscaldamento  "Funzioni di cottura".
- V) Premere il simbolo sul sensore temperatura senza cavo .
- VI) Selezionare il livello di temperatura della funzione di cottura desiderata.
- VII) Attendere finché l'acqua o l'olio non ha raggiunto la temperatura corrispondente. Il processo di riscaldamento viene visualizzato sul display. Quindi viene emesso un segnale acustico.
- VIII) Togliere il coperchio e versare gli ingredienti. Durante il processo di cottura tenere chiusa la pentola. **Avvertenza:** non chiudere la pentola con la funzione "Friggere in pentola in olio abbondante".



	<b>1</b>
<b>70 °C</b>	
Riscaldare/mantenere in caldo, per es. minestre, punch	

	<b>2</b>
<b>90 °C</b>	
Cottura a fuoco lento, per es. riso, latte	

	<b>3</b>
<b>100 °C</b>	
Bollire, per es. pasta, verdure	

	<b>4</b>
<b>120 °C</b>	
Cottura in pentola a pressione, per es. pollo, spezzatino	

	<b>5</b>
<b>170 °C</b>	
Frittura con molto olio, per es. ciambelle, polpette	

## Manuale di istruzioni

È possibile reperire ulteriori informazioni nel dettagliato manuale di istruzioni del piano cottura al capitolo "Funzioni di cottura assistita". Leggerlo attentamente.



APPASSIONATI DI CUCINA DAL 1877

FACILE E VELOCE

# FUNZIONI DI COTTURA ASSISTITA

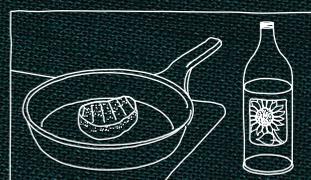
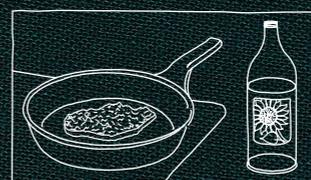
Le funzioni di cottura assistita consentono di selezionare il modo migliore per preparare qualsiasi cibo nel modo desiderato. Il sensore misura continuamente la temperatura della pentola o padella. Ciò consente di controllare l'intensità con grande precisione, al fine di mantenere una temperatura adeguata e raggiungere un risultato di cottura perfetto.

## SENSORE DI FRITTURA

Questa funzione può essere usata per friggere cibo mantenendo la temperatura della padella per frittura adatta.

### Metodo

- I) Mettere la padella vuota sulla zona di cottura.
- II) Selezionare la zona di cottura sul display.
- III) Selezionare il tipo di riscaldamento  "Frying Sensor".
- IV) Selezionare il livello di cottura desiderato.
- V) Attendere fino al raggiungimento della temperatura di cottura. Il processo di riscaldamento viene visualizzato sul display. Quindi viene emesso un segnale acustico.
- VI) Mettere il burro o l'olio nella padella e iniziare la cottura.



	<b>1</b>
<b>Molto bassa</b>	
Preparazione e conservazione di salse, vaporizzazione verdure e alimenti fritti in olio extravergine di oliva, burro o margarina.	

	<b>2</b>
<b>Bassa</b>	
Frittura di alimenti in olio extravergine di oliva, burro o margarina, per es. omelette.	

	<b>3</b>
<b>Media - bassa</b>	
Frittura di pesce e cibi spessi, per es. polpette di carne e salsicce	

	<b>4</b>
<b>Media - alta</b>	
Frittura di bistecche, cottura media o ben cotte, alimenti surgelati, impanati e raffinati, per es. scaloppine, stufato e verdure.	

	<b>5</b>
<b>Alta</b>	
Frittura di alimenti ad alte temperature, per es. bistecche al sangue, frittelle di patate e patatine fritte surgelate.	



9001161050

La seguente tabella mostra una selezione di piatti suddivisi per categoria di cibo. La temperatura e la durata del tempo di cottura può variare in base alle quantità, alle condizioni e alla qualità del cibo.

Funzioni di cottura  
Sensore di frittura

	Funzioni di cottura assistita	Min.		Funzioni di cottura assistita	Min.
<b>Carne</b>			<b>Piatti a base di uova</b>		
<b>Funzione Cottura arrosto con poco olio</b>			<b>Funzione Cottura arrosto con poco olio</b>		
Fettina, semplice <sup>1</sup>	4	6-10	Uovo al tegamino con burro <sup>7</sup>	2	2-6
Fettina, impanata <sup>1</sup>	4	6-10	Uovo al tegamino con olio <sup>2</sup>	4	2-6
Filetto <sup>2</sup>	4	6-10	Uovo strapazzato <sup>3</sup>	2	4-9
Costoletta <sup>1</sup>	3	10-15	Omelette <sup>8</sup>	2	3-6
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10-15	Pancake <sup>8</sup>	5	1.5-2.5
Cotoletta alla milanese <sup>1</sup>	4	10-15	Toast alla francese <sup>8</sup>	3	4-8
Bistecca, al sangue (spessore 3 cm) <sup>2</sup>	5	6-8	Frittata dolce stracciata <sup>8</sup>	3	10-15
Bistecca, cottura media (spessore 3 cm) <sup>2</sup>	5	8-12	<b>Funzione Cottura</b>		
Bistecca, ben cotta (spessore 3 cm) <sup>1</sup>	4	8-12	Cottura delle uova <sup>5</sup>	3/100 °C	5-10
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm) <sup>1</sup>	3	10-20	<b>Verdure e legumi</b>		
Straccetti di carne <sup>3</sup>	4	7-12	<b>Funzione Cottura arrosto con poco olio</b>		
Gyros <sup>3</sup>	4	7-12	Aglio <sup>3</sup>	2	2-10
Pancetta <sup>1</sup>	2	5-8	Far appassire le cipolle <sup>3</sup>	2	2-10
Carne tritata <sup>3</sup>	4	6-10	Cipolle fritte <sup>3</sup>	3	5-10
Hamburger (spessore 1,5 cm) <sup>1</sup>	3	6-15	Zucchine <sup>1</sup>	3	4-12
Polpette (spessore 2 cm) <sup>1</sup>	3	10-20	Melanzane <sup>1</sup>	3	4-12
Polpette ripiene <sup>1</sup>	3	10-20	Peperoni <sup>3</sup>	3	4-15
Salsicce sbollentate <sup>1</sup>	3	8-20	Cuocere gli asparagi verdi <sup>1</sup>	3	4-15
Salsicce crude <sup>1</sup>	3	8-20	Funghi <sup>3</sup>	4	10-15
<b>Funzione Stufare</b>			Stufare le verdure nell'olio <sup>3</sup>	1	10-20
Stufare salsicce <sup>4</sup>	2/90 °C	10-20	Glassare le verdure <sup>3</sup>	3	6-10
<b>Funzione Cottura</b>			<b>Funzione Cottura</b>		
Gnocchi alla carne <sup>4</sup>	3/100 °C	20-30	Cuocere i broccoli <sup>4</sup>	3/100 °C	10-20
Pollo per bollito <sup>4</sup>	3/100 °C	60-90	Cuocere il cavolfiore <sup>4</sup>	3/100 °C	10-20
Bollito <sup>4</sup>	3/100 °C	60-90	Cuocere i cavolini di Bruxelles <sup>4</sup>	3/100 °C	30-40
<b>Funzione Cottura nella pentola a pressione</b>			Cuocere i fagiolini <sup>4</sup>	3/100 °C	15-30
Pollo nella pentola a pressione <sup>5</sup>	4/120 °C	15-25	Ceci <sup>5</sup>	3/100 °C	60-90
Manzo nella pentola a pressione <sup>5</sup>	4/120 °C	15-25	Piselli <sup>4</sup>	3/100 °C	15-20
<b>Funzione Frittura in molto olio</b>			Lenticchie <sup>5</sup>	3/100 °C	45-60
Friggere porzioni di pollo <sup>6</sup>	5/170 °C	10-15	<b>Funzione Cottura nella pentola a pressione</b>		
Friggere polpette di carne tritata <sup>6</sup>	5/170 °C	10-15	Verdure nella pentola a pressione <sup>5</sup>	4/120 °C	3-6
<b>Pesce</b>			Ceci nella pentola a pressione <sup>5</sup>	4/120 °C	25-35
<b>Funzione Cottura arrosto con poco olio</b>			Fagioli nella pentola a pressione <sup>5</sup>	4/120 °C	25-35
Filetto di pesce, al naturale <sup>1</sup>	4	10-20	Lenticchie nella pentola a pressione <sup>5</sup>	4/120 °C	10-20
Filetto di pesce, impanato <sup>1</sup>	3	10-20	<b>Funzione Frittura in molto olio</b>		
Gamberi <sup>1</sup>	4	4-8	Friggere le verdure impanate <sup>6</sup>	5/170 °C	4-8
Scampi <sup>1</sup>	4	4-8	Friggere le verdure in pastella di birra <sup>6</sup>	5/170 °C	4-8
Pesce arrosto, intero <sup>1</sup>	3	10-20	Friggere i funghi impanati <sup>6</sup>	5/170 °C	4-8
<b>Funzione Stufare</b>			Friggere i funghi in pastella di birra <sup>6</sup>	5/170 °C	4-8
Stufare il pesce <sup>4</sup>	2/90 °C	15-20			
<b>Funzione Frittura in molto olio</b>					
Friggere il pesce in pastella di birra <sup>6</sup>	5/170 °C	10-15			
Friggere il pesce impanato <sup>6</sup>	5/170 °C	10-15			

<sup>1</sup> Girare ripetutamente. / <sup>2</sup> Inserire l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico. / <sup>3</sup> Mescolare regolarmente. / <sup>4</sup> Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. / <sup>5</sup> Aggiungere l'alimento già all'inizio / <sup>6</sup> Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Arrostitore in porzioni senza coperchio.

	Funzioni di cottura assistita	Min.		Funzioni di cottura assistita	Min.
<b>Patate</b>			<b>Dessert</b>		
<b>Funzione Cottura arrosto con poco olio</b>			<b>Funzione Stufare</b>		
Patate arrosto da patate lesse <sup>3</sup>	5	6-12	Riso al latte <sup>3</sup>	2/90 °C	40-50
Patate arrosto da patate crude <sup>3</sup>	4	15-25	Zuppa d'avena <sup>3</sup>	2/90 °C	10-15
Frittelle di patate <sup>8</sup>	5	2.5-3.5	Budino al cioccolato <sup>3</sup>	2/90 °C	3-5
Rösti svizzero <sup>7</sup>	2	50-55	<b>Funzione Cottura</b>		
Patate glassate <sup>3</sup>	3	15-20	Composta <sup>5</sup>	3/100 °C	15-25
<b>Funzione Stufare</b>			<b>Funzione Frittura in molto olio</b>		
Canederli di patate <sup>4</sup>	2/90 °C	30-40	Friggere i krapfen <sup>6</sup>	5/170 °C	5-10
<b>Funzione Bollitura</b>			Friggere le ciambelle <sup>6</sup>	5/170 °C	5-10
Cuocere le patate <sup>5</sup>	3/100 °C	30-45	Friggere i Buñuelos (palline al formaggio) <sup>6</sup>	5/170 °C	5-10
<b>Funzione Cottura nella pentola a pressione</b>			<b>Prodotti surgelati</b>		
Patate nella pentola a pressione <sup>5</sup>	4/120 °C	10-20	<b>Funzione Cottura arrosto con poco olio</b>		
<b>Pasta e cereali</b>			Fettina <sup>1</sup>	4	15-20
<b>Funzione Stufare</b>			Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10-30
Riso <sup>4</sup>	2/90 °C	25-35	Petto di pollo <sup>1</sup>	4	10-30
Polenta <sup>3</sup>	2/90 °C	3-8	Nugget di pollo <sup>1</sup>	4	10-15
Semolino <sup>3</sup>	2/90 °C	5-10	Gyros <sup>3</sup>	4	10-15
<b>Funzione Cottura</b>			Kebab <sup>3</sup>	4	10-15
Pasta <sup>3</sup>	3/100 °C	7-10	Filetto di pesce, al naturale <sup>1</sup>	3	10-20
Ravioli <sup>3</sup>	3/100 °C	6-15	Filetto di pesce, impanato <sup>1</sup>	3	10-20
<b>Funzione Cottura nella pentola a pressione</b>			Bastoncini di pesce <sup>1</sup>	4	8-12
Riso nella pentola a pressione <sup>5</sup>	4/120 °C	6-8	Cuocere le patate fritte <sup>3</sup>	5	4-6
<b>Zuppe</b>			Piatti saltati in padella <sup>3</sup>	3	6-10
<b>Funzione Stufare</b>			Involcini primavera <sup>1</sup>	4	10-30
Vellutate <sup>3</sup>	2/90 °C	10-15	Camembert <sup>1</sup>	3	10-15
<b>Funzione Cottura</b>			<b>Funzione mantenere in caldo, riscaldare</b>		
Brodo <sup>5</sup>	3/100 °C	60-90	Verdure in salsa alla panna <sup>3</sup>	1/70 °C	15-20
Minestre istantanee <sup>3</sup>	3/100 °C	5-10	<b>Funzione Cottura</b>		
<b>Funzione Cottura nella pentola a pressione</b>			Fagiolini <sup>4</sup>	3/100 °C	15-30
Brodo fatto in casa nella pentola a pressione <sup>5</sup>	4/120 °C	20-30	<b>Funzione Frittura in molto olio</b>		
<b>Salse e sughii</b>			Friggere le patate fritte <sup>6</sup>	5/170 °C	4-8
<b>Funzione Cottura arrosto con poco olio</b>			<b>Altro</b>		
Salsa di pomodoro con verdure <sup>3</sup>	1	25-35	<b>Funzione Cottura arrosto con poco olio</b>		
Besciamella <sup>3</sup>	1	10-20	Camembert <sup>1</sup>	3	7-10
Salsa al formaggio <sup>3</sup>	1	10-20	Crostini <sup>3</sup>	3	6-10
Ridurre la salsa <sup>3</sup>	1	25-35	Piatti pronti di alimenti asciutti <sup>10</sup>	1	5-10
Salse dolci <sup>3</sup>	1	15-25	Tostare le mandorle <sup>9</sup>	4	3-15
			Tostare le noci <sup>9</sup>	4	3-15
			Tostare i pinoli <sup>9</sup>	4	3-15
			<b>Funzione mantenere in caldo, riscaldare</b>		
			Riscaldare il gulasch <sup>5</sup>	1/70 °C	10-20
			Riscaldare il vin brulé <sup>5</sup>	1/70 °C	-
			<b>Funzione Stufare</b>		
			Riscaldare il latte <sup>5</sup>	2/90 °C	3-10

<sup>7</sup> Inserire il burro e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico. / <sup>8</sup> Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta. / <sup>9</sup> Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. / <sup>10</sup> Aggiungere l'acqua dopo l'emissione del segnale acustico. Aggiungere l'alimento quando l'acqua bolle.