

Rapide et simple

MODE AVEC CAPTEUR DE CUISSON

Thermador 

Mode d'emploi

Vous trouverez des informations supplémentaires dans le mode d'emploi détaillé de la table de cuisson au chapitre « Mode avec capteur de cuisson ». Lisez-le attentivement.

Le capteur de température sans fil vous permet de sélectionner à loisir la meilleure façon de préparer chaque mets. Il mesure en permanence la température de la marmite. Ce qui permet de contrôler la puissance avec une grande précision pour maintenir la température régulière et offrir d'excellents résultats de cuisson.



Capteur de cuisson

Cette fonction vous permet de chauffer les aliments, cuire à basse température, faire bouillir de l'eau, cuire dans un autocuiseur et faire de la grande friture dans une marmite, et ce, à une température contrôlée.



L'utilisation du mode de cuisson avec capteur nécessite le capteur de température sans fil.

Le capteur est un accessoire en option non inclus avec la table de cuisson THERMADOR®. Achetez le capteur à la boutique en ligne THERMADOR® ou par téléphone.

États-Unis

<http://store.thermador.com/us>

Canada

Pour les provinces de l'Atlantique, ou la province de l'Ontario ou du Québec, communiquez avec :

Marcone

1.800.287.1627

Pour tous les territoires et les provinces du Manitoba, de la Saskatchewan, de l'Alberta ou de la Colombie-Britannique, communiquez avec :

Reliable Parts

1.800.663.6060



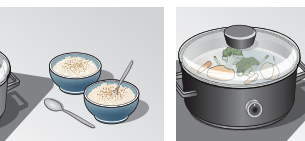
155 °F

Pour réchauffer, maintenir au chaud, par ex., punch, mijotés.



185 °F

Faire mijoter avec du lait, par ex., panacota, pouding au riz.



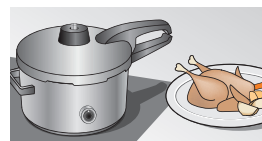
195 °F

Faire mijoter avec de l'eau, par ex., riz, quinoa.



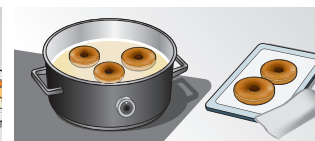
212 °F

Bouillir, par ex., pâtes, gnocchis, légumes.



240 °F

Cuire avec un autocuiseur, par ex., bouillon maison, légumes.



320 °F

Grande friture à faible température, par ex., beignes, beignets d'entremets.

340 °F

Grande friture à température moyenne, par ex., poissons panés, boulettes de viandes.








350 °F








Grande friture à haute température, par ex., frites surgelées.



9001358496

Le tableau suivant présente une sélection de plats pour les catégories de mets. La température et la durée du temps de cuisson peuvent varier en fonction de la taille de l'aliment, de la quantité de nourriture et des préférences personnelles.

					 min.
Viandes 	Mijoter				
	Saucisses ²	195 °F	10 à 20		
	Bouillir				
	Boulettes de viande ²	212 °F	20 à 30		
	Poulet ²	212 °F	60 à 90		
	Bœuf ²	212 °F	60 à 90		
	Cuire avec un autocuiseur				
	Poulet à l'autocuiseur ³	240 °F	15 à 25		
	Bœuf à l'autocuiseur ³	240 °F	15 à 25		
	Grande friture				
Morceaux de poulet ⁴	340 °F	10 à 15			
Boulettes de viande ⁴	340 °F	10 à 15			
Poisson 	Mijoter				
	Mijoté de poisson ²	195 °F	15 à 20		
	Grande friture				
	Grande friture de poisson dans une panure à la bière ⁴	340 °F	10 à 15		
Grande friture de poisson pané ⁴	340 °F	10 à 15			
Plats aux œufs 	Bouillir				
	Œufs durs ³	212 °F	5 à 10		
Légumes 	Bouillir				
	Brocoli ²	212 °F	10 à 20		
	Chou-fleur ²	212 °F	10 à 20		
	Épinards ²	212 °F	5 à 10		
	Choux de Bruxelles ²	212 °F	30 à 40		
	Haricots verts ²	212 °F	15 à 30		
	Pois chiches ³	212 °F	60 à 90		
	Pois ²	212 °F	15 à 20		
	Lentilles ³	212 °F	45 à 60		
	Cuire avec un autocuiseur				
	Légumes à l'autocuiseur ³	240 °F	3 à 6		
	Pois chiches à l'autocuiseur ³	240 °F	25 à 35		
	Haricots à l'autocuiseur ³	240 °F	25 à 35		
	Lentilles à l'autocuiseur ³	240 °F	10 à 20		
	Grande friture				
	Grande friture de légumes panés ⁴	340 °F	4 à 8		
Grande friture de légumes dans une panure à la bière ⁴	340 °F	4 à 8			
Grande friture de champignons panés ⁴	340 °F	4 à 8			
Grande friture de champignons dans une panure à la bière ⁴	340 °F	4 à 8			
Pommes de terre 	Mijoter				
	Quenelles de pomme de terre ²	185 °F	30 à 40		
	Bouillir				
	Pommes de terre bouillies ³	212 °F	30 à 45		
	Gnocchi ²	212 °F	3 à 6		
	Patates douces bouillies ³	212 °F	30 à 45		
	Cuire avec un autocuiseur				
	Pommes de terre à l'autocuiseur ³	240 °F	10 à 20		
	Patates douces à l'autocuiseur ³	240 °F	10 à 20		
	Grande friture				
Pommes de terre fraîches ⁴	320 °F	8 à 12			

					 min.
Céréales et grains 	Mijoter				
	Riz étuvé ²	195 °F	25 à 35		
	Riz brun ³	195 °F	45 à 55		
	Riz basmati ³	195 °F	8 à 12		
	Riz sauvage ³	195 °F	20 à 30		
	Quinoa ²	195 °F	10 à 12		
	Polenta ¹	185 °F	3 à 8		
	Purée de semoule ¹	185 °F	5 à 10		
	Bouillir				
	Pâtes sèches ¹	212 °F	7 à 10		
	Pâtes fraîches ¹	212 °F	3 à 5		
	Pâtes de blé entier ¹	212 °F	7 à 10		
	Pâtes farcies ¹	212 °F	15 à 20		
	Pâtes farcies fraîches ¹	212 °F	5 à 8		
	Cuire avec un autocuiseur				
	Riz à l'autocuiseur ³	240 °F	6 à 8		
Riz brun à l'autocuiseur ³	240 °F	12 à 18			
Soupes 	Mijoter				
	Soupes crémeuses ¹	195 °F	10 à 15		
	Bouillir				
	Bouillon maison ³	212 °F	60 à 90		
	Soupes instantanées ¹	212 °F	5 à 10		
	Cuire avec un autocuiseur				
Bouillon maison à l'autocuiseur ³	240 °F	20 à 30			
Desserts 	Mijoter				
	Pouding au riz ¹	185 °F	40 à 50		
	Pouding au chocolat ¹	185 °F	3 à 5		
	Bouillir				
	Compote ³	212 °F	15 à 25		
	Grande friture				
Grande friture de beignes ⁴	320 °F	5 à 10			
Grande friture de pet-de-nonne ⁴	320 °F	5 à 10			
Produits congelés 	Réchauffer/maintenir au chaud				
	Légumes à la crème ¹	155 °F	15 à 20		
	Fonction bouillir				
	Haricots verts ²	212 °F	15 à 30		
	Fonction grande friture				
	Grande friture de frites ⁴	350 °F	4 à 8		
Divers 	Réchauffer/maintenir au chaud				
	Chauffer un mijoté ³	155 °F	10 à 20		
	Chauffer du vin chaud épicé ³	155 °F	5 à 15		
	Fonction mijoter				
	Chauffer du lait ³	185 °F	3 à 10		

¹ Remuez régulièrement.

² Chauffez et cuisez avec le couvercle. Ajoutez les aliments après le signal sonore.

³ Ajoutez les aliments dès le début de la cuisson.

⁴ Chauffez l'huile avec le couvercle. Faire frire les portions sans le couvercle.