

# Rapide, tout simplement


# Frying Sensor



Le Frying Sensor maintient la température de votre ustensile constante et assure une cuisson parfaite. En outre, le Frying Sensor offre les avantages suivants :

- Il empêche que les aliments ne brûlent en surveillant la température de la poêle.
- Il protège l'huile ou la graisse contre la surchauffe. Aucune substance dangereuse pour la santé n'est ainsi produite.
- Il garantit l'efficacité énergétique en ne libérant que la puissance nécessaire.

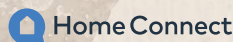
## Procédure

- Positionner la poêle vide sur le foyer.
- Sélectionner le foyer et  l'effleur.
- Sélectionner la température souhaitée :
  - Pendant le temps de chauffe, l'affichage de la minuterie indique alternativement la température cible et la progression de la chauffe.
  - Un signal retentit lorsque la température de rôtissage est atteinte.
- Verser l'huile ou la matière grasse dans la poêle et commencer la cuisson.

Nos poêles Pro Induction sont optimisées pour frire sur votre table de cuisson.

En outre, des accessoires spéciaux y compris une plaque à snacker sont disponibles pour la zone flexible.

Vous pouvez acheter nos accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur notre site internet : [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)



L'application Home Connect vous permet d'accéder rapidement et facilement aux recettes et aux techniques de cuisson depuis votre smartphone ou votre tablette.

 Faire fondre 70 °C	 Préparer des sauces 110-120 °C	 Rôtir 140 °C	 Rôtir 160 °C	 Rôtir 180 - 200 °C	 Rôtir 220 °C
					
					
Faire fondre du chocolat, du beurre ou du fromage, par ex. fondue.	Préparer et faire réduire des sauces, étuver des légumes et frire des mets avec de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine.	Faire cuire des mets avec de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine, par ex. des omelettes.	Frire du poisson et des mets épais, par ex. boulettes de viande hachée ou des saucisses.	Frire des steaks, médium ou bien cuits, des mets surgelés, panés et fins, par ex. escalopes, ragoût frais ou légumes.	Frire des mets à haute température, par ex. un steak saignant, une purée de pommes de terre ou des frites surgelées.


La température représentée dans les affichages est une valeur approximative et peut différer de la température réelle dans la poêle.


**Notice d'utilisation :** Pour plus d'informations, consultez la notice d'utilisation de votre table de cuisson au chapitre «Frying Sensor». Lisez attentivement ce paragraphe.


# Recommandations pour cuisiner avec le Frying Sensor













































































La tableau ci-dessous indique quelle température convient pour quel aliment. Le temps de rôtissage et la température peuvent varier selon la nature, le poids, la taille, la quantité et la qualité des aliments. La température réglée varie selon la poêle utilisée.


















































- Préchauffer la poêle vide.
- Lorsque le signal retentit, ajouter l'huile et les aliments.

 Poêle

 Teppanyaki

 Plaque à snacker

		°C	min
Viande			
Escalope, nature	  	160-180	4-10
Escalope, panée		180	6-10
Filet	 	180-200	6-10
Côtelettes	  	160-180	10-15
Cordon bleu, escalope milanaise		180	10-15
Steak, saignant, 3 cm d'épaisseur	  	220	8-10
Steak, à point, 3 cm d'épaisseur	 	200	6-10
Steak, bien cuit, 3 cm d'épaisseur	  	180	6-12
T-bone, saignant, 4,5 cm d'épaisseur	  	200-220	10-15
T-bone, à point, 4,5 cm d'épaisseur	  	180-200	20-30
Blanc de volaille, 2 cm d'épaisseur	  	160	10-20
Lard	  	160-180	2-6
Viande hachée	 	180-200	6-10
Hamburger, 1,5 cm d'épaisseur	  	160-200	6-15
Boulettes de viande hachée		160-180	10-20
Saucisses grillées	  	160-180	8-20
Chorizo, saucisses crues	  	160-180	10-20
Brochettes	  	160-180	10-20
Gyros	 	180-200	6-10
Poisson et fruits de mer			
Filet de poisson, nature	  	180	10-20
Filet de poisson, pané		180	10-20
Poisson frit, entier	  	160	10-20
Sardines	  	180	6-12
Crevettes	  	180	4-8
Calamar, seiche	  	180-200	6-12
Moules, palourdes, coques		110-120	4-8
Plats aux œufs			
Œufs au plat au beurre	 	140	2-6
Œufs au plat à l'huile	 	180-200	2-6
Œufs brouillés	 	140	4-9
Omelette	 	140	3-6
Pain perdu	 	160	4-8
Crêpes, blinis, crêpes épaisses et tacos	 	180-200	1-3

		°C	min
Légumes			
Pommes sautées à base de pommes de terre cuites	 	180-200	6-12
Frites	 	180-200	15-25
Galettes de pommes de terre	 	200	2-4
Oignons, ail, à l'étuvée	 	140	4-12
Oignons en rondelles		180-200	4-12
Courgettes, aubergines, poivrons	  	160-180	4-12
Asperges vertes, grillées	  	160-180	10-20
Champignons	  	180	10-15
Légumes, glacés		120	10-20
Tempura de légumes	 	180-200	5-10
Plats congelés			
Nuggets de poulet		180-200	8-12
Bâtonnets de poisson		180	8-12
Frites		200-220	4-8
Poêlées		160-180	6-10
Rouleaux de printemps		180-200	8-15
Pâtés, croquettes		200-220	6-8
Sauces			
Sauce tomate		120	20-30
Sauce à la crème		110-120	10-20
Sauce béchamel		110-120	10-20
Sauce au fromage		110-120	3-8
Sauces sucrées		110-120	10-20
Réduire des sauces		110-120	5-10
Faire fondre			
Chocolat de couverture		70-80	5-15
Fromage		70-80	3-10
Beurre		70-80	3-5
Fondue		70-80	5-15
Divers			
Fromage frit	  	180-200	5-15
Croûtons	 	160-180	6-10
Toast	  	200-220	8-12
Plats cuisinés déshydratés		110-120	5-10
Amandes, noix, pignons de pin, grillés	 	180-200	3-15
Maïs soufflé		220	10-20

