

## Guide de référence pratique CookSmart®

Modèle de table de cuisson électrique : CET305TB, CET366TB

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	low	med	max
<p>p. ex.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omelettes</li> <li>• Pain perdu</li> <li>• Pommes de terre rissolées</li> <li>• Aliments frits au beurre ou à l'huile d'olive</li> </ul>	<p>p. ex.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Côtelettes de porc</li> <li>• Hamburgers</li> <li>• Poisson</li> <li>• Crêpes</li> </ul>	<p>p. ex.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Escalope de veau</li> <li>• Viande hachée</li> <li>• Morceaux de viande minces</li> <li>• Légumes</li> </ul>	<p>p. ex.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Steaks à point</li> <li>• Pommes de terre</li> <li>• bouillies frites</li> </ul>

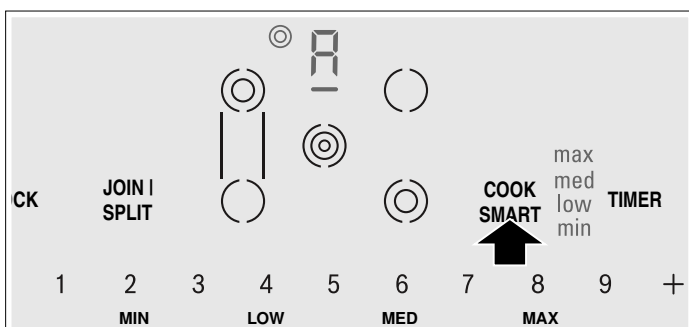
### Réglage de la fonction CookSmart®



#### Remarques

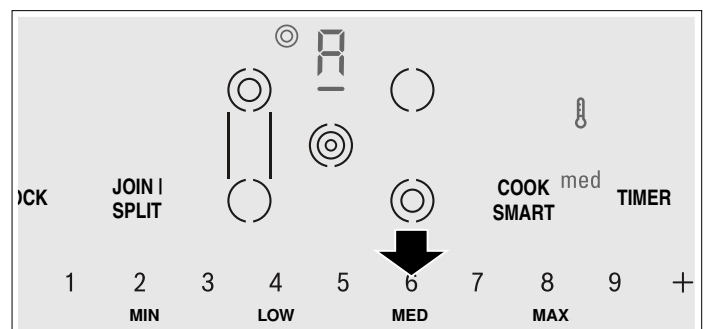
- **CookSmart®** est installé sur la zone de cuisson à trois anneaux de votre table de cuisson, l'anneau extérieur ne peut être utilisé quand vous utilisez cette fonction.
- Si seule la section intérieure de la zone de cuisson est activée, l'anneau additionnel sera automatiquement allumé après que vous ayez sélectionné la fonction **CookSmart®**.

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

1. Touchez **COOK SMART**.  s'allume sur l'écran de l'élément. Les options des niveaux de friture apparaissent dans le menu d'affichage.



2. Sélectionnez le niveau de friture souhaité avec les touches numérotées dans le menu d'affichage **CookSmart®** est activé. Le symbole de température  s'allume jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Ensuite, un signal sonore retentit. Le symbole de température  disparaît.



3. Ajoutez de l'huile de friture dans la casserole, puis ajoutez les ingrédients. Retournez les aliments comme d'habitude pour éviter de les brûler.
4. Sélectionnez l'élément chauffant et touchez **COOK SMART**.

## Tableau de friture CookSmart®

		Niveau de friture	Temps total de friture à partir du signal
<b>Viande</b>	Côtelettes de porc, sans os ou avec os (1 po d'épaisseur)	low	10-17 min.
	Escalope de veau panée (5/8 po d'épaisseur)	med	6-10 min.
	Filets (1 po d'épaisseur)	med	6-10 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Steaks de boeuf rosés (¾ po d'épaisseur)	max	8-10 min.
	Steaks de boeuf à point ou bien cuits (¾ po d'épaisseur)	med	8-12 min.
	Poitrine de poulet (1 po d'épaisseur)	min	20-30 min.
	Poulet frit à la poêle	min	25-35 min.
	Saucisses, p. ex., hot dogs (ø ½ - 1 1/8 po)	low	8-20 min.
	Hamburger	low	6-12 min.
	Fines tranches de viande	med	7-12 min.
	Viande hachée	med	6-10 min.
Bacon	min	5-8 min.	
<b>Poisson</b>	Poisson, frit (entier)	low	15-25 min.
	Filets de poisson avec ou sans chapelure	low/med	10-20 min.
	Crevettes	med	4-8 min.
<b>Plats aux oeufs</b>	Crêpes	low	friture continue
	Omelettes	min	friture continue
	Oeufs au plat	min	2-6 min.
	Oeufs brouillés	min	2-4 min.
	Pain doré	min	friture continue
<b>Pommes de terre</b>	Pommes de terre bouillies frites	max	6-12 min.
	Pommes de terre crues frites	low	15-25 min.
	Pommes de terre rissolées	min	20-30 min.
<b>Légumes</b>	Ail/oignons	min	2-10 min.
	Courge, aubergine	low	4-12 min.
	Champignons	med	10-15 min.
	Légumes sautés	med	10-12 min.
<b>Produits congelés</b>	Croquettes de poulet, galettes de poulet	med	8-15 min.
	Cordon bleu	min	10-30 min.
	Poitrine de poulet	low	10-30 min.
	Filet de poisson pané	low	10-20 min.
	Bâtonnets de poisson	med	8-12 min.
	Frites cuites au four	max	4-6 min.
	Légumes sautés	min	8-15 min.
	Rouleaux de printemps/pâtés impériaux (¾-1 ¼ po d'épaisseur)	low	10-30 min.
<b>Plats cuisinés</b>	Produits à base de pommes de terre, p. ex., frites	low	10-15 min.
	Produits à base de pommes de terre, p. ex., pommes de terre rissolées	min	10-20 min.
	Pâtes (avec eau ajoutée)	min	4-6 min.
<b>Divers</b>	Camembert/fromage cuit au four	low	7-10 min.
	Amandes, noix et pignons de pin grillés*	min	3-7 min.

\* Placez dans une casserole froide

## Sécurité de cuisson

### AVERTISSEMENT

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

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

- Utiliser seulement la poêle du système.
- 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 **CookSmart®** 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.



970215 - 9001258213

1901 Main Street, Suite 600, Irvine, CA 92614 • 1-800-735-4328  
www.thermador.com • © BSH Home Appliances Corporation 2016