

# SIEMENS

Hızlı ve kolay

## cookingSensor Plus

Artık yemekleriniz taşmayacak. Tencereye sensörü takmanız yeterli. Setüstü ocak ve cookingSensor Plus Bluetooth üzerinden iletişime geçerek seçili sıcaklığı otomatik olarak korur. Bu gücün yeterli bir sıcaklığı korumak ve mükemmel bir pişirme sonucu sağlamak üzere çok hassas bir şekilde kontrol edilmesine imkan tanır.  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Siemens Ev Aletleri

**i** Pişirme sensörü modunu ilk kez kullanmadan önce pişirme sensörü ile ocağı ilk seferinde eşleştirmenize gereklidir (temel ayarlar menüsüne gidin). Kaynama noktasını evinizin deniz seviyesinin üzerindeki konumuna göre ayarlayın. Ocak kullanım kılavuzundaki „Kablosuz pişirme sensörü“ ve „Pişirme sensörü modu“ bölümlerindeki detaylı açıklamalara bakın.

Mükemmel sonuçlar için her bir pişirme uygulaması için özel bir sıcaklık gereklidir. Akıllı sensör yiyeceklerin ısıtılması, haşlama, kaynatma, bir düdüklü tencere veya kızartma için gereken sıcaklığı ayarlamanıza olanak sağlar. Pişirme işlemi sırasında sıcaklık sürekli kontrol edilir ve hassas bir şekilde korunur.



Fonksiyonunu kullanmak için kablosuz sıcaklık sensörünün tencereye yerleştirilmesi gereklidir. Eğer ek bir pişirme sensörü satın almak istiyorsanız veya ocağınızda bir tane bulunmuyorsa, HZ39050 referans numarasını kullanarak Siemens web sitesini ziyaret edin, özel mağazalar veya müşteri hizmetlerimiz ile irtibata geçin.



70°C

Isıtma, sıcak tutma,  
örn. panç, yahnı.



85°C

Sütle  
haşlama,  
örn. panna  
cotta,  
sütlaç.

90°C

Suyla  
haşlama,  
örn. pirinç,  
kinoa.



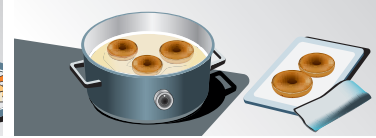
100°C

Kaynatma, örn.  
makarna, gnocchi,  
sebze.



115°C

Düdüklü tencerede  
pişirme, örn. ev  
yapımı et suyuna  
sebze çorbası,  
baklagiller.



160°C

Düşük  
sıcaklıkta  
kızartma,  
örn.  
doughnut,  
hamur  
tatlısı.

170°C

Orta  
sıcaklıkta  
kızartma,  
örn.  
panelenmiş  
balık, köfte.

180°C








Yüksek  
sıcaklıkta  
kızartma,  
örn.  
donmuş  
patates  
kızartması.










9001410819

tr

Aşağıdaki tablo çeşitli yemekleri ve bunların ideal pişirme sıcaklıklarını ve yaklaşık sürelerini göstermektedir. Pişirme süresi yiyeceğin miktarına ve boyutuna göre değişir.

			 dak.
<b>Et</b> 	<b>Haşlama</b>		
	Sosis <sup>2</sup>	90°C	10-20
	<b>Kaynatma</b>		
	Köfte <sup>2</sup>	100°C	20-30
	Tavuk <sup>2</sup>	100°C	60-90
	Biftek <sup>2</sup>	100°C	60-90
	<b>Düdüklü tencerede pişirme</b>		
	Düdüklü tencerede tavuk <sup>3</sup>	115°C	15-25
	Düdüklü tencerede biftek <sup>3</sup>	115°C	15-25
	<b>Kızartma</b>		
Tavuk porsiyonları <sup>4</sup>	170°C	10-15	
Köfte <sup>4</sup>	170°C	10-15	
<b>Balık</b> 	<b>Haşlama</b>		
	Yahni balık <sup>2</sup>	90°C	15-20
	<b>Kızartma</b>		
Kızgın yağda bira bulamaçlı balık <sup>4</sup>	170°C	10-15	
Kızgın yağda panelenmiş balık <sup>4</sup>	170°C	10-15	
<b>Yumurtalı yemekler</b> 	<b>Kaynatma</b>		
	Haşlanmış yumurta <sup>3</sup>	100 °C	5-10
<b>Sebzeler ve baklagiller</b> 	<b>Kaynatma</b>		
	Brokoli <sup>2</sup>	100°C	10-20
	Karnabahar <sup>2</sup>	100°C	10-20
	Ispanak <sup>2</sup>	100°C	5-10
	Brüksel lahanası <sup>2</sup>	100°C	30-40
	Yeşil fasulye <sup>2</sup>	100°C	15-30
	Nohut <sup>3</sup>	100°C	60-90
	Bezelye <sup>2</sup>	100°C	15-20
	Mercimek <sup>3</sup>	100°C	45-60
	<b>Düdüklü tencerede pişirme</b>		
	Düdüklü tencerede sebzeler <sup>3</sup>	115°C	3-6
	Düdüklü tencerede nohut <sup>3</sup>	115°C	25-35
	Düdüklü tencerede fasulye <sup>3</sup>	115°C	25-35
	Düdüklü tencerede mercimek <sup>3</sup>	115°C	10-20
	<b>Kızartma</b>		
	Kızgın yağda panelenmiş sebze <sup>4</sup>	170°C	4-8
	Kızgın yağda bira bulamaçlı sebzeler <sup>4</sup>	170°C	4-8
Kızgın yağda panelenmiş mantar <sup>4</sup>	170°C	4-8	
Kızgın yağda bira bulamaçlı mantar <sup>4</sup>	170°C	4-8	
<b>Patates</b> 	<b>Haşlama</b>		
	Patates köfteleri <sup>2</sup>	85°C	30-40
	<b>Kaynatma</b>		
	Patates <sup>3</sup>	100°C	30-45
	Gnocchi <sup>2</sup>	100°C	3-6
	Tatlı patates <sup>3</sup>	100°C	30-45
	<b>Düdüklü tencerede pişirme</b>		
	Düdüklü tencerede patates <sup>3</sup>	115°C	10-20
	Düdüklü tencerede tatlı patates <sup>3</sup>	115°C	10-20
	<b>Kızartma</b>		
Taze patates <sup>4</sup>	160°C	8-12	

			 dak.
<b>Makarna ve mısır gevreği</b> 	<b>Haşlama</b>		
	Yarı haşlanmış pirinç <sup>2</sup>	90°C	25-35
	Esmer pirinç <sup>3</sup>	90°C	45-55
	Basmatik pirinç <sup>3</sup>	90°C	8-12
	Yabani pirinç <sup>3</sup>	90°C	20-30
	Kinoa <sup>2</sup>	90°C	10-12
	Polenta <sup>1</sup>	85°C	3-8
	İrmik püresi <sup>1</sup>	85°C	5-10
	<b>Kaynatma</b>		
	Kuru makarna <sup>1</sup>	100°C	7-10
	Taze makarna <sup>1</sup>	100°C	3-5
	Tam tahıllı makarna <sup>1</sup>	100°C	7-10
	Kuru doldurulmuş makarna <sup>1</sup>	100°C	15-20
Taze doldurulmuş makarna <sup>1</sup>	100°C	5-8	
<b>Düdüklü tencerede pişirme</b>			
Düdüklü tencerede pirinç <sup>3</sup>	115°C	6-8	
Düdüklü tencerede esmer pirinç <sup>3</sup>	115°C	12-18	
<b>Çorbalar</b> 	<b>Haşlama</b>		
	Kremalı çorbalar <sup>1</sup>	90°C	10-15
	<b>Kaynatma</b>		
	Ev yapımı et suyuna sebze çorbası <sup>3</sup>	100°C	60-90
	Hazır çorbalar <sup>1</sup>	100°C	5-10
	<b>Düdüklü tencerede pişirme</b>		
Düdüklü tencerede ev yapımı et suyuna sebze çorbası <sup>3</sup>	115°C	20-30	
<b>Tatlılar</b> 	<b>Haşlama</b>		
	Sütlaç <sup>1</sup>	85°C	40-50
	Çikolatalı puding <sup>1</sup>	85°C	3-5
	<b>Kaynatma</b>		
	Komposto <sup>3</sup>	100°C	15-25
	<b>Kızartma</b>		
Kızartma doughnut <sup>4</sup>	160°C	5-10	
Kızartma börekler <sup>4</sup>	160°C	5-10	
<b>Donmuş ürünler</b> 	<b>Isıtma / Sıcak tutma</b>		
	Kremalı sebzeler <sup>1</sup>	70 °C	15-20
	<b>Kaynatma fonksiyonu</b>		
	Yeşil fasulye <sup>2</sup>	100°C	15-30
	<b>Kızartma fonksiyonu</b>		
Kızgın yağda patates kızartması <sup>4</sup>	180°C	4-8	
<b>Diğer</b> 	<b>Isıtma/ Sıcak tutma</b>		
	Isıtma yahni <sup>3</sup>	70°C	10-20
	Sıcak baharatlı şarap ısıtma <sup>3</sup>	70°C	5-15
	<b>Haşlama fonksiyonu</b>		
Süt ısıtma <sup>3</sup>	85°C	3-10	

<sup>1</sup> Düzenli karıştırın.

<sup>2</sup> Kapak kapalı şekilde ısıtın ve pişirin. Sinyal sonrasında yiyeceği ekleyin.

<sup>3</sup> Yiyeceği hemen başında ekleyin.

<sup>4</sup> Yağı kapak kapalı şekilde ısıtın. Porsiyonları kapak olmadan kızartın.