

SIEMENS


Einfach und schnell cookingSensor Plus

Kein Überkochen mehr. Einfach Sensor am Topf anbringen. Die Herdplatte und cookingSensor Plus halten die gewählte Temperatur automatisch – einfach durch drahtlose Kommunikation via Bluetooth. Auf diese Weise kann die Leistung mit höchster Präzision geregelt werden, um die richtige Temperatur für ein exzellentes Garergebnis zu gewährleisten. siemens-home.bsh-group.com

Siemens Hausgeräte








i Sie müssen den Kochsensor vor der erstmaligen Verwendung mit dem Kochfeld koppeln (wechseln Sie in das Menü mit den Grundeinstellungen). Passen Sie den Siedepunkt an die Höhe Ihres Wohnorts über dem Meeresspiegel an. Lesen Sie die ausführlichen Beschreibungen in den Kapiteln „Drahtloser Kochsensor“ und „Kochsensormodus“ in der Bedienungsanleitung des Kochfelds.








Für jedes Gericht ist eine spezifische Temperatur für exzellente Resultate erforderlich. Der intelligente Sensor ermöglicht Ihnen, die Temperatur einzustellen, die für das Erwärmen von Speisen, das Köcheln, Sieden, das Kochen in einem Schnellkochtopf oder das Frittieren erforderlich ist. Während des Kochvorgangs wird die Temperatur permanent kontrolliert und präzise gehalten.

 Der drahtlose Temperaturfühler muss am Topf angebracht werden, um ihn verwenden zu können. Wenn Sie einen zusätzlichen Kochsensor kaufen möchten oder wenn Ihr Kochfeld ursprünglich nicht mit einem Kochsensor ausgestattet war, so besuchen Sie die Siemens-Website oder setzen sich mit einem Fachgeschäft bzw. unserem Kundendienst in Verbindung, wobei Sie die Referenznummer HZ39050 angeben.

							
70 °C	85 °C	90 °C	100 °C	115 °C	160 °C	170 °C	180 °C
Erwärmen, warmhalten, z.B. Punsch, Eintopf.	Köcheln mit Milch, z.B. Panna Cotta, Milchreis.	Köcheln mit Wasser, z.B. Reis, Quinoa.	Kochen, z. B. Nudeln, Gnocchi, Gemüse.	Kochen im Schnellkochtopf, z.B. selbstgemachte Brühe, Hülsenfrüchte.	Frittieren mit niedriger Temperatur, z.B. Doughnuts, Krapfen.	Frittieren mit mittlerer Temperatur, z.B. paniertes Fisch, Fleischklöße.	Frittieren mit hoher Temperatur, z.B. gefrorene Pommes Frites.

In der folgenden Tabelle sind verschiedene Gerichte, ihre ideale Zubereitungstemperatur und die ungefähr benötigte Zeit aufgeführt. Die Garzeit kann abhängig von Größe und Menge der Lebensmittel unterschiedlich sein.

			 min.
Fleisch 	Köcheln		
	Würstchen ²	90 °C	10-20
	Sieden		
	Fleischklöße ²	100 °C	20-30
	Hähnchen ²	100 °C	60-90
	Rindfleisch ²	100 °C	60-90
	Kochen im Schnellkochtopf		
	Hähnchen im Schnellkochtopf ³	115 °C	15-25
	Rindfleisch im Schnellkochtopf ³	115 °C	15-25
	Frittieren		
Hähnchenteile ⁴	170 °C	10-15	
Fleischklöße ⁴	170 °C	10-15	
Fisch 	Köcheln		
	Gedünsteter Fisch ²	90 °C	15-20
	Frittieren		
	Fisch im Bierteig frittieren ⁴	170 °C	10-15
Panierten Fisch frittieren ⁴	170 °C	10-15	
Eierspeisen 	Sieden		
	Gekochte Eier ³	100 °C	5-10
Gemüse und Hülsenfrüchte 	Sieden		
	Brokkoli ²	100 °C	10-20
	Blumenkohl ²	100 °C	10-20
	Spinat ²	100 °C	5-10
	Rosenkohl ²	100 °C	30-40
	Grüne Bohnen ²	100 °C	15-30
	Kichererbsen ³	100 °C	60-90
	Erbsen ²	100 °C	15-20
	Linsen ³	100 °C	45-60
	Kochen im Schnellkochtopf		
	Gemüse im Schnellkochtopf ³	115 °C	3-6
	Kichererbsen im Schnellkochtopf ³	115 °C	25-35
	Bohnen im Schnellkochtopf ³	115 °C	25-35
	Linsen im Schnellkochtopf ³	115 °C	10-20
Frittieren			
Paniertes Gemüse frittieren ⁴	170 °C	4-8	
Gemüse im Bierteig frittieren ⁴	170 °C	4-8	
Panierte Pilze frittieren ⁴	170 °C	4-8	
Pilze im Bierteig frittieren ⁴	170 °C	4-8	
Kartoffeln 	Köcheln		
	Kartoffelklöße ²	85 °C	30-40
	Sieden		
	Kartoffeln ³	100 °C	30-45
	Gnocchi ²	100 °C	3-6
	Süßkartoffeln ³	100 °C	30-45
	Kochen im Schnellkochtopf		
Kartoffeln im Schnellkochtopf ³	115 °C	10-20	
Süßkartoffeln im Schnellkochtopf ³	115 °C	10-20	
Frittieren			
Rohe Kartoffeln ⁴	160 °C	8-12	

			 min.
Teigwaren und Zerealien 	Köcheln		
	Parboiled-Reis ²	90 °C	25-35
	Vollkornreis ³	90 °C	45-55
	Basmati Reis ³	90 °C	8-12
	Wildreis ³	90 °C	20-30
	Quinoa ²	90 °C	10-12
	Polenta ¹	85 °C	3-8
	Grießpudding ¹	85 °C	5-10
	Sieden		
	Getrocknete Teigwaren ¹	100 °C	7-10
Frische Teigwaren ¹	100 °C	3-5	
Vollkornteigwaren ¹	100 °C	7-10	
Getrocknete gefüllte Teigwaren ¹	100 °C	15-20	
Frische gefüllte Teigwaren ¹	100 °C	5-8	
Kochen im Schnellkochtopf			
Reis im Schnellkochtopf ³	115 °C	6-8	
Vollkornreis im Schnellkochtopf ³	115 °C	12-18	
Suppen 	Köcheln		
	Crèmesuppen ¹	90 °C	10-15
	Sieden		
	Selbstgemachte Brühe ³	100 °C	60-90
	Instantsuppen ¹	100 °C	5-10
	Kochen im Schnellkochtopf		
Selbstgemachte Brühe im Schnellkochtopf ³	115 °C	20-30	
Dessert 	Köcheln		
	Milchreis ¹	85 °C	40-50
	Schokoladenpudding ¹	85 °C	3-5
	Sieden		
Kompott ³	100 °C	15-25	
Frittieren			
Doughnuts frittieren ⁴	160 °C	5-10	
Krapfen frittieren ⁴	160 °C	5-10	
Tiefkühlprodukte 	Erwärmen / Warmhalten		
	Gemüse mit Sahne ¹	70 °C	15-20
	Siedefunktion		
	Grüne Bohnen ²	100 °C	15-30
Frittierfunktion			
Pommes Frites frittieren ⁴	180 °C	4-8	
Sonstiges 	Erwärmen / Warmhalten		
	Eintopf erwärmen ³	70 °C	10-20
	Glühwein erwärmen ³	70 °C	5-15
	Köchelfunktion		
Milch erwärmen ³	85 °C	3-10	

¹ Regelmäßig umrühren.
² Aufheizen und Garen mit Deckel. Lebensmittel nach dem Signal zugeben.
³ Gargut zu Beginn zugeben.
⁴ Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. In Portionen und ohne Deckel frittieren.



9001410783

de | fr

SIEMENS


Rapide et simple cookingSensor Plus

Fini les casseroles qui débordent. Il suffit de fixer le capteur à la casserole. La table de cuisson et le capteur cookingSensor Plus maintiennent automatiquement la température sélectionnée en communiquant ensemble par Bluetooth. Ce qui permet de contrôler la puissance avec une grande précision pour maintenir la température appropriée et offrir les meilleurs résultats de cuisson. siemens-home.bsh-group.fr

Siemens Électroménager

i Avant de pouvoir utiliser le mode capteur pour casserole la première fois, vous devrez coupler le capteur pour casserole à la table de cuisson (allez dans les menu des réglages de base). Réglez le point d'ébullition en fonction de l'altitude de votre maison par rapport au niveau de la mer. Lisez les descriptions détaillées dans les chapitres « Capteur pour casserole sans fil » et « Mode capteur pour casserole » dans le mode d'emploi de la table de cuisson.

Chaque application de cuisson requiert une température spécifique permettant d'obtenir d'excellentes résultats. Le capteur intelligent vous permet de définir la température requise pour réchauffer un plat cuisiné, pour mijoter, faire bouillir, cuire dans une cocotte-minute ou pour frire. Pendant le processus de cuisson, la température est réglée constamment et maintenue de façon précise.

 La sonde de température sans fil doit être placée sur une casserole afin de pouvoir utiliser cette fonctionnalité. Si vous désirez acheter un capteur pour casserole supplémentaire ou si votre table de cuisson n'en était pas équipée à l'origine, rendez-vous sur le site de Siemens, contactez les boutiques spécialisées ou le service après-vente en mentionnant le numéro de référence HZ39050.








					
70 °C	85 °C	90 °C	100 °C	115 °C	160°C 170°C 180°C
Pour réchauffer, maintenir au chaud, par ex., punch, mijotés.	Faire mijoter avec du lait, par ex., panna cotta, riz au lait.	Faire mijoter avec de l'eau, par ex., riz, quinoa.	Bouillir, par ex., pâtes, gnocchis, légumes.	Cuire avec une cocotte-minute, par ex., bouillon maison, légumes.	Friture à faible température, par ex., beignes, beignets d'entremets.
					Friture à température moyenne, par ex., poissons panés, boulettes de viandes.
					Friture à haute température, par ex., frites surgelées.










9001410783

de | fr

Le tableau ci-dessous indique de nombreux plats et leur température idéale de cuisson ainsi que le temps approximatif. La durée peut varier en fonction de la taille et de la quantité des aliments.

			 min.
Viande 	Mijoter		
	Saucisses ²	90 °C	10-20
	Faire bouillir		
	Boulettes de viande ²	100 °C	20-30
	Poulet ²	100 °C	60-90
	Bœuf ²	100 °C	60-90
	Cuire dans une cocotte-minute		
	Poulet dans la cocotte-minute ³	115 °C	15-25
	Bœuf dans la cocotte-minute ³	115 °C	15-25
	Friture		
Poulet en morceaux ⁴	170 °C	10-15	
Boulettes de viande ⁴	170 °C	10-15	
Poisson 	Mijoter		
	Mijoté de poisson ²	90 °C	15-20
	Friture		
	Friture de poisson dans une panure à la bière ⁴	170 °C	10-15
Friture de poisson pané ⁴	170 °C	10-15	
Plats à base d'œufs 	Faire bouillir		
	Œufs durs ³	100 °C	5-10
Légumes 	Faire bouillir		
	Brocoli ²	100 °C	10-20
	Choux-fleur ²	100 °C	10-20
	Épinards ²	100 °C	5-10
	Choux de Bruxelles ²	100 °C	30-40
	Haricots verts ²	100 °C	15-30
	Pois chiches ³	100 °C	60-90
	Petits pois ²	100 °C	15-20
	Lentilles ³	100 °C	45-60
	Cuire dans une cocotte-minute		
	Légumes dans la cocotte-minute ³	115 °C	3-6
	Pois chiches dans la cocotte-minute ³	115 °C	25-35
	Haricots dans la cocotte-minute ³	115 °C	25-35
	Lentilles dans la cocotte-minute ³	115 °C	10-20
Friture			
Friture de légumes panés ⁴	170 °C	4-8	
Friture de légumes dans une panure à la bière ⁴	170 °C	4-8	
Friture de champignons panés ⁴	170 °C	4-8	
Friture de champignons dans une panure à la bière ⁴	170 °C	4-8	
Pommes de terre 	Mijoter		
	Boulettes de pommes de terre ²	85 °C	30-40
	Faire bouillir		
	Pommes de terre ³	100 °C	30-45
	Gnocchi ²	100 °C	3-6
	Patates douces ³	100 °C	30-45
	Cuire dans une cocotte-minute		
Pommes de terre dans la cocotte-minute ³	115 °C	10-20	
Patates douces dans la cocotte-minute ³	115 °C	10-20	
Friture			
Pommes de terre fraîches ⁴	160 °C	8-12	

			 min.
Pâtes et céréales 	Mijoter		
	Riz étuvé ²	90 °C	25-35
	Riz brun ³	90 °C	45-55
	Riz Basmati ³	90 °C	8-12
	Riz sauvage ³	90 °C	20-30
	Quinoa ²	90 °C	10-12
	Polenta ¹	85 °C	3-8
	Purée de semoule ¹	85 °C	5-10
	Faire bouillir		
	Pâtes sèches ¹	100 °C	7-10
	Pâtes fraîches ¹	100 °C	3-5
Pâtes de blé entier ¹	100 °C	7-10	
Pâtes farcies ¹	100 °C	15-20	
Pâtes farcies fraîches ¹	100 °C	5-8	
Cuire dans une cocotte-minute			
Riz dans la cocotte-minute ³	115 °C	6 - 8	
Riz brun dans la cocotte-minute ³	115 °C	12-18	
Soupes 	Mijoter		
	Soupes crémeuses ¹	90 °C	10-15
	Faire bouillir		
	Bouillon maison ³	100 °C	60-90
	Soupes instantanées ¹	100 °C	5-10
Cuire dans une cocotte-minute			
Bouillon maison dans la cocotte-minute ³	115 °C	20-30	
Desserts 	Mijoter		
	Riz au lait ¹	85 °C	40-50
	Flan au chocolat ¹	85 °C	3-5
	Faire bouillir		
	Compote ³	100 °C	15-25
Friture			
Friture de beignets ⁴	160 °C	5-10	
Friture de pet-de-nonne ⁴	160 °C	5-10	
Produits congelés 	Réchauffer/maintenir au chaud		
	Légumes à la crème ¹	70 °C	15-20
	Fonction bouillir		
	Haricots verts ²	100 °C	15-30
	Fonction friture		
Friture de frites ⁴	180 °C	4-8	
Autres 	Réchauffer/maintenir au chaud		
	Chauffer un mijoté ³	70 °C	10-20
	Chauffer du vin chaud épicé ³	70 °C	5-15
	Fonction mijoter		
Chauffer du lait ³	85 °C	3-10	

¹ Remuer régulièrement.

² Chauffer et cuire avec le couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.

³ Ajouter les aliments dès le début de la cuisson.

⁴ Chauffer l'huile avec le couvercle. Frire en portions sans le couvercle.