

Szybko i łatwo


fryingSensor Pro

SIEMENS

Oferowany czujnik smażenia utrzymuje stałą temperaturę naczynia i zapewnia doskonałe rezultaty smażenia. Oprócz tego czujnik smażenia zapewnia następujące korzyści:

- Zapobiega przypalaniu się potraw poprzez monitorowanie temperatury patelni.
- Chroni olej lub tłuszcz przed przegrzaniem. W ten sposób nie powstają substancje niebezpieczne dla zdrowia.
- Zapewnia efektywność energetyczną poprzez wykorzystanie wyłącznie wymaganej mocy.

Sposób postępowania

- Umieścić pustą patelnię na strefie grzewczej.
- Wybrać strefę grzewczą i dotknąć .
- Wybrać żądaną temperaturę:
 - Podczas czasu nagrzewania na wskaźniku timera pojawia się na przemian temperatura docelowa i postęp procesu nagrzewania.
 - Po osiągnięciu temperatury smażenia rozlega się sygnał.
- Na patelni umieścić olej lub tłuszcz i rozpocząć smażenie.

Nasze patelnie Pro Induction są zaprojektowane specjalnie pod kątem smażenia na Twojej płycie grzewczej.


Nasze wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepach specjalistycznych lub w Internecie: www.siemens-home.bsh-group.com



Home Connect


Za pomocą aplikacji Home Connect można szybko i łatwo uzyskać dostęp do przepisów i technik gotowania z poziomu smartfona lub tabletu.


 Roztapianie
70°C

 Przyrządzanie
sosów 110–120°C

 Smażenie
140°C

 Smażenie
160°C

 Smażenie
180–200°C

 Smażenie
220°C



Roztapianie czekolady, masła lub sera, np. fondue.



Przyrządzanie i zagęszczanie sosów, duszenie warzyw, smażenie potraw na oliwie z oliwek extra, maśle lub margarynie.



Smażenie potraw na oliwie z oliwek extra, maśle lub margarynie, np. omlety.



Smażenie ryb i grubszych potraw, np. klopsików lub kiełbasek.



Smażenie steków, średnio lub dobrze wysmażonych, potraw mrożonych, panierowanych i delikatnych, np. sznycli, świeżego ragout i warzyw.



Smażenie potraw w wysokiej temperaturze, np. steku krwistego, placków ziemniaczanych lub mrożonych frytek.

Temperatura pokazywana na wskaźnikach jest wartością przybliżoną i może różnić się od rzeczywistej temperatury na patelni.

Instrukcja użytkownika: Więcej informacji można znaleźć w instrukcji użytkownika płyty grzewczej w rozdziale „Czujnik smażenia”. Należy dokładnie przeczytać ten rozdział.

Zalecenia dotyczące gotowania przy użyciu fryingSensor Pro

Poniższa tabela pokazuje, jaka temperatura jest odpowiednia do przyrządzenia poszczególnych potraw. Czas smażenia i temperatura mogą się różnić w zależności od rodzaju, wagi, wielkości, ilości i jakości potrawy. Ustawiona temperatura różni się w zależności od użytej patelni.

- Rozgrzać pustą patelnię.
- Gdy rozlegnie się sygnał, dodać olej i potrawę.

	°C	min
Mięso		
Sznicel, naturalny	160-180	4-10
Sznicel, panierowany	180	6-10
Filet	180-200	6-10
Kotlety	160-180	10-15
Cordon bleu, sznicel wiedeński	180	10-15
Stek, krwisty, grubość 3 cm	220	8-10
Stek, średnio wysmażony, grubość 3 cm	200	6-10
Stek, dobrze wysmażony, grubość 3 cm	180	6-12
Stek T-Bone, krwisty, grubość 4,5 cm	200-220	10-15
Stek T-Bone, średnio wysmażony, grubość 4,5 cm	180-200	20-30
Pierś drobiowa, grubość 2 cm	160	10-20
Boczek	160-180	2-6
Mięso mielone	180-200	6-10
Hamburger, grubość 1,5 cm	160-200	6-15
Kuleczki z mięsa mielonego	160-180	10-20
Kiełbaski do smażenia, parzone	160-180	8-20
Chorizo, surowe kiełbasy do smażenia	160-180	10-20
Szaszłyki	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
Ryby i owoce morza		
Filet rybny, naturalny	180	10-20
Filet rybny, panierowany	180	10-20
Ryba smażona, w całości	160	10-20
Sardynki	180	6-12
Krewetki	180	4-8
Kałamarz, mątwą	180-200	6-12
Omułki, małże, sercówki	110-120	4-8
Potrawy z jaj		
Jajka sadzone na maśle	140	2-6
Jajka sadzone na oleju	180-200	2-6
Jajecznicą	140	4-9
Omlet	140	3-6
Francuskie tosty	160	4-8
Crêpes, bliny, naleśniki, tacos	180-200	1-3

	°C	min
Warzywa		
Ziemniaki smażone po ugotowaniu w mundurkach	180-200	6-12
Frytki	180-200	15-25
Placki ziemniaczane	200	2-4
Cebula, czosnek, zeszkłone	140	4-12
Cebula w krążkach	180-200	4-12
Cukinia, bakłażan, papryka	160-180	4-12
Zielone szparagi, smażone	160-180	10-20
Grzyby	180	10-15
Warzywa, glazurowane	120	10-20
Warzywa w tempurze	180-200	5-10
Potrawy mrożone		
Nuggetsy z kurczaka	180-200	8-12
Paluszki rybne	180	8-12
Frytki	200-220	4-8
Potrawy z patelni	160-180	6-10
Sajgonki	180-200	8-15
Paszteciki, krokiety	200-220	6-8
Sosy		
Sos pomidorowy	120	20-30
Sos śmietanowy	110-120	10-20
Sos beszamelowy	110-120	10-20
Sos serowy	110-120	3-8
Sosy słodkie	110-120	10-20
Zagęszczanie sosu	110-120	5-10
Roztapianie		
Kuwertura	70-80	5-15
Ser	70-80	3-10
Maśło	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
Inne		
Smażony ser	180-200	5-15
Grzanki	160-180	6-10
Chleb tostowy	200-220	8-12
Suche potrawy gotowe	110-120	5-10
Migdały, orzechy włoskie, orzeszki piniowe, prażone	180-200	3-15
Popcorn	220	10-20

