

SIEMENS


Nopea ja helppo cookingSensor Plus

Ei enää ylikiehumisen riskiä. Kiinnitä vain tunnistin kattilaan. Keittotaso ja cookingSensor Plus -keittotunnistin pitävät automaattisesti valitun lämpötilan kommunikoidulla langattomasti Bluetoothin kautta. Siten tehoa voidaan valvoa täsmällisesti ja pitää lämpötila koko ajan sopivana. Näin varmistetaan erinomaiset keittotulokset.
siemens-home.bsh-group.com

Siemens-kodinkoneet

i Sinun tulee parittaa keittotunnistin keittotasosi kerran ennen kuin käytät keittotunnistin-tilaa ensimmäisen kerran (mene perusasetukset-valikkoon). Säädä kiehumispiste sen mukaan miten korkealla merenpinnan yläpuolella kotisi on. Katso keittotason käyttöohjekirjasta yksityiskohtaiset kuvaukset luvuista "Langaton keittotunnistin" ja "Keittotunnistimen tila".

Jokainen keittämiskertaa vaatii onnistuakseen tiettyä lämpötilaa. Älykkäällä tunnistimella voit asettaa ruoan lämmitykseen, kiehuttamiseen, painekattilassa keittämiseen tai uppoaistamiseen tarvittavan lämpötilan. Ruoanvalmistuksen aikana lämpötilaa tarkkaillaan jatkuvasti ja pidetään tarkasti yllä.

 Langaton lämpötilatunnistin tulee asettaa kattilaan, jotta tätä toimintoa voidaan käyttää. Jos haluat ostaa lisäkeittotunnistimen tai jos se ei alun perin kuulu keittotasosi varusteisiin, käy Siemensin verkkosivuilla, ota yhteys erikoisliikkeeseen tai asiakaspalveluumme tilausnumerolla HZ39050.








							
70°C	85°C	90°C	100°C	115°C	160°C	170°C	180°C
Kuumennus, lämpimänäpito, esim. keitot, glögi.	Haudutuskypsennys, esimerkiksi panna cotta, riisivanukas.	Haudutuskypsennys vedellä, esimerkiksi riisi, kvinoa.	Keittäminen, esimerkiksi pasta, vihannekset.	Keittäminen painekattilassa, esimerkiksi kotitekoinen liemi, vihannekset.	Uppoaistaminen alhaisessa lämpötilassa, esimerkiksi munkit.	Uppoaistaminen keskilämpötilassa, esimerkiksi leivitetty kala, lihapullat.	Uppoaistaminen korkeassa lämpötilassa, esimerkiksi ranskanperunat.










9001410786

fi | sv

Alla olevassa taulukossa näet eri ruokalajien ihanteelliset keittolämpötilat ja arvioidun keittoajan. Keitto aika voi vaihdella ruoan koon ja määrän mukaan.

			 min.
Liha 	Haudutuskypsennys		
	Makkarat ²	90°C	10-20
	Keittäminen		
	Lihapullat ²	100°C	20-30
	Kana ²	100°C	60-90
	Nauta ²	100°C	60-90
	Keittäminen painekattilassa		
	Broilerinliha painekattilassa ³	115°C	15-25
	Naudanliha painekattilassa ³	115°C	15-25
	Uppoaisto		
Broileripalat ⁴	170°C	10-15	
Lihapalat ⁴	170°C	10-15	
Kala 	Haudutuskypsennys		
	Haudutettu kala ²	90°C	15-20
	Uppoaisto		
	Oluttaikinakuorisen kalan uppoaistaminen ⁴	170°C	10-15
Leivitetyn kalan uppoaistaminen ⁴	170°C	10-15	
Munaruuat 	Keittäminen		
	Keitetyt munat ³	100°C	5-10
Vihannekset ja palkokasvit 	Keittäminen		
	Parsakaali ²	100°C	10-20
	Kukkakaali ²	100°C	10-20
	Pinaatti ²	100°C	5-10
	Ruusukaali ²	100°C	30-40
	Vihreät pavut ²	100°C	15-30
	Kikherneet ³	100°C	60-90
	Herneet ²	100°C	15-20
	Linssit ³	100°C	45-60
	Keittäminen painekattilassa		
	Vihannekset painekattilassa ³	115°C	3-6
	Kikherneet painekattilassa ³	115°C	25-35
	Pavut painekattilassa ³	115°C	25-35
Linssit painekattilassa ³	115°C	10-20	
Uppoaisto			
Leivitettyjen vihannesten uppoaistaminen ⁴	170°C	4-8	
Oluttaikinakuoristen vihannesten uppoaistaminen ⁴	170°C	4-8	
Leivitettyjen sienien uppoaistaminen ⁴	170°C	4-8	
Oluttaikinakuoristen sienien uppoaistaminen ⁴	170°C	4-8	
Perunat 	Haudutuskypsennys		
	Perunamykyt ²	85°C	30-40
	Keittäminen		
	Perunat ³	100°C	30-45
	Gnocchit ²	100°C	3-6
	Bataatti ³	100°C	30-45
	Keittäminen painekattilassa		
Perunat painekattilassa ³	115°C	10-20	
Bataatit painekattilassa ³	115°C	10-20	
Uppoaisto			
Tuoreet perunat ⁴	160°C	8-12	

			 min.	
Pasta ja viljatuotteet 	Haudutuskypsennys			
	Esikypsennetty riisi ²	90°C	25-35	
	Täysjyväriisi ³	90°C	45-55	
	Basmatiriisi ³	90°C	8-12	
	Villiriisi ³	90°C	20-30	
	Kvinoa ²	90°C	10-12	
	Polenta ¹	85°C	3-8	
	Mannapuuro ¹	85°C	5-10	
	Keittäminen			
	Kuivapasta ¹	100°C	7-10	
	Tuorepasta ¹	100°C	3-5	
Kokojyväpasta ¹	100°C	7-10		
Kuiva täytetty pasta ¹	100°C	15-20		
Tuore täytetty pasta ¹	100°C	5-8		
Keittäminen painekattilassa				
Riisi painekattilassa ³	115°C	6-8		
Täysjyväriisi painekattilassa ³	115°C	12-18		
Keitot 	Haudutuskypsennys			
	Kermaiset keitot ¹	90°C	10-15	
	Keittäminen			
	Kotitekoinen liemi ³	100°C	60-90	
	Pikakeitot ¹	100°C	5-10	
	Keittäminen painekattilassa			
	Kotitekoinen liemi painekattilassa ³	115°C	20-30	
	Jälkiruoat 	Haudutuskypsennys		
		Riisivanukas ¹	85°C	40-50
		Suklaavanukas ¹	85°C	3-5
Keittäminen				
Hillo ³		100°C	15-25	
Uppoaisto				
Munkkien uppoaistaminen ⁴		160°C	5-10	
Uppoaistetut fritit ⁴	160°C	5-10		
Pakasteet 	Kuumennus / lämpimänä pitäminen			
	Vihannekset kerman kera ¹	70°C	15-20	
	Keittotoiminto			
	Vihreät pavut ²	100°C	15-30	
	Uppoaistotoiminto			
(Pakastettujen) ranskalaisten uppoaistaminen ⁴	180°C	4-8		
Muuta 	Kuumennus / lämpimänä pitäminen			
	Pataruuan lämmittäminen ³	70°C	10-20	
	Glögin kuumentaminen ³	70°C	5-15	
	Haudutuskypsennystoiminto			
Maidon kuumentaminen ³	85°C	3-10		

¹ Sekoita säännöllisesti.

² Kuumenna ja keitä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.

³ Lisää ruoka heti alussa.

⁴ Pidä kansi päällä, kun kuumennat öljyn. Paista osissa ilman kantta.

SIEMENS


Snabbt och smidigt cookingSensor Plus

Nu slipper du att det kokar över. Fäst bara sensorn på kastrullen. Hällen och cookingSensor Plus håller automatiskt vald temperatur konstant tack vare trådlös Bluetooth-kommunikation. Det ger noggrannare effektstyrning, rätt temperatur och suveräna tillagningsresultat.
siemens-home.bsh-group.com

Siemens vitvaror








i Du måste synka koksensorn med hällen innan du använder koksensorn första gången (gå in på grundinställningsmenyn). Justera kokpunkten efter hemmets höjd över havet. Se utförligare beskrivningar i kap. "Trådlös koksensorn" och "Koksensornläge" i hällens bruksanvisning.








Varje tillagning kräver en viss temperatur för suveränt slutresultat. Den smarta sensorn gör att du kan ställa in den temperatur som krävs för att värma på mat, sjuda, koka, tryckkoka och fritera. Temperaturen blir ständigt kontrollerad och hålls exakt vid tillagningen.

 Du måste fästa den trådlösa temperatursensorn på kastrullen, grytan för att använda funktionen.
Vill du köpa till en extra koksensorn eller komplettera häll som saknar, gå in på Siemens webbplats, kontakta specialbutiker eller service, använd referensnummer HZ39050.

							
70°C	85°C	90°C	100°C	115°C	160°C	170°C	180°C
Värma på, varmhålla, t.ex. glögg, stuvningar.	Sjuda i mjölk, t.ex. panna cotta, risgryns- pudding.	Sjuda i vatten, t.ex. ris, quinoa.	Koka, t.ex. pasta, gnocchi, grönsaker.	Tryckkoka, t.ex. egen fond, legymer.	Fritering på låg temperatur, t.ex. donuts, crullers.	Fritering på medium-temperatur, t.ex. panerad fisk, frikadeller.	Fritering på hög-temperatur, t.ex. fryst pommes frites.

Under tabellen finns olika maträtter med perfekt tillagningstemperatur och uppskattad tillagningstid. Tillagningstiden kan variera beroende på matens storlek och mängd.

			 min.
Kött 	Sjuda		
	Korv ²	90°C	10-20
	Koka		
	Köttbullar ²	100°C	20-30
	Kyckling ²	100°C	60-90
	Nötkött ²	100°C	60-90
	Tryckkoka		
	Tryckkoka kyckling ³	115°C	15-25
	Tryckkoka nötkött ³	115°C	15-25
	Fritera		
Kycklingdelar ⁴	170°C	10-15	
Frikadeller ⁴	170°C	10-15	
Fisk 	Sjuda		
	Stuvad fisk ²	90°C	15-20
	Fritera		
	Fritera tempurafisk ⁴	170°C	10-15
Fritera panerad fisk ⁴	170°C	10-15	
Äggrätter 	Koka		
	Kokta ägg ³	100°C	5-10
Grönsaker och legymer 	Koka		
	Broccoli ²	100°C	10-20
	Blomkål ²	100°C	10-20
	Spenat ²	100°C	5-10
	Brysselkål ²	100°C	30-40
	Gröna bönor ²	100°C	15-30
	Kikärtor ³	100°C	60-90
	Ärtor ²	100°C	15-20
	Linser ³	100°C	45-60
	Tryckkoka		
	Tryckkoka grönsaker ³	115°C	3-6
	Tryckkoka kikärter ³	115°C	25-35
	Tryckkoka bönor ³	115°C	25-35
	Tryckkoka linser ³	115°C	10-20
Fritera			
Fritera panerade grönsaker ⁴	170°C	4-8	
Fritera tempuragrönsaker ⁴	170°C	4-8	
Fritera panerad svamp ⁴	170°C	4-8	
Fritera tempurasvamp ⁴	170°C	4-8	
Potatis 	Sjuda		
	Kroppkakor ²	85°C	30-40
	Koka		
	Potatis ³	100°C	30-45
	Gnocchi ²	100°C	3-6
	Sötpotatis ³	100°C	30-45
	Tryckkoka		
	Tryckkoka sötpotatis ³	115°C	10-20
	Tryckkoka sötpotatis ³	115°C	10-20
	Fritera		
Färskpotatis ⁴	160°C	8-12	

			 min.
Pasta och gryn 	Sjuda		
	Förvällt ris ²	90°C	25-35
	Råris ³	90°C	45-55
	Basmatiris ³	90°C	8-12
	Vildris ³	90°C	20-30
	Quinoa ²	90°C	10-12
	Polenta ¹	85°C	3-8
	Mannagrynsgröt ¹	85°C	5-10
	Koka		
	Torr pasta ¹	100°C	7-10
	Färsk pasta ¹	100°C	3-5
	Fullkornspasta ¹	100°C	7-10
	Torr, fylld pasta ¹	100°C	15-20
	Färsk, fylld pasta ¹	100°C	5-8
Tryckkoka			
Tryckkoka ris ³	115°C	6-8	
Tryckkoka råris ³	115°C	12-18	
Soppor 	Sjuda		
	Redda soppor ¹	90°C	10-15
	Koka		
	Egen fond ³	100°C	60-90
	Snabbsoppor ¹	100°C	5-10
	Tryckkoka		
Tryckkoka egen fond ³	115°C	20-30	
Dessurter 	Sjuda		
	Risgrynspudding ¹	85°C	40-50
	Chokladpudding ¹	85°C	3-5
	Koka		
	Kompott ³	100°C	15-25
Fritera			
Fritera donuts ⁴	160°C	5-10	
Fritera fritters ⁴	160°C	5-10	
Frysmat 	Värma på/varmhålla		
	Gräddstuvade grönsaker ¹	70°C	15-20
	Kokfunktion		
	Gröna bönor ²	100°C	15-30
Friteringsfunktion			
Fritera pommes frites ⁴	180°C	4-8	
Övrigt 	Värma på/varmhålla		
	Värma stuvning ³	70°C	10-20
	Värma glögg ³	70°C	5-15
	Sjudningsfunktion		
Värma mjölk ³	85°C	3-10	

¹ Rör om regelbundet.

² Värm upp och koka med locket på. Lägg i maten efter signalen.

³ Lägg i maten från början.

⁴ Värm upp oljan med locket på. Friter portionsvis utan lock.



9001410786

fi | sv