



# BOSCH

## Guide de référence pratique **AutoChef®**

Modèle de table de cuisson à induction : NIT8066UC, NIT8066SUC, NIT8666UC, NIT8666SUC

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

#### min



- p. ex.
- Omelettes
  - Pain perdu
  - Pommes de terre rissolées
  - Aliments frits au beurre ou à l'huile d'olive

#### low



- p. ex.
- Côtelettes de porc
  - Hamburgers
  - Poisson
  - Crêpes

#### med



- p. ex.
- Escalope de veau
  - Viande hachée
  - Morceaux de viande minces
  - Légumes

#### max



- p. ex.
- Steaks à point
  - Pommes de terre bouillies frites

### Réglage de la fonction **AutoChef®**

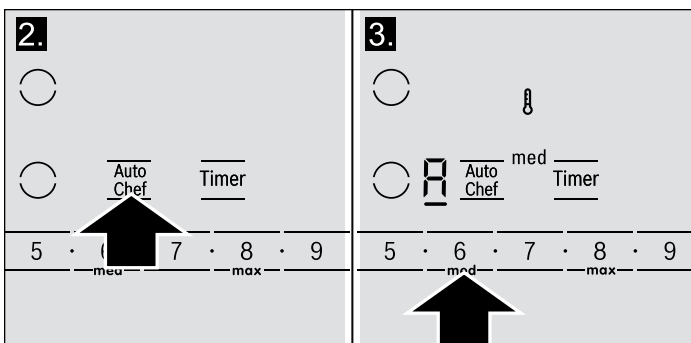
Sélectionnez le niveau de friture approprié du tableau. Placez la poêle du système au centre de l'élément chauffant. La surface de cuisson doit être en marche.

1. Sélectionnez l'élément.
2. Touchez **AutoChef®**. s'allume sur l'écran de l'élément. Le symbole s'allume sur l'écran.
3. Sélectionnez le niveau de friture souhaité avec les touches numérotées. Le niveau de friture sélectionné est affiché

4. Ajoutez de l'huile de friture dans la casserole, puis ajoutez les ingrédients. Retournez les aliments comme d'habitude pour éviter de les brûler.

#### Désactivation de la fonction **AutoChef®**

Choisissez l'élément chauffant et touchez **AutoChef®**.



Le symbole de température reste allumé jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Ensuite, un signal sonore retentit, disparaît.

## AutoChef® frying chart

		Niveau de friture	Temps de friture total à partir du signal
<b>Viande</b>	Côtelette de porc, avec ou sans os (2,5 cm / 1 po d'épaisseur)	low	10 à 17 min
	Escalope de veau panée (1,6 cm / 5/8 po d'épaisseur)	med	6 à 10 min
	Filet (2,5 cm / 1 po d'épaisseur)	med	6 à 10 min
	Cordon bleu	low	15 à 20 min
	Steak de boeuf médium saignant (1,9 cm / ¾ po d'épaisseur)	max	8 à 10 min
	Steak de boeuf médium ou bien cuit (1,9 cm / ¾ po d'épaisseur)	med	8 à 12 min
	Poitrine de poulet (2,5 cm / 1 po d'épaisseur)	min	20 à 30 min
	Poulet frit à la poêle	min	25 à 35 min
	Saucisses, par ex. hot dogs (ø 1,2 à 2,9 cm / ½ à 1½ po)	low	8 à 20 min
	Hamburger	low	6 à 12 min
	Mincres tranches de viande	med	7 à 12 min
	Viande hachée	med	6 à 10 min
Bacon	min	5 à 8 min	
<b>Poisson</b>	Poisson, frit (entier)	low	15 à 25 min
	Filet de poisson pané ou non	low/med	10 à 20 min
	Crevettes	med	4 à 8 min
<b>Plats avec des oeufs</b>	Crêpes	low	friture continue
	Omelettes	min	friture continue
	Oeufs frits	min	2 à 6 min
	Oeufs brouillés	min	2 à 4 min
	Pain doré	min	friture continue
<b>Pommes de terre</b>	Pommes de terre bouillies et frites	max	6 à 12 min
	Pommes de terre crues et frites	low	15 à 25 min
	Pommes de terre rissolées	min	20 à 30 min
<b>Légumes</b>	Ail/oignons	min	2 à 10 min
	Courge, aubergine	low	4 à 12 min
	Champignons	med	10 à 15 min
	Légumes sautés	med	10 à 12 min
<b>Produits congelé</b>	Croquettes et galettes de poulet	med	8 à 15 min
	Cordon bleu	min	10 à 30 min
	Poitrine de poulet	low	10 à 30 min
	Filet de poisson pané	low	10 à 20 min
	Bâtonnets de poisson	med	8 à 12 min
	Frites au four	max	4 à 6 min
	Légumes sautés	min	8 à 15 min
	Rouleaux de printemps / rouleaux impériaux (1,9 à 3,2 cm / ¾ à 1¼" d'épaisseur)	low	10 à 30 min
<b>Plats préparés</b>	Produits de pommes de terre, par ex. frites	low	10 à 15 min
	Produits de pommes de terre, par ex. pommes de terre rissolées	min	10 à 20 min
	Pâtes (avec de l'eau ajoutée)	min	4 à 6 min
<b>Divers</b>	Camembert cuit/fromage cuit	low	7 à 10 min
	Amandes rôties, noix, pignons*	min	3 à 7 min

\* À placer dans une casserole froide

## Sécurité de cuisson

### AVERTISSEMENT

Si le mode de cuisson **AutoChef®** fonctionne mal, la surchauffe peut produire de la fumée et endommager la poêle.

### EN UTILISER DU MODE DE CUISSON **AutoChef®** RESPECTEZ LES CONSIGNES SUIVANTES :

• Utilisez seulement des poêles à frire compatibles avec **AutoChef®**. Des poêles à frire à utiliser avec **AutoChef®** sont offertes en accessoires optionnels.

- Toujours placer la poêle au centre de l'élément chauffant.
- Ne pas placer de couvercle sur la poêle.
- Ne jamais faire frire de la graisse sans surveillance.
- La fonction **AutoChef®** n'est pas conçue pour l'ébullition.
- Lorsque vous utilisez du beurre, de la margarine ou de l'huile d'olive sélectionnez le réglage min pour la friture.