

# RÔTISSAGE AVEC LE SYSTÈME SENSORIEL DE RÔTISSAGE

## Procédez comme suit

1. Mettre la poêle sur le foyer.
2. Sélectionner le foyer.
3. Effleurer le symbole **S**. Le **R** s'allume à l'affichage.
4. Sélectionner la position de rôtissage souhaitée.
5. Après le signal, mettre de la graisse dans la poêle et commencer à faire frire. Les positions de rôtissage

## La notice d'utilisation

Dans la notice d'utilisation détaillée vous trouverez des informations supplémentaires concernant la table de cuisson. Lisez-la attentivement.

## Les positions de rôtissage



9000844412 · fr · 921030



## IN BREVE

# CUCINARE CON IL SISTEMA DI COTTURA ARROSTO A SENSORI

## Procedimento

1. Mettere la padella sul fuoco.
2. Selezionare la zona di cottura.
3. Toccare il simbolo **S**. Il simbolo **R** si illumina nel display.
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.

## Le istruzioni per l'uso

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

## I livelli di cottura arrosto










9000844412 · it · 921030

# RÔTISSAGE AVEC LE SYSTÈME SENSORIEL DE RÔTISSAGE

## Tableau

Le tableau indique quelle position de rôtissage est appropriée à quel plat. Le temps de rôtissage peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

		Position de rôtissage	Temps de rôtissage (Min.)			Position de rôtissage	Temps de rôtissage (Min.)		
Viande		Escalope, nature/panée	med	6-10	Pommes de terre		Pommes de terre sautées à base de pommes de terre en robe des champs	max	6-12
		Filet	med	6-10			Pommes de terre sautées à base de pommes de terre crues	low	15-25
		Côtelette	low	10-17			Galettes de pommes de terre	max	frîre en continu
		Cordon bleu	low	15-20	Légumes		Ail/oignons	min	2-10
		Steaks saignants (3 cm d'épaisseur)	max	6-8			Courgettes, aubergines	low	4-12
		Steaks médium/well done (3 cm d'épaisseur)	med	8-12			Poivrons, asperges vertes	low	4-15
		Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	low	10-20	Produits surgelés		Escalope	med	15-20
		Hamburger/palets de viande hachée	low	6-30			Cordon bleu	low	10-30
		Viande émincée, Gyros	med	7-12			Blanc de volaille	min	10-30
		Viande hachée	med	6-10			Gyros, Kebab	med	10-15
		Lard	min	5-8			Filet de poisson, nature ou pané	low	10-20
Poisson		Poisson, frit	low	Bâtonnets de poisson			med	8-12	
Scampis, crevettes		med	4-8	Frites			med/max	4-6	
Plats aux oeufs		Crêpes	med	frîre en continu			Divers		Croûtons
		Omelettes	min	frîre en continu					
		Oeuf au plat	min/med	2-6					
		Oeuf brouillé	min	2-4					
		Pain perdu/French Toast	low	frîre en continu					

9000844412 · fr · 921030










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

9000844412 · it · 921030