

Guide de référence rapide AutoChef™

Modèle de table de cuisson électrique : NIT 8065 UC, NIT 8665 UC

Ce guide ne remplace pas le Manuel d'utilisation et d'entretien.

Se reporter au Manuel d'utilisation et d'entretien pour des instructions détaillées et des notes de sécurité importantes.

Niveaux de friture



par exemple

- Omelette
- Pain doré
- Aliments frit dans du beurre ou de l'huile d'olive

par exemple

- Poisson
- Hamburger
- Poitrine de poulet
- Crêpes

par exemple

- Escalope de veau
- Viande hachée
- Légumes

par exemple

- Steaks médium saignant
- Pommes de terre bouillies frites

Réglage du système AutoChef™

Placer la casserole au centre de l'élément chauffant.

1. Allumer la table de cuisson.
2. Sélectionner la plaque de cuisson requise.
3. Appuyer sur **AutoChef™**.

R s'allume. Les options de niveau de friture sont présentées sur le menu d'affichage.

4. Dans les 5 prochaines secondes, sélectionner le programme de friture désiré à l'aide des touches numériques sous le menu d'affichage.

AutoChef™ est activé.

Le symbole de la température s'affiche jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Un son se fait alors entendre. s'éteint.

5. Ajouter le gras de friture et les aliments dans la casserole. Retourner les aliments comme à l'habitude de sorte qu'ils ne brûlent pas.

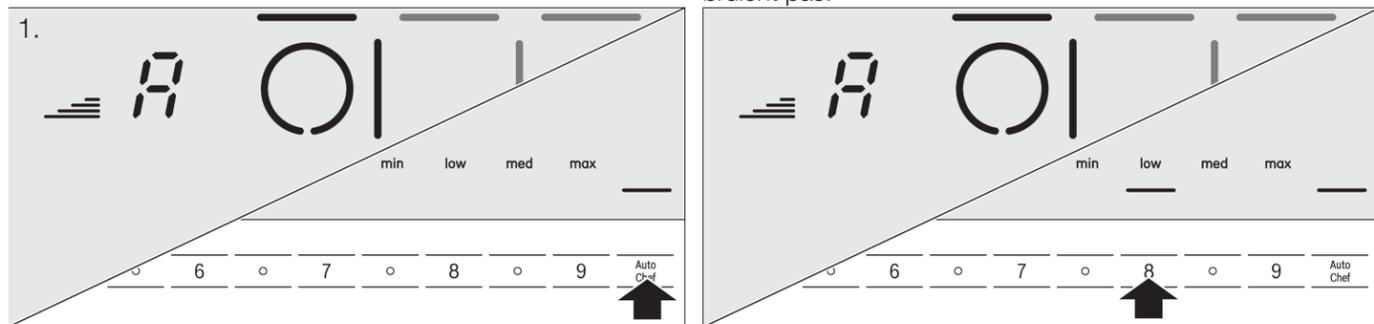


Tableau de cuisson

	niveau de friture	Temps total de friture à compter du signal
Viande		
Côtelette de porc, désossé ou avec os (1" d'épaisseur)	low	10-17 min
Bifteck médium saignant (¾" d'épaisseur)	max	8-10 min
Bifteck médium ou bien cuit (¾" d'épaisseur)	med	8-12 min
Poulet frit à la poêle	min	25-35 min
Hamburger	low	6-12 min
Viande hachée	med	6-10 min
Poisson		
Filet de poisson avec ou sans panure	low/med	10-20 min
Crevettes	med	4-8 min
Plats aux oeufs		
Crêpes	low	friture continue
Pain doré, Omelette	min	2-6 min
Oeufs frits, oeufs brouillés	min	2-6 min

	niveau de friture	Temps total de friture à compter du signal
Pommes de terre		
Pommes de terres rissolées	min	20-30 min
Légumes		
Courge/Aubergine	low	4-12 min
Légumes sautés	med	10-12 min
Aliments congelés		
Pépites de poulet, Fricadelles de poulet	med	8-15 min
Filet de poisson pané	low	10-20 min
Bâtonnets de poisson	med	8-12 min
Légumes sautés	min	8-15 min
Repas prêts-à-consommer		
Pâtes (avec eau ajoutée)	min	4-6 min
Divers		
Amandes grillées, noix, graine de pain*	min	3-7 min

*Placer dans une casserole froide

Programmes de friture

- P 1 Viande hachée
- P 2 Hamburger, Côtelette de porc
- P 3 Steak médium saignant
- P 4 Steak médium ou bien cuit
- P 5 Poisson
- P 6 Crêpes, Pain doré
- P 7 Frites congelées au four
- P 8 Légumes sautés
- P 9 Omelette, oeufs

Réglage des programmes de friture

Placer la casserole au centre de l'élément chauffant.

1. Allumer la table de cuisson.
2. Appuyer sur **Programs** (Programmes). R s'allume.
3. Dans les 5 prochaines secondes, sélectionner le programme de friture désiré à l'aide des touches numériques. Le réglage du programme de friture est activé. Le symbole de la température s'affiche jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Un son se fait alors entendre. s'éteint.
4. Ajouter le gras de friture et les aliments dans la casserole. Retourner les aliments comme à l'habitude de sorte qu'ils ne brûlent pas.

Cuisson sécuritaire

ATTENTION

Si le système AutoChef™ ne fonctionne pas correctement, une surchauffe peut se produire causant de la fumée et de l'endommagement à la casserole.

LORS DE LA FRITURE AVEC LE SYSTÈME AUTOCHF™, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

- utiliser uniquement la casserole de système fournie
- ne pas placer de couvercle sur la casserole du système
- ne laisser jamais du gras de friture sans surveillance
- utiliser seulement le gras approprié pour la friture pour du beurre, de la margarine, huile d'olive, choisir **min**
- AutoChef™ ne convient pas à la cuisson par ébullition