



BOSCH

Guide de référence rapide **AutoChef®**

Modèle de table de cuisson électrique : NETP0668SUC, NETP668SUC

Ce guide n'est pas un substitut au Guide d'utilisation et d'entretien. Consultez le Guide d'utilisation et d'entretien pour des instructions détaillées et des consignes de sécurité importantes.

Niveaux de friture

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--|--|--|---|---|
| | | | | |
| Très faible | Faible | Moyen - faible | Moyen - élevé | Élevé |
| par ex. Préparer et réduire des sauces, faire revenir des légumes et frire des aliments dans de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine. | par ex. • Omelette • Pain doré • Pommes de terre rissolées • Aliments frits dans du beurre ou de l'huile d'olive | par ex. • Côtelette de porc • Hamburger • Poisson • Crêpes | par ex. • Escalope de veau • Viande hachée • Fines tranches de viande • Légumes | par ex. • Steak rosé • Pommes de terre bouillies frites |

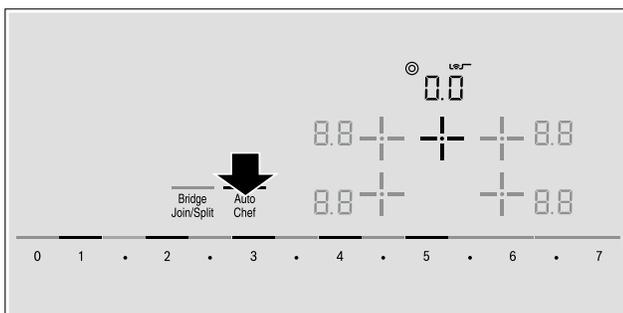
Réglage de la fonction **AutoChef®**

Remarque :

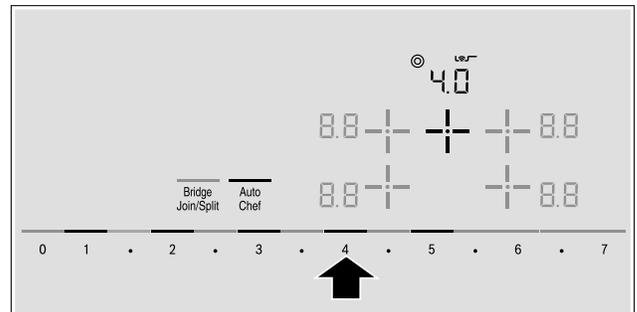
- Si **AutoChef®** est mis sur une zone de cuisson à deux anneaux, la fonction peut seulement être utilisée sur la zone de cuisson au complet.
- Si **AutoChef®** est mis sur une zone de cuisson à trois anneaux de votre table de cuisson, l'anneau extérieur ne peut être utilisé quand vous utilisez cette fonction.
- Si seule la section intérieure de la zone de cuisson est activée, l'anneau additionnel sera automatiquement allumé après avoir sélectionné la fonction **AutoChef®**.

Placez la casserole du système au centre de l'élément chauffant.

1. Sélectionnez la zone de cuisson avec la fonction **AutoChef®**.
2. Touchez la touche **AutoChef**. et l'indicateur s'allument sur l'affichage de l'élément. Les niveaux de friture 1 - 5 apparaissent dans la zone des réglages.



3. Sélectionnez le niveau de friture souhaité avec les touches numérotées dans le menu d'affichage. **AutoChef®** est activé.



L'indicateur clignote jusqu'à ce que la température de friture réglée soit atteinte. Ensuite, un signal sonore retentit.

L'indicateur cesse de clignoter.

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®**

Sélectionnez l'élément chauffant et touchez **AutoChef**.

Tableau de friture AutoChef®

| | | Niveau de friture | Temps total de friture à partir du signal |
|--------------------------|--|-------------------|---|
| Viande | Côtelettes de porc, sans os ou avec os (1 po d'épaisseur) | 3 | 10 - 17 min |
| | Escalope de veau panée (5/8 po d'épaisseur) | 4 | 6 - 10 min |
| | Steaks de bœuf rosés (3/4 po d'épaisseur) | 5 | 8 - 10 min |
| | Steaks de boeuf à point ou bien cuits (3/4 po d'épaisseur) | 4 | 8 - 12 min |
| | Poulet frit à la poêle | 2 | 25 - 35 min |
| | Hamburger | 3 | 6 - 12 min |
| | Viande hachée | 4 | 6 - 10 min |
| Poisson | Filets de poisson avec ou sans panure | 3/4 | 10 - 20 min |
| | Crevettes | 4 | 4 - 8 min |
| Plats aux œufs | Crêpes | 3 | friture continue |
| | Pain doré, omelettes | 2 | friture continue |
| | Oeufs frits | 2 | 2 - 6 min |
| | Oeufs brouillés | 2 | 2 - 4 min |
| Pommes de terre | Pommes de terre rissolées | 2 | 20 - 30 min |
| | Pommes de terre bouillies frites | 5 | 6 - 12 min |
| Légumes | Ail/oignons | 1/2 | 2 - 10 min |
| | Courge, aubergine | 3 | 4 - 12 min |
| | Légumes sautés | 4 | 10 - 12 min |
| Produits congelés | Croquettes de poulet, galettes de poulet | 4 | 8 - 15 min |
| | Filets de poisson avec panure | 3 | 10 - 20 min |
| | Bâtonnets de poisson | 4 | 8 - 12 min |
| | Légumes sautés | 2 | 8 - 15 min |
| | Rouleaux de printemps/pâtés impériaux (3/4 - 1 1/4 po d'épaisseur) | 3 | 10 - 30 min |
| Sauces | Sauce tomate avec légumes | 1 | 25 - 35 min |
| | Sauce béchamel | 1 | 10 - 20 min |
| | Sauce au fromage, par ex. sauce au gorgonzola | 1 | 10 - 20 min |
| | Sauces réduites, par ex. sauce bolognaise, sauce tomate, | 1 | 25 - 35 min |
| | sauces pour desserts, par ex. sauce à l'orange | 1 | 15 - 25 min |
| Plats cuisinés | Produits de pommes de terre, par ex. pommes de terre frites | 3 | 10 - 15 min |
| | Produits de pommes de terre, par ex. pommes de terre rissolées | 2 | 10 - 20 min |
| | Pâtes (avec ajout d'eau) | 2 | 4 - 6 min |
| Divers | Camembert/fromage cuit au four | 3 | 7 - 10 min |
| | Amandes, noix et pignons de pin grillés* | 2 | 3 - 7 min |

* Placez dans une casserole froide

Sécurité de cuisson

AVERTISSEMENT

Si **AutoChef®** ne fonctionne pas correctement, une surchauffe pourrait se produire et causer de la fumée ou endommager la casserole.

Lorsque vous cuisinez avec AutoChef®, veuillez suivre les directives suivantes :

- utilisez uniquement la casserole de système pour la friture
- placez toujours la casserole du système au centre de l'élément chauffant
- ne couvrez pas la casserole du système
- ne laissez jamais de gras frire sans surveillance – utilisez seulement du gras qui convient à la friture
- **AutoChef®** n'est pas conçu pour bouillir des aliments
- Lorsque vous utilisez du beurre, de la margarine ou de l'huile d'olive, choisissez **min**



960127 - 9001141079

1901 Main Street, Suite 600, Irvine, CA 92614 • 1-800-944-2904,
www.bosch-home.com • © BSH Home Appliances Corporation 2015