

SIEMENS

## Hurtigt og let cookingSensor Plus

Aldrig mere noget, der koger over. Sæt sensoren på gryden - enkelt og let. Kogesektionen og cookingSensor Plus holder helt automatisk den indstillede temperatur med trådløs kommunikation via Bluetooth. Derved kan effekten styres med stor præcision, så temperaturen altid er passende, og retterne altid bliver tilberedt perfekt. [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Siemens hvidevarer og husholdningsapparater

**i** Kogesensoren skal forbindes med kogesektionen, før kogesensormodus anvendes første gang (dette gøres i grundindstillingsmenuen). Indstil kogepunktet svarende til boligens højde over havets overflade. Se de detaljerede oplysninger i kapitlerne „Trådløs kogesensor“ og „Kogesensormodus“ i kogesektionens betjeningsvejledning.

Alle former for madlavning kræver en helt bestemt temperatur, for at retterne kan lykkes optimalt. Med denne intelligente sensor kan den krævede temperatur til opvarmning, simrekogning, kogning, tilberedning i trykkoger og fritering indstilles og holdes helt nøjagtigt. Under hele madlavningsprocessen bliver temperaturen konstant overvåget og holdt præcist på det korrekte niveau.

For at kunne bruge den trådløse temperatursensors funktionalitet skal den være placeret på gryden. Hvis der er behov for flere kogesensorer, eller hvis der ikke fulgte en kogesensor med kogesektionen ved leveringen, kan den bestilles med bestillingsnummeret HZ39050 på Siemens hjemmeside, i specialforretninger eller hos kundeservice.

70°C	85°C	90°C	100°C	115°C	160°C	170°C	180°C
Opvarmning, varmholdning, f.eks. punch, gryderetter.	Simrekogning med mælk, f.eks. panna cotta, risengrød.	Simrekogning med vand, f.eks. ris, quinoa.	Kogning, f.eks. pasta, gnocchi, grøntsager.	Kogning i trykkoger, f.eks. hjemmelavet bouillon, bælgfrugter.	Friturestegning ved lav temperatur, f.eks. doughnuts, klejner.	Friturestegning ved mellem temperatur f.eks. paneret fisk, frikadeller.	Friturestegning ved høj temperatur, f.eks. dybfrosne pommes frites.



9001410785

da | no

Tabellen herunder indeholder forskellige retter samt den ideelle tilberedningstemperatur og omtrentlige tilberedningstid. Tilberedningstiden kan variere afhængigt af størrelsen og mængden af madvarerne.

		°C	min.
<b>Kød</b> 	<b>Simrekogning</b>		
	Pølser <sup>2</sup>	90°C	10-20
	<b>Kogning</b>		
	Kødboller <sup>2</sup>	100°C	20-30
	Kylling <sup>2</sup>	100°C	60-90
	Oksekød <sup>2</sup>	100°C	60-90
	<b>Tilberedning i trykkoger</b>		
	Kylling i trykkoger <sup>3</sup>	115°C	15-25
	Oksekød i trykkoger <sup>3</sup>	115°C	15-25
	<b>Friturestegning</b>		
Kyllingestykker <sup>4</sup>	170°C	10-15	
Frikadeller <sup>4</sup>	170°C	10-15	
<b>Fisk</b> 	<b>Simrekogning</b>		
	Fiskeret <sup>2</sup>	90°C	15-20
	<b>Friturestegning</b>		
	Friturestegning af fisk i øldej <sup>4</sup>	170°C	10-15
Friturestegning af paneret fisk <sup>4</sup>	170°C	10-15	
<b>Æggeretter</b> 	<b>Kogning</b>		
	Kogte æg <sup>3</sup>	100°C	5-10
<b>Grøntsager og bælgfrugter</b> 	<b>Kogning</b>		
	Broccoli <sup>2</sup>	100°C	10-20
	Blomkål <sup>2</sup>	100°C	10-20
	Spinat <sup>2</sup>	100°C	5-10
	Rosenkål <sup>2</sup>	100°C	30-40
	Grønne bønner <sup>2</sup>	100°C	15-30
	Kikærter <sup>3</sup>	100°C	60-90
	Ærter <sup>2</sup>	100°C	15-20
	Linser <sup>3</sup>	100°C	45-60
	<b>Tilberedning i trykkoger</b>		
	Grøntsager i trykkoger <sup>3</sup>	115°C	3-6
	Kikærter i trykkoger <sup>3</sup>	115°C	25-35
	Bønner i trykkoger <sup>3</sup>	115°C	25-35
Linser i trykkoger <sup>3</sup>	115°C	10-20	
<b>Friturestegning</b>			
Friturestegning, panerede grøntsager <sup>4</sup>	170°C	4-8	
Friturestegning, grøntsager i øldej <sup>4</sup>	170°C	4-8	
Friturestegning, panerede svampe <sup>4</sup>	170°C	4-8	
Friturestegning, svampe i øldej <sup>4</sup>	170°C	4-8	
<b>Kartofler</b> 	<b>Simrekogning</b>		
	Kartoffel dumplings <sup>2</sup>	85°C	30-40
	<b>Kogning</b>		
	Kartofler <sup>3</sup>	100°C	30-45
	Gnocchi <sup>2</sup>	100°C	3-6
	Søde kartofler <sup>3</sup>	100°C	30-45
	<b>Tilberedning i trykkoger</b>		
	Kartofler i trykkoger <sup>3</sup>	115°C	10-20
	Søde kartofler i trykkoger <sup>3</sup>	115°C	10-20
	<b>Friturestegning</b>		
Kartofler, rå <sup>4</sup>	160°C	8-12	

		°C	min.
<b>Pasta og kornprodukter</b> 	<b>Simrekogning</b>		
	Parboiled ris <sup>2</sup>	90°C	25-35
	Brune ris <sup>3</sup>	90°C	45-55
	Basmati-ris <sup>3</sup>	90°C	8-12
	Vilde ris <sup>3</sup>	90°C	20-30
	Quinoa <sup>2</sup>	90°C	10-12
	Polenta <sup>1</sup>	85°C	3-8
	Semuljegrød <sup>1</sup>	85°C	5-10
	<b>Kogning</b>		
	Pasta, tør <sup>1</sup>	100°C	7-10
	Pasta, fersk <sup>1</sup>	100°C	3-5
Fuldkorndpasta <sup>1</sup>	100°C	7-10	
Pasta med fyld, tør <sup>1</sup>	100°C	15-20	
Pasta med fyld, fersk <sup>1</sup>	100°C	5-8	
<b>Tilberedning i trykkoger</b>			
Ris i trykkoger <sup>3</sup>	115°C	6-8	
Brune ris i trykkoger <sup>3</sup>	115°C	12-18	
<b>Suppe</b> 	<b>Simrekogning</b>		
	Flødelegeret suppe <sup>1</sup>	90°C	10-15
	<b>Kogning</b>		
	Hjemmelavet bouillon <sup>3</sup>	100°C	60-90
	Pulversuppe <sup>1</sup>	100°C	5-10
<b>Tilberedning i trykkoger</b>			
Hjemmelavet bouillon i trykkoger <sup>3</sup>	115°C	20-30	
<b>Dessurter</b> 	<b>Simrekogning</b>		
	Risengrød <sup>1</sup>	85°C	40-50
	Chokoladebudding <sup>1</sup>	85°C	3-5
	<b>Kogning</b>		
Kompot <sup>3</sup>	100°C	15-25	
<b>Friturestegning</b>			
Friturestegning, doughnuts <sup>4</sup>	160°C	5-10	
Friturestegning, pommes frites <sup>4</sup>	160°C	5-10	
<b>Dybfrostprodukter</b> 	<b>Opvarmning / varmholdning</b>		
	Flødegrøntsager <sup>1</sup>	70°C	15-20
	<b>Kogefunktion</b>		
	Grønne bønner <sup>2</sup>	100°C	15-30
<b>Friturestegningsfunktion</b>			
Friturestegning, pommes frites <sup>4</sup>	180°C	4-8	
<b>Diverse</b> 	<b>Opvarmning / varmholdning</b>		
	Opvarmning, gryderetter <sup>3</sup>	70°C	10-20
	Opvarmning, gløgg <sup>3</sup>	70°C	5-15
	<b>Simrekogningsfunktion</b>		
Opvarmning af mælk <sup>3</sup>	85°C	3-10	

<sup>1</sup> Rør rundt med jævne mellemrum.

<sup>2</sup> Opvarm og tilbered under låg. Læg madvaren i efter lydsignalet.

<sup>3</sup> Læg madvaren i fra starten.

<sup>4</sup> Opvarm olien under låg. Tilbered portionsvis uden låg.

SIEMENS


## Kjapt og enkelt cookingSensor Plus

Nå er det slutt på at det koker over. Bare fest sensoren til kokekaret. Plattetoppen og cookingSensor Plus opprettholder automatisk den valgte temperaturen ved å kommunisere trådløst via Bluetooth. Dette gjør det mulig å styre temperaturen med stor presisjon og opprettholde riktig temperatur, og dermed oppnå fantastiske resultater i matlagingen. [siemens-home.bsh-group.com/no](http://siemens-home.bsh-group.com/no)

Siemens husholdningsapparater

**i** Du må koble sammen kokesensoren og plattetoppen én gang før du bruker kokesensormodusen for første gang (gå til grunninnstillingsmenyen). Juster kokepunktet etter hvor høyt hjemmet ditt ligger over havet. Se detaljerte beskrivelser i kapitlene "Trådløs kokesensor" og "Kokesensormodus" i bruksanvisningen for plattetoppen.

Hvert husholdningsapparat krever en bestemt temperatur for å gi fantastiske resultater. Den intelligente sensoren gjør at du kan stille inn den påkrevde temperaturen for oppvarming av mat, trekking, koking, matlaging i trykkoker eller fritering. Temperaturen kontrolleres og opprettholdes konstant gjennom hele kokeprosessen.

 Den trådløse temperatursensoren må plasseres på kokekaret for at den skal fungere. Hvis du ønsker å kjøpe en ekstra kokesensor, eller hvis plattetoppen din i utgangspunktet ikke har en, kan du besøke Siemens' nettside, ta kontakt med våre spesialiserte butikker eller vår kundeservice ved å bruke referansenr. HZ39050.

							
<b>70 °C</b>	<b>85 °C</b>	<b>90 °C</b>	<b>100 °C</b>	<b>115 °C</b>	<b>160 °C</b>	<b>170 °C</b>	<b>180 °C</b>
Oppvarming, varmhoding, f.eks. punsj, stuing.	Trekking med melk, f.eks. panna cotta, rispudding.	Trekking med vann, f.eks. ris, quinoa.	Koking, f.eks. pasta, gnocchi, grønnsaker.	Tilberede i trykkoker, f.eks. hjemmelaget buljong, belgfrukter.	Fritering på lav temperatur, f.eks. smultringer, fattigmenn.	Fritering på middels temperatur, f.eks. panert fisk, kjøttboller.	Fritering på høy temperatur, f.eks. frossen pomes frites.



9001410785

da | no

Tabellen under viser ulike retter og ideell tilberedningstid og ca. hvor lang tid de trenger. Tilberedningstiden kan variere avhengig av størrelse og mengde mat.

			min
<b>Kjøtt</b> 	<b>Trekking</b>		
	Pølser <sup>2</sup>	90 °C	10–20
	<b>Koking</b>		
	Kjøttboller <sup>2</sup>	100 °C	20–30
	Kylling <sup>2</sup>	100 °C	60–90
	Storfe <sup>2</sup>	100 °C	60–90
	<b>Tilberede i trykkoker</b>		
	Kylling i trykkoker <sup>3</sup>	115 °C	15–25
	Storfe i trykkoker <sup>3</sup>	115 °C	15–25
	<b>Fritering</b>		
Kylling i stykker <sup>4</sup>	170 °C	10–15	
Kjøttboller <sup>4</sup>	170 °C	10–15	
<b>Fisk</b> 	<b>Trekking</b>		
	Fiskegryte <sup>2</sup>	90 °C	15–20
	<b>Fritering</b>		
	Fritert fisk med ølpanering <sup>4</sup>	170 °C	10–15
Fritert panert fisk <sup>4</sup>	170 °C	10–15	
<b>Eggeretter</b> 	<b>Koking</b>		
	Kokte egg <sup>3</sup>	100 °C	5–10
<b>Grønnsaker og belgfrukter</b> 	<b>Koking</b>		
	Brokkoli <sup>2</sup>	100 °C	10–20
	Blomkål <sup>2</sup>	100 °C	10–20
	Spinat <sup>2</sup>	100 °C	5–10
	Rosenkål <sup>2</sup>	100 °C	30–40
	Grønne bønner <sup>2</sup>	100 °C	15–30
	Kikerter <sup>3</sup>	100 °C	60–90
	Erter <sup>2</sup>	100 °C	15–20
	Linser <sup>3</sup>	100 °C	45–60
	<b>Tilberede i trykkoker</b>		
	Grønnsaker i trykkoker <sup>3</sup>	115 °C	3–6
	Kikerter i trykkoker <sup>3</sup>	115 °C	25–35
	Bønner i trykkoker <sup>3</sup>	115 °C	25–35
Linser i trykkoker <sup>3</sup>	115 °C	10–20	
<b>Fritering</b>			
Fritere panerte grønnsaker <sup>4</sup>	170 °C	4–8	
Fritere grønnsaker med ølpanering <sup>4</sup>	170 °C	4–8	
Fritere panerte sjampinjonger <sup>4</sup>	170 °C	4–8	
Fritere sjampinjonger med ølpanering <sup>4</sup>	170 °C	4–8	
<b>Potet</b> 	<b>Trekking</b>		
	Potetballer <sup>2</sup>	85 °C	30–40
	<b>Koking</b>		
	Potet <sup>3</sup>	100 °C	30–45
	Gnocchi <sup>2</sup>	100 °C	3–6
	Søtpotet <sup>3</sup>	100 °C	30–45
	<b>Tilberede i trykkoker</b>		
	Potet i trykkoker <sup>3</sup>	115 °C	10–20
Søtpotet i trykkoker <sup>3</sup>	115 °C	10–20	
<b>Fritering</b>			
Nypotet <sup>4</sup>	160 °C	8–12	

			min
<b>Pasta og korn</b> 	<b>Trekking</b>		
	Parboiled ris <sup>2</sup>	90 °C	25–35
	Brun ris <sup>3</sup>	90 °C	45–55
	Basmatiris <sup>3</sup>	90 °C	8–12
	Villris <sup>3</sup>	90 °C	20–30
	Quinoa <sup>2</sup>	90 °C	10–12
	Polenta <sup>1</sup>	85 °C	3–8
	Semulepuré <sup>1</sup>	85 °C	5–10
	<b>Koking</b>		
	Tørr pasta <sup>1</sup>	100 °C	7–10
Fersk pasta <sup>1</sup>	100 °C	3–5	
Fullkornspasta <sup>1</sup>	100 °C	7–10	
Fylt tørr pasta <sup>1</sup>	100 °C	15–20	
Fylt fersk pasta <sup>1</sup>	100 °C	5–8	
<b>Tilberede i trykkoker</b>			
Ris i trykkoker <sup>3</sup>	115 °C	6–8	
Brun ris i trykkoker <sup>3</sup>	115 °C	12–18	
<b>Supper</b> 	<b>Trekking</b>		
	Kremete supper <sup>1</sup>	90 °C	10–15
	<b>Koking</b>		
	Hjemmelaget buljong <sup>3</sup>	100 °C	60–90
	Posesupper <sup>1</sup>	100 °C	5–10
	<b>Tilberede i trykkoker</b>		
Hjemmelaget buljong i trykkoker <sup>3</sup>	115 °C	20–30	
<b>Dessertes</b> 	<b>Trekking</b>		
	Rispudding <sup>1</sup>	85 °C	40–50
	Sjokoladepudding <sup>1</sup>	85 °C	3–5
	<b>Koking</b>		
	Kompott <sup>3</sup>	100 °C	15–25
<b>Fritering</b>			
Fritere smultringer <sup>4</sup>	160 °C	5–10	
Fritere beigneter <sup>4</sup>	160 °C	5–10	
<b>Dypfryste produkter</b> 	<b>Oppvarming/Varmholding</b>		
	Grønnsaker med fløte <sup>1</sup>	70 °C	15–20
	<b>Kokefunksjon</b>		
	Grønne bønner <sup>2</sup>	100 °C	15–30
	<b>Frityfunksjon</b>		
Fritere pomes frites <sup>4</sup>	180 °C	4–8	
<b>Forskjellig</b> 	<b>Oppvarming/varmhoding</b>		
	Varme opp stuing <sup>3</sup>	70 °C	10–20
	Varme opp kryddervin <sup>3</sup>	70 °C	5–15
	<b>Trekkefunksjon</b>		
Varme opp melk <sup>3</sup>	85 °C	3–10	

<sup>1</sup> Rør jevnlig.

<sup>2</sup> Varm opp og tilbered med lokket på. Legg i maten etter signalet.

<sup>3</sup> Legg i maten med en gang.

<sup>4</sup> Varm oljen med lokket på. Stek i porsjoner, uten lokk.