

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

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

<sup>1</sup> Remuez régulièrement.

<sup>2</sup> Chauffez et cuisez avec le couvercle. Ajoutez les aliments après le signal sonore.

<sup>3</sup> Ajoutez les aliments dès le début de la cuisson.

<sup>4</sup> Chauffez l'huile avec le couvercle. Faire frire les portions sans le couvercle.