

Fácil y rápido


fryingSensor Pro

SIEMENS

El control de temperatura del aceite mantiene constante la temperatura del recipiente para cocinar y garantiza una fritura perfecta. Además, el control de temperatura del aceite ofrece las siguientes ventajas:

- Evita que los alimentos se quemem controlando la temperatura de la sartén.
- Evita el sobrecalentamiento del aceite o la grasa. Así, no se generan sustancias peligrosas para la salud.
- Garantiza la eficiencia energética utilizando solo la potencia necesaria.

Procedimiento

- Colocar la sartén vacía en la zona de cocción.
- Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar .
- Seleccionar la temperatura deseada:
 - Durante el tiempo de calentamiento, el indicador del temporizador muestra alternativamente la temperatura objetivo y el progreso del calentamiento.
 - Cuando se alcanza la temperatura para freír, suena una señal.
- Añadir el aceite o la grasa a la sartén y empezar a freír.



Con la aplicación Home Connect, se puede acceder rápida y fácilmente a recetas y técnicas de cocina desde un smartphone o tablet.

Nuestras sartenes Pro-Induction están especialmente optimizadas para freír en su placa de cocción.

Nuestros accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en internet: www.siemens-home.bsh-group.com

Recomendaciones para cocinar con el fryingSensor Pro

La siguiente tabla muestra qué temperatura es adecuada para cada alimento. El tiempo y la temperatura de fritura pueden variar en función del tipo, peso, tamaño, cantidad y calidad de la comida. La temperatura seleccionada varía en función de la sartén utilizada.

- Precalear la sartén vacía.
- Cuando suene la señal, añade el aceite y la comida.

	°C	min		°C	min
Carne			Vegetales		
Escalope	160-180	4-10	Saltear patatas hervidas	180-200	6-12
Escalope empanado	180	6-10	Patatas fritas	180-200	15-25
Solomillo	180-200	6-10	Crêpes de patata	200	2-4
Chuletas	160-180	10-15	Cebolla, ajo rehogado	140	4-12
Cordon bleu, Filete Vienés	180	10-15	Aros de cebolla	180-200	4-12
Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	220	8-10	Calabacín, berenjena, pimiento	160-180	4-12
Bistec al punto (3 cm de grosor)	200	6-10	Espárragos trigueros	160-180	10-20
Bistec muy hecho (3 cm de grosor)	180	6-12	Setas	180	10-15
Chuleton con hueso poco hecho (4,5 cm grosor)	200-220	10-15	Verduras rehogadas con aceite	120	10-20
Chuleton con hueso al punto (4,5 cm grosor)	180-200	20-30	Verduras en tempura	180-200	5-10
Pechuga (2 cm de grosor)	160	10-20	Platos congelados		
Bacon	160-180	2-6	Nuggets de pollo	180-200	8-12
Carne picada	180-200	6-10	Varitas de pescado	180	8-12
Hamburguesas (1,5 cm de grosor)	160-200	6-15	Patatas fritas	200-220	4-8
Albóndigas	160-180	10-20	Salteados	160-180	6-10
Salchichas	160-180	8-20	Rollitos de primavera	180-200	8-15
Chorizo, longaniza fresca	160-180	10-20	Empanadillas, croquetas	200-220	6-8
Pinchos, brochetas	160-180	10-20	Salsas		
Tiras de carne especiadas	180-200	6-10	Salsa de tomate	120	20-30
Pescado y marisco			Salsa de nata	110-120	10-20
Filete de pescado	180	10-20	Salsa Béchamel	110-120	10-20
Filete de pescado empanado	180	10-20	Salsa de queso	110-120	3-8
Pescado frito entero	160	10-20	Salsas dulces	110-120	10-20
Sardinas	180	6-12	Reducir salsas	110-120	5-10
Gambas, camarones	180	4-8	Derretir		
Calamares, sepia	180-200	6-12	Chocolate	70-80	5-15
Mejillones, almejas, berberecho	110-120	4-8	Queso	70-80	3-10
Platos con huevo			Mantequilla	70-80	3-5
Huevos a la plancha con mantequilla	140	2-6	Fondue	70-80	5-15
Huevos fritos	180-200	2-6	Otros		
Huevos revueltos	140	4-9	Queso a la plancha	180-200	5-15
Tortilla francesa (Crêpes)	140	3-6	Picatostes	160-180	6-10
Tostadas francesas	160	4-8	Pan tostado	200-220	8-12
Crêpes, blini, tortitas, tacos	180-200	1-3	Platos precocinados deshidratados	110-120	5-10
			Tostar almendras, nueces, piñones	180-200	3-15
			Pop corn	220	10-20

 Derretir 70 °C	 Preparar salsas 110-120 °C	 Freír 140 °C	 Freír 160 °C	 Freír 180-200 °C	 Freír 220 °C
					
Derretir chocolate, mantequilla o queso, por ejemplo, fondue.	Preparar y espesar salsas, rehogar verduras, freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina.	Freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina, por ejemplo, tortillas.	Freír pescado y alimentos más gruesos, p. ej. albóndigas o salchichas.	Freír bistecs, al punto o bien hechos, congelados, empanados y alimentos finos, por ejemplo, escalope, ragú o verduras.	Freír los alimentos a altas temperaturas, por ejemplo, bistec poco hecho, tortitas de patata o patatas fritas congeladas.

La temperatura mostrada en los indicadores es aproximada y puede diferir de la temperatura real de la sartén.

Instrucciones de uso: para más información, consultar el apartado «Control de temperatura del aceite» en las instrucciones de uso de la placa de cocción. Leer detenidamente este apartado.

9001818992 (030313) es, pt



Simple e rápido


fryingSensor Pro

SIEMENS

O sensor de fritura mantém a temperatura do seu recipiente para cozinhar constante e garante uma fritura perfeita. Além disso, o sensor de fritura oferece as seguintes vantagens:

- Impede que os alimentos queimem, monitorizando a temperatura da frigideira.
- Protege o óleo ou a gordura contra aquecimento excessivo. Desta forma não surgem substâncias nocivas para a saúde.
- Garante eficiência energética, utilizando apenas a potência necessária.

Procedimento

- Coloque a frigideira vazia no disco.
- Selecione o disco e toque em .
- Selecione a temperatura pretendida:
 - Durante o tempo de aquecimento, o visor do temporizador mostra alternadamente a temperatura desejada e o progresso de aquecimento.
 - Quando a potência de fritura tiver sido atingida, soa um sinal.
- Adicione óleo ou gordura à frigideira e inicie a fritura.



A aplicação Home Connect permite-lhe aceder, de forma rápida e fácil, a receitas e técnicas de cozinhar no seu smartphone ou Tablet.

As nossas frigideiras Pro Induction estão especificamente otimizadas para fritar na placa de cozinhar.

Poderá adquirir os nossos acessórios junto do serviço de apoio ao consumidor, no comércio especializado ou através da Internet: www.siemens-home.bsh-group.com

Recomendações para cozinhar com fryingSensor Pro

A tabela seguinte mostra qual a temperatura apropriada para cada alimento. O tempo de fritura e a temperatura podem variar em função do tipo, peso, tamanho, quantidade e qualidade dos alimentos. A temperatura regulada varia em função da frigideira utilizada.

- Pré-aquecer a frigideira vazia.
- Quando soar o sinal, adicionar o óleo e os alimentos.

	°C	min
Carne		
Escalopes, simples	160-180	4-10
Escalopes, panados	180	6-10
Filetes	180-200	6-10
Costeletas	160-180	10-15
Cordon bleu, escalopes de Viena	180	10-15
Bife, mal passado, 3 cm de espessura	220	8-10
Bife, no ponto, 3 cm de espessura	200	6-10
Bife, bem passado, 3 cm de espessura	180	6-12
Costeletão de novilho, mal passado, 4,5 cm de espessura	200-220	10-15
Costeletão de novilho, no ponto, 4,5 cm de espessura	180-200	20-30
Peito de aves, 2 cm de espessura	160	10-20
Toucinho	160-180	2-6
Carne picada	180-200	6-10
Hambúrguer, 1,5 cm de espessura	160-200	6-15
Almôndegas de carne	160-180	10-20
Salsicha tipo alemã cozida	160-180	8-20
Chouriço, salsichas cruas	160-180	10-20
Espetadas	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
Peixe e marisco		
Filete de peixe, simples	180	10-20
Filetes de peixe, panados	180	10-20
Peixe, assado, inteiro	160	10-20
Sardinhas	180	6-12
Camarões	180	4-8
Polvo, choco	180-200	6-12
Mexilhões, amêijoas, berbigões	110-120	4-8
Pratos de ovos		
Ovos estrelados em manteiga	140	2-6
Ovos estrelados em óleo	180-200	2-6
Ovos mexidos	140	4-9
Omelete	140	3-6
Rabanadas	160	4-8
Crepes, blinis, panquecas, tacos	180-200	1-3

	°C	min
Legumes		
Saltear batatas cozidas com pele	180-200	6-12
Batatas fritas	180-200	15-25
Panquecas de batata	200	2-4
Cebolas, alhos ligeiramente refogados	140	4-12
Rodelas de cebola	180-200	4-12
Curgetes, beringelas, pimentos	160-180	4-12
Espargos verdes, assados	160-180	10-20
Cogumelos	180	10-15
Legumes, glaceados	120	10-20
Legumes em massa de tempura	180-200	5-10
Refeições congeladas		
Panados de frango	180-200	8-12
Barrinhas de peixe	180	8-12
Batatas fritas	200-220	4-8
Pratos salteados	160-180	6-10
Crepes primavera	180-200	8-15
Empadas, croquetes	200-220	6-8
Molhos		
Molho de tomate	120	20-30
Molho cremoso	110-120	10-20
Molho Béchamel	110-120	10-20
Molho de queijo	110-120	3-8
Molhos doces	110-120	10-20
Reduzir molhos	110-120	5-10
Derreter		
Cobertura de chocolate	70-80	5-15
Queijo	70-80	3-10
Manteiga	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
Outros		
Queijo frito	180-200	5-15
Croutons	160-180	6-10
Torrada	200-220	8-12
Refeições prontas secas	110-120	5-10
Amêndoas, nozes, pinhões, torrados	180-200	3-15
Pipocas	220	10-20

 Derreter 70 °C	 Preparar molhos 110-120 °C	 Fritar 140 °C	 Fritar 160 °C	 Fritar 180-200 °C	 Fritar 220 °C
					
Derreter chocolate, manteiga ou queijo, p. ex., Fondue.	Preparar e cozer molhos em lume brando, refogar legumes e fritar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina.	Fritar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina, p. ex., omeletas.	Fritar peixe e alimentos mais grossos, p. ex., almôndegas ou salsichas.	Fritar bifes, no ponto ou bem passados, alimentos ultracongelados, panados e finos, p. ex., escalopes, guisados frescos e legumes.	Fritar alimentos a altas temperaturas, p. ex., bifes mal passados, panquecas de batata e batatas fritas ultracongeladas.

A temperatura apresentada nas indicações é um valor aproximado e pode divergir da temperatura efetiva na frigideira.

Manual de instruções: Pode obter mais informações no manual de instruções da sua placa de cozinhar, na secção "Sensor de fritura". Leia esta secção com atenção.

9001818992 (030313) es, pt

