



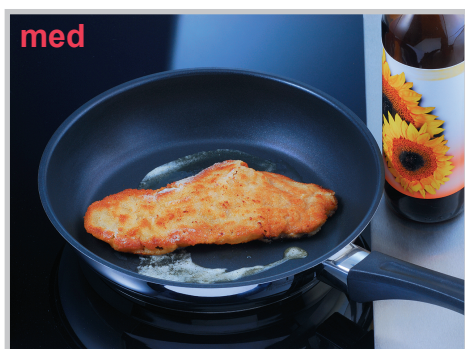







Comment procéder

1. Placez la poêle.
2. Sélectionnez la zone de cuisson.
3. Appuyez sur le symbole .
4. Choisissez l'option *Manuel*.
5. Appuyez sur le symbole  et sélectionnez la position de chauffe souhaitée à l'aide des symboles + et -.
6. Activez la fonction en appuyant sur le symbole . Le symbole  et la position de chauffe s'allument.
7. Ajoutez de l'huile dans la poêle après le signal et commencez à griller ou à frire.

Positions de chauffe



Programme Griller/frire

1. Placez la poêle.
2. Sélectionnez la zone de cuisson.
3. Appuyez sur le symbole .
4. Sélectionnez l'option *Programmes* à l'aide des symboles + et -.
5. Appuyez sur le symbole  et sélectionnez le groupe de plats souhaité à l'aide des symboles + et -.
6. Appuyez sur le symbole  et sélectionnez le plat souhaité à l'aide des symboles + et -.
7. Activez la fonction en appuyant sur le symbole . Le symbole  et la position de chauffe s'allument.
8. Ajoutez de l'huile dans la poêle après le signal et commencez à griller ou à frire.

Instructions d'utilisation





Si vous souhaitez obtenir des informations plus détaillées, consultez les instructions d'utilisation de la plaque de cuisson. Lisez attentivement ces instructions.

Tableau

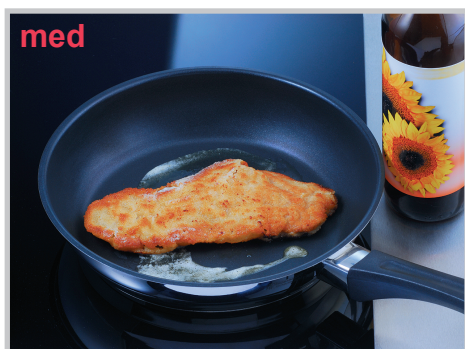
Le tableau indique la position de chauffe appropriée pour chaque plat. Les temps de friture dépendent du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.

Groupe de plats	Plats	Position de chauffe	Temps de préparation (minutes)
Viande	Escalopes nature/panées	med	6–10
	Filet	med	6–10
	Côtelettes	low	10–17
	Cordon bleu	low	15–20
	Bifteck bleu (3 cm d'épaisseur)	max	6–8
	Bifteck à point (3 cm d'épaisseur)	med	8–12
	Bifteck saignant/bien cuit (3 cm d'épaisseur)	med	10–12
	Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	low	10–20
	Hamburgers/boulettes	low	6–30
	Viande émincée, Gyros	med	7–12
	Viande hachée	med	6–10
	Lard	min	5–8
Poisson	Poisson, frit	low	10–20
	Scampis, crevettes	med	4–8
Plats cuisinés avec œuf	Crêpes	med	frire l'une après l'autre
	Omelettes	min	frire l'une après l'autre
	Œufs au plat	min/med	2–6
	Œufs brouillés	min	2–4
	Pain perdu/French Toast	low	frire l'un après l'autre
Pommes de terre	Pommes sautées, cuites	max	6–12
	Pommes sautées, crues	low	15–25
	Délices de pommes de terre	max	frire l'une après l'autre
Légumes	Ail/oignons	min	2–10
	Courgettes, aubergines	low	4–12
	Poivrons, asperges vertes	low	4–15
Produits surgelés	Escalope	med	15–20
	Cordon bleu	low	10–30
	Blanc de volaille	min	10–30
	Gyros, Kebab	med	10–15
	Filet de poisson nature ou pané	low	10–20
	Bâtonnets de poisson	med	8–12
	Frites	med/max	4–6
	Poêlées	min	8–15
	Légumes à la poêle	min	8–15
	Pâtés impériaux	low	10–30
Divers	Croûtons	low	6–10






Procedimento

1. Posizionare la padella.
2. Selezionare la zona di cottura.
3. Premere il simbolo .
4. Selezionare l'opzione *Manuale*.
5. Premere il simbolo  e selezionare il livello di potenza desiderato mediante i simboli + e -.
6. Attivare la funzione premendo il simbolo . Il simbolo  e il livello di potenza si illuminano.
7. Aggiungere olio nella padella dopo l'emissione del segnale acustico e iniziare ad arrostire o friggere.

Livelli di cottura



Programma Arrostire/friggere

1. Posizionare la padella.
2. Selezionare la zona di cottura.
3. Premere il simbolo .
4. Selezionare l'opzione *Programmi* con i simboli + e -.
5. Premere il simbolo  e selezionare il gruppo di piatti desiderato mediante i simboli + e -.
6. Premere il simbolo  e selezionare il piatto desiderato mediante i simboli + e -.
7. Attivare la funzione premendo il simbolo . Il simbolo  e il livello di potenza si illuminano.
8. Aggiungere olio nella padella dopo l'emissione del segnale acustico e iniziare ad arrostire o friggere.

Istruzioni per l'uso

Se si desiderano maggiori informazioni, consultare le istruzioni per l'uso del piano di cottura. Leggere attentamente le istruzioni.

Tabella

La tabella riporta il livello di potenza più indicato per ogni singolo piatto. Il tempo di frittura dipende da tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

Gruppo di piatti	Piatti	Livello di potenza	Tempo di preparazione (minuti)
Carne	Fettina, al naturale/panata	med	6–10
	Filetto	med	6–10
	Cotolette	low	10–17
	Cordon bleu	low	15–20
	Bistecca poco cotta (3 cm di spessore)	max	6–8
	Bistecca ben cotta (3 cm di spessore)	med	8–12
	Bistecca media cottura/molto cotta (3 cm)	med	10–12
	Petto di pollo (2 cm di spessore)	low	10–20
	Hamburger/polpette	low	6–30
	Strisce di carne, gyros	med	7–12
	Carne tritata	med	6–10
	Pancetta	min	5–8
Pesce	Pesce fritto	low	10–20
	Gamberetti, gamberi	med	4–8
Piatti elaborati con uovo	Focacce	med	friggere uno dopo l'altro
	Frittate	min	friggere una dopo l'altra
	Uova fritte	min/med	2–6
	Uova strapazzate	min	2–4
	Toast francesi	low	friggere uno dopo l'altro
Patate	Sauté di patate lesse	max	6–12
	Sauté di patate non lesse	low	15–25
	Delizie di patate	max	friggere una dopo l'altra
Verdure	Aglio/Cipolle	min	2–10
	Zucchine, melanzane	low	4–12
	Peperoni, asparagi verdi	low	4–15
Prodotti surgelati	Fettine	med	15–20
	Cordon bleu	low	10–30
	Petto di pollo	min	10–30
	Gyros, kebab	med	10–15
	Filetto di pesce al naturale o impanato	low	10–20
	Bastoncini di pesce	med	8–12
	Patatine fritte	med/max	4–6
	Soffritti	min	8–15
	Verdure soffritte	min	8–15
	Involtini primavera	low	10–30
Vari	Crostini	low	6–10