

SIEMENS


Szybko i łatwo cookingSensor Plus

Nigdy więcej rozgotowanych potraw. Wystarczy przymocować czujnik do garnka. Płyta grzewcza i czujnik gotowania cookingSensor Plus automatycznie utrzymują wybraną temperaturę, komunikując się bezprzewodowo poprzez Bluetooth. Pozwala to na bardzo precyzyjne kontrolowanie energii dla utrzymania odpowiedniej temperatury i zapewnienia doskonałych efektów kulinarnych.
siemens-home.bsh-group.com

Sprzęt gospodarstwa domowego marki Siemens

i Przed pierwszym użyciem czujnika gotowania należy powiązać go z płytą grzewczą (przejdź do menu ustawień podstawowych). Dopasuj punkt wrzenia do wysokości swojego domu nad poziomem morza. Patrz szczegółowe opisy w rozdziałach „Bezprzewodowy czujnik gotowania” i „Tryb czujnika gotowania” w instrukcji obsługi płyty grzewczej.

Aby osiągnąć znakomite efekty gotowania, każde zastosowanie wymaga ustawienia konkretnej temperatury. Inteligentny czujnik pozwala ustawić żadaną temperaturę podgrzewania, gotowania na wolnym ogniu, gotowania, gotowania w szybkowarze lub smażenia w głębokim oleju. W trakcie gotowania temperatura podlega nieustannej kontroli i precyzyjnej regulacji.

 Bezprzewodowy czujnik temperatury należy umieścić na garnku, by mógł spełniać swoje zadanie. W przypadku potrzeby zakupu dodatkowego czujnika gotowania lub jeżeli płyta grzewcza nie była w niego wyposażona, odwiedź stronę internetową firmy Siemens, skontaktuj się ze specjalistycznym sklepem lub naszą pomocą techniczną, podając numer referencyjny HZ39050.






							
70°C	85°C	90°C	100°C	115°C	160°C	170°C	180°C
Podgrzewanie, odgrzewanie, np. poncz, gulasz.	Gotowanie na wolnym ogniu z mlekiem, np. panna cotta, pudding ryżowy.	Gotowanie na wolnym ogniu z wodą, np. ryż, komosa ryżowa.	Gotowanie, np. makaron, gnocchi, warzywa.	Gotowanie w szybkowarze, np. wywar domowy, rośliny strączkowe.	Smażenie w głębokim oleju o niskiej temperaturze, np. pączki, oponki.	Smażenie w głębokim oleju o średniej temperaturze, np. ryba w panierce, klopsiki.	Smażenie w głębokim oleju o wysokiej temperaturze, np. mrożone frytki.








9001410788

pl | uk

W poniższych tabelach wymieniono różne potrawy wraz z docelowymi temperaturami i czasami przyrządzenia. Czas gotowania może się różnić w zależności od wielkości i ilości potrawy.

		°C	min
Mięso 	Gotowanie na wolnym ogniu		
	Kiełbaski ²	90°C	10-20
	Gotowanie		
	Klopsiki ²	100°C	20-30
	Kurczak ²	100°C	60-90
	Wołowina ²	100°C	60-90
	Gotowanie w szybkowarze		
	Kurczak w szybkowarze ³	115°C	15-25
	Wołowina w szybkowarze ³	115°C	15-25
	Smażenie w głębokim oleju		
Porcje kurczaka ⁴	170°C	10-15	
Klopsiki ⁴	170°C	10-15	
Ryby 	Gotowanie na wolnym ogniu		
	Duszona ryba ²	90°C	15-20
	Smażenie w głębokim oleju		
	Ryba w cieście piwnym smażona w głębokim oleju ⁴	170°C	10-15
Panierowana ryba smażona w głębokim oleju ⁴	170°C	10-15	
Potrawy z jajek 	Gotowanie		
	Jajka na twardo ³	100°C	5-10
Warzywa i rośliny strączkowe 	Gotowanie		
	Brokuły ²	100°C	10-20
	Kalafior ²	100°C	10-20
	Szpinak ²	100°C	5-10
	Brukselka ²	100°C	30-40
	Fasolka szparagowa ²	100°C	15-30
	Ciecierzycza ³	100°C	60-90
	Groszek ²	100°C	15-20
	Soczewica ³	100°C	45-60
	Gotowanie w szybkowarze		
	Warzywa w szybkowarze ³	115°C	3-6
	Ciecierzycza w szybkowarze ³	115°C	25-35
Fasolki w szybkowarze ³	115°C	25-35	
Soczewica w szybkowarze ³	115°C	10-20	
Smażenie w głębokim oleju			
Panierowane warzywa smażone w głębokim oleju ⁴	170°C	4-8	
Warzywa w cieście piwnym smażone w głębokim oleju ⁴	170°C	4-8	
Panierowane grzyby smażone w głębokim oleju ⁴	170°C	4-8	
Grzyby w cieście piwnym smażone w głębokim oleju ⁴	170°C	4-8	
Ziemniaki 	Gotowanie na wolnym ogniu		
	Pyzy ziemniaczane ²	85°C	30-40
	Gotowanie		
	Ziemniaki ³	100°C	30-45
	Gnocchi ²	100°C	3-6
	Słodkie ziemniaki ³	100°C	30-45
Gotowanie w szybkowarze			
Ziemniaki w szybkowarze ³	115°C	10-20	
Słodkie ziemniaki w szybkowarze ³	115°C	10-20	
Smażenie w głębokim oleju			
Młode ziemniaki ⁴	160°C	8-12	

		°C	min
Makaron i płatki śniadaniowe 	Gotowanie na wolnym ogniu		
	Ryż parboiled ²	90°C	25-35
	Ryż brązowy ³	90°C	45-55
	Ryż Basmati ³	90°C	8-12
	Dziki ryż ³	90°C	20-30
	Komosa ryżowa ²	90°C	10-12
	Polenta ¹	85°C	3-8
	Puree z kaszy manny ¹	85°C	5-10
	Gotowanie		
	Suchy makaron ¹	100°C	7-10
Świeży makaron ¹	100°C	3-5	
Makaron pełnoziarnisty ¹	100°C	7-10	
Suchy makaron z farszem ¹	100°C	15-20	
Świeży makaron z farszem ¹	100°C	5-8	
Gotowanie w szybkowarze			
Ryż w szybkowarze ³	115°C	6-8	
Ryż brązowy w szybkowarze ³	115°C	12-18	
Zupy 	Gotowanie na wolnym ogniu		
	Zupy kremy ¹	90°C	10-15
	Gotowanie		
	Wywar domowy ³	100°C	60-90
Zupy błyskawiczne ¹	100°C	5-10	
Gotowanie w szybkowarze			
Wywar domowy w szybkowarze ³	115°C	20-30	
Desery 	Gotowanie na wolnym ogniu		
	Pudding ryżowy ¹	85°C	40-50
	Pudding czekoladowy ¹	85°C	3-5
	Gotowanie		
	Kompot ³	100°C	15-25
Smażenie w głębokim oleju			
Pączki smażone w głębokim oleju ⁴	160°C	5-10	
Placuszki smażone w głębokim oleju ⁴	160°C	5-10	
Produkty mrożone 	Odgrzewanie / podgrzewanie		
	Warzywa ze śmietaną ¹	70°C	15-20
	Funkcja gotowania		
	Fasolka szparagowa ²	100°C	15-30
Funkcja smażenia w głębokim oleju			
Frytki smażone w głębokim oleju ⁴	180°C	4-8	
Inne 	Odgrzewanie / podgrzewanie		
	Podgrzewanie zupy ³	70°C	10-20
	Podgrzewanie grzanego wina z przyprawami ³	70°C	5-15
	Funkcja gotowania na wolnym ogniu		
Podgrzewanie mleka ³	85°C	3-10	

¹ Mieszać regularnie.

² Podgrzewać i gotować pod przykryciem. Po sygnale dodać składnik.

³ Dodać składnik od razu, na samym początku.

⁴ Podgrzać olej pod przykryciem. Smażyć porcjami bez przykrycia.

SIEMENS


Швидко й легко Датчик cookingSensor Plus

Відтепер молоко більше не «втече» з каструлі. Просто приєднайте спеціальний датчик до посуду. Варильна поверхня і датчик cookingSensor Plus автоматично підтримують обрану температуру всередині посуду за допомогою Bluetooth. Це дозволяє з високою точністю контролювати потужність, щоб підтримувати достатню температуру і забезпечити чудові результати приготування.
siemens-home.bsh-group.com

Побутова техніка Siemens

i Вам потрібно буде одноразово з'єднати датчик приготування з варильною поверхнею перед використанням режиму роботи датчика приготування (перейдіть до основного меню налаштувань). Відрегулюйте температуру варіння відповідно до висоти вашого будинку над рівнем моря. Див. детальні описи в розділах «Бездротовий датчик приготування» та «Режим роботи датчика приготування» в інструкції з експлуатації для варильної поверхні.

Кожна програма приготування вимагає певної температури для відмінних результатів. Інтелектуальний датчик дозволяє встановлювати необхідну температуру для нагрівання страв, кипіння на повільному вогні, варіння, приготування в скороварці або глибокого смаження. Під час процесу приготування температура постійно контролюється та точно підтримується.

 Бездротовий температурний датчик потрібно розмістити на каструлі, щоб використовувати всі його функції. Якщо ви бажаєте придбати додатковий датчик для приготування або ваша варильна поверхня не обладнана датчиком, відвідайте веб-сайт Siemens, зверніться до спеціалізованих магазинів або нашої сервісної служби, використовуючи кодовий номер HZ39050.



							
70 °C	85 °C	90 °C	100 °C	115 °C	160 °C	170 °C	180 °C
Нагрівання, підтримування тепла, наприклад, обминання, тушкування.	Кипіння на повільному вогні з молоком, наприклад, панакота, рисовий пудинг.	Кипіння на повільному вогні з водою, наприклад, рис, кіноа.	Варіння, наприклад, паста, ньокі, овочі.	Приготування в скороварці, наприклад, домашній бульйон, бобові.	Низька температура глибоке смаження, наприклад, пончики, котлети.	Середня температура глибоке смаження, наприклад, панірована риба, фрикадельки.	Висока температура глибоке смаження, наприклад, заморожена картопля фрі.





9001410788

pl | uk

Під таблицею наведені різні страви та ідеальна температура для їхнього приготування та приблизний час готування. Час готування може відрізнятись залежно від розміру та кількості їжі.

		 хв.
М'ясо		
Кипіння на повільному вогні		
Соуси ²	90 °C	10-20
Варіння		
Фрикадельки ²	100 °C	20-30
Курча ²	100 °C	60-90
Яловичина ²	100 °C	60-90
Приготування в скороварці		
Курча в скороварці ³	115 °C	15-25
Яловичина в скороварці ³	115 °C	15-25
Глибоке смаження		
Порції курчати ⁴	170 °C	10-15
Фрикадельки ⁴	170 °C	10-15
Риба		
Кипіння на повільному вогні		
Тушкована риба ²	90 °C	15-20
Глибоке смаження		
Глибоке смаження у пивному клярі ⁴	170 °C	10-15
Глибоке смаження панірованої риби ⁴	170 °C	10-15
Страви з яєць		
Варіння		
Варені яйця ³	100 °C	5-10
Овочі та бобові		
Варіння		
Брокколи ²	100 °C	10-20
Цвітна капуста ²	100 °C	10-20
Шпинат ²	100 °C	5-10
Брюсельська капуста ²	100 °C	30-40
Зелена квасоля ²	100 °C	15-30
Нут ³	100 °C	60-90
Горох ²	100 °C	15-20
Сочевиця ³	100 °C	45-60
Приготування в скороварці		
Овочі у скороварці ³	115 °C	3-6
Нут у скороварці ³	115 °C	25-35
Квасоля у скороварці ³	115 °C	25-35
Сочевиця у скороварці ³	115 °C	10-20
Глибоке смаження		
Глибоке смаження панірованих овочів ⁴	170 °C	4-8
Глибоке смаження овочів у пивному клярі ⁴	170 °C	4-8
Глибоке смаження панірованих грибів ⁴	170 °C	4-8
Глибоке смаження грибів у пивному клярі ⁴	170 °C	4-8
Картопля		
Кипіння на повільному вогні		
Картопляні кнедлики ²	85 °C	30-40
Варіння		
Картопля ³	100 °C	30-45
Ньокі ²	100 °C	3-6
Батат ³	100 °C	30-45
Приготування в скороварці		
Картопля у скороварці ³	115 °C	10-20
Батат у скороварці ³	115 °C	10-20
Глибоке смаження		
Свіжа картопля ⁴	160 °C	8-12

		 хв.
Паста та крупи		
Кипіння на повільному вогні		
Пропарений рис ²	90 °C	25-35
Коричневий рис ³	90 °C	45-55
Рис басматі ³	90 °C	8-12
Дикий рис ³	90 °C	20-30
Кіноа ²	90 °C	10-12
Полента ¹	85 °C	3-8
Пюре з манної крупи ¹	85 °C	5-10
Варіння		
Суша паста ¹	100 °C	7-10
Свіжа паста ¹	100 °C	3-5
Цільнозернова паста ¹	100 °C	7-10
Суша фарширована паста ¹	100 °C	15-20
Свіжа фарширована паста ¹	100 °C	5-8
Приготування в скороварці		
Рис у скороварці ³	115 °C	6-8
Коричневий рис у скороварці ³	115 °C	12-18
Супи		
Кипіння на повільному вогні		
Крем-супи ¹	90 °C	10-15
Варіння		
Домашній бульйон ³	100 °C	60-90
Супи швидкого приготування ¹	100 °C	5-10
Приготування в скороварці		
Домашній бульйон у скороварці ³	115 °C	20-30
Десерти		
Кипіння на повільному вогні		
Рисовий пудинг ¹	85 °C	40-50
Шоколадний пудинг ¹	85 °C	3-5
Варіння		
Компот ³	100 °C	15-25
Глибоке смаження		
Глибоке смаження пончиків ⁴	160 °C	5-10
Глибоке смаження оладків ⁴	160 °C	5-10
Заморожені продукти		
Нагрівання / підтримування тепла		
Овочі з вершками ¹	70 °C	15-20
Функція варіння		
Зелена квасоля ²	100 °C	15-30
Функція глибокого смаження		
Глибоке смаження картоплі фрі ⁴	180 °C	4-8
Різне		
Нагрівання / підтримування тепла		
Нагрівання печені ³	70 °C	10-20
Нагрівання гарячого вина зі спеціями ³	70 °C	5-15
Функція кипіння на повільному вогні		
Нагрівання молока ³	85 °C	3-10

¹ Регулярно перемішуйте.

² Нагрівайте і готуйте з кришкою. Додайте продукти після сигналу.

³ Додайте продукти відразу на початку програми.

⁴ Нагрівайте олію з кришкою. Смажте порціями без кришки.