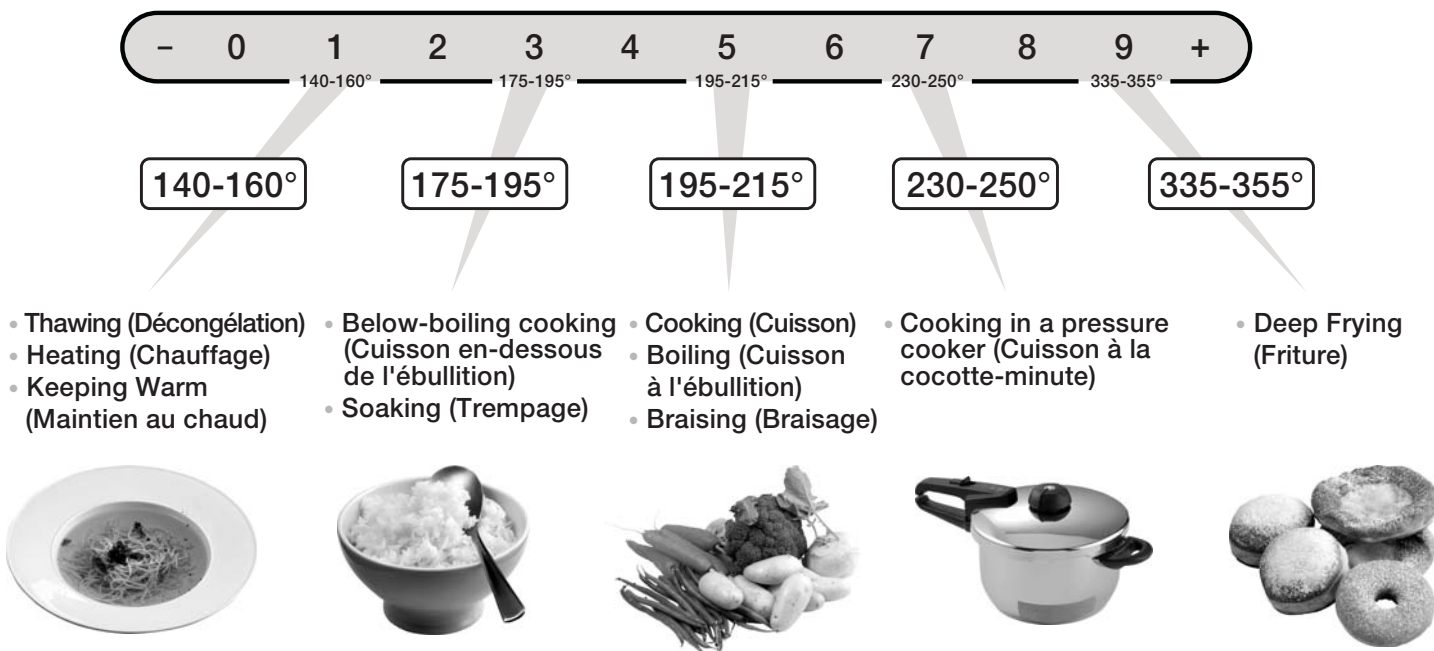


Guide de référence pratique CookSmart™

Modèle de table de cuisson électrique : CES366FS, CES365FS, CES304FS

REMARQUE: Avant d'utiliser CookSmart™, reportez-vous à «Ajustements pour les altitudes au-dessus du niveau de la mer» dans le guide d'utilisation.

Plage de température



Remarque

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.

Ustensiles appropriés

- Ustensiles émaillés
 - Casseroles en acier inoxydable munies de bande thermosensible.
- Placer toujours la bande thermosensible face au Sensor Dome™.**
- Ustensiles adaptés au système

Réglage du système CookSmart™

1. Mettre les aliments dans la casserole et ajouter du liquide
REMARQUE: Remplir à une profondeur d'au moins 3 cm (1,25 po).
2. Centrer la casserole sur l'élément et mettre le couvercle.
3. Allumer la table de cuisson.

4. Appuyer sur le Sensor Dome™ de l'élément désiré pour faire sortir le Sensor Dome™.
5. Appuyer sur la plage de température désirée dans la zone de réglage.

Lorsque la température appropriée est atteinte, un signal sonore se fait entendre.

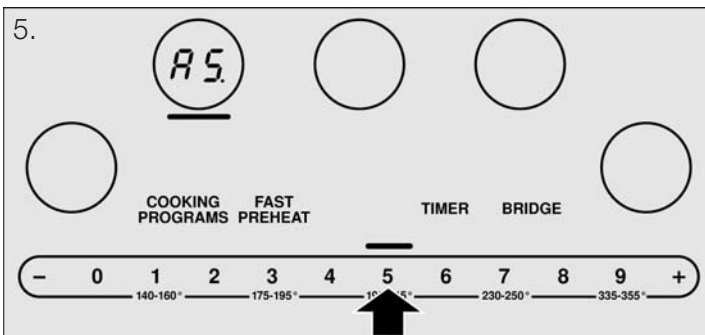
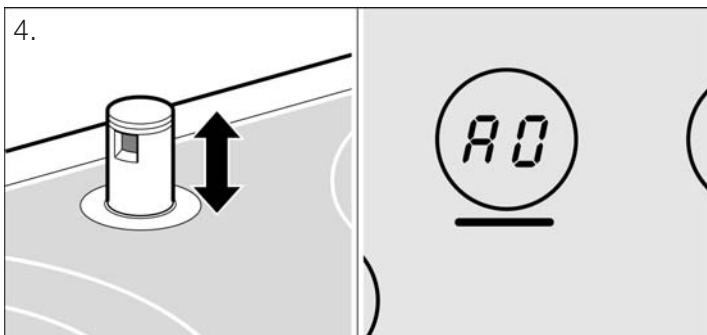


Tableau de cuisson

	Plage de température	Cuisson après signal sonore		Plage de température	Cuisson après signal sonore
Soupe			Légumes		
Soupe au poulet	195-215 °F	60-90 min.	Légumes frais, p.ex. brocoli	195-215 °F	10-20 min.
Bouillon de légumes	195-215 °F	60-90 min.	Légumes frais, p.ex. choux de Bruxelles	195-215 °F	30-40 min.
			Légumes surgelés, p.ex. choux de Bruxelles, haricots*	195-215 °F	15-20 min.
Plats d'accompagnement					
Pommes de terre	195-215 °F	30-40 min.	Desserts		
Pâtes	195-215 °F	7-10 min.			
Riz	175-195 °F	25-35 min.			
			Semoule à l'eau	175-195 °F	5-10 min.
Poisson			Plats préparés		
Poisson à la vapeur	175-195 °F	15-20 min.	Conserves, p.ex. tomates	140-160 °F	10-15 min.
			Soupe déshydratée, p.ex. aux nouilles	195-215 °F	5-10 min.
			Soupe déshydratée, p.ex. potage crème	175-195 °F	10-15 min.
Viande			Boissons		
Carrés de pâtes, raviolis	195-215 °F	10-15 min.	Lait	140-160 °F	-
Poulet poché	195-215 °F	60-90 min.			
Bouilli de boeuf	195-215 °F	90-120 min.			
Hot-dogs	175-195 °F	5-10 min.			

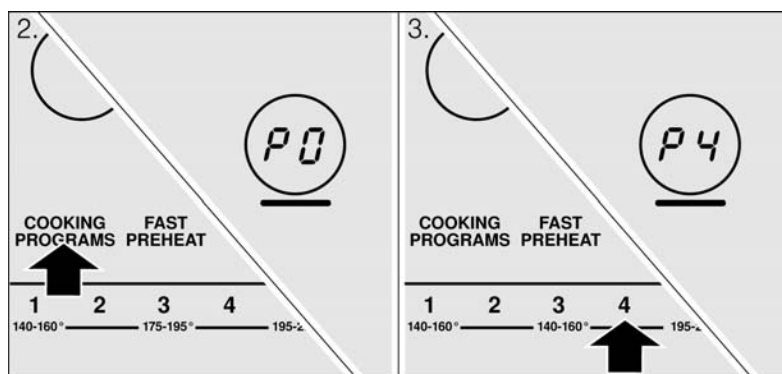
*Ajouter de l'eau suivant les instructions du fabricant

Programmes de cuisson

- P 1 Pâtes
- P 2 Pommes de terre
- P 3 Riz
- P 4 Dumplings
- P 5 Légumes
- P 6 Faire chauffer des saucisses dans de l'eau, hot-dogs
- P 7 Faire chauffer du lait, p.ex. chocolat chaud
- P 8 Pouding au riz, polenta
- P 9 Friture de légumes, de poisson, de poitrine de poulet à la chapelure

Réglage des programmes de cuisson

1. Allumer la table de cuisson.
2. Appuyer sur le Sensor Dome™ de l'élément désiré pour faire sortir le Sensor Dome™.
3. Appuyer sur **COOKING PROGRAMS (Programmes de cuisson)**.
4. Appuyer sur le programme désiré dans la zone de réglage.



Cuisson sécuritaire

ATTENTION

Si le système CookSmart™ ne fonctionne pas correctement, des débordements peuvent se produire, causant des brûlures et des blessures.

ATTENTION

Le couvercle du Sensor Dome™ rentré se chauffera lorsque l'élément adjacent est en marche.

OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES PENDANT LA CUISSON AVEC LE SYSTÈME COOKSMART™ :

- Mettre toujours les couvercles des casseroles.
- Remplir les autres casseroles à une profondeur d'au moins 3 cm (1,25 po).
- Utiliser toujours des ustensiles de la bonne taille et du bon type (ustensiles adaptés au système, ustensiles émaillés, casseroles en acier inoxydable et aluminium munies de bande thermosensible).
- Placer toujours la bande thermosensible face au Sensor Dome™.
- Maintenir la fenêtre du Sensor Dome™ toujours propre.

Thermador® | *An American Icon™*