

Rapide, tout simplement


fryingSensor Pro

SIEMENS

Le frying sensor maintient la température de votre ustensile constante et assure une cuisson parfaite. En outre, le frying sensor offre les avantages suivants :

- Il empêche que les aliments ne brûlent en surveillant la température de la poêle.
- Il protège l'huile ou la graisse contre la surchauffe. Aucune substance dangereuse pour la santé n'est ainsi produite.
- Il garantit l'efficacité énergétique en ne libérant que la puissance nécessaire.

Procédure

- Positionner la poêle vide sur le foyer.
- Sélectionner le foyer et  l'effleurer.
- Sélectionner la température souhaitée :
 - Pendant le temps de chauffe, l'affichage de la minuterie indique alternativement la température cible et la progression de la chauffe.
 - Un signal retentit lorsque la température de rôtissage est atteinte.
- Verser l'huile ou la matière grasse dans la poêle et commencer la cuisson.

Nos poêles Pro Induction sont optimisées pour frire sur votre table de cuisson.


Vous pouvez acheter nos accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur notre site internet :

www.siemens-home.bsh-group.com



L'application Home Connect vous permet d'accéder rapidement et facilement aux recettes et aux techniques de cuisson depuis votre smartphone ou votre tablette.

 Faire fondre
70 °C

 Préparer des sauces
110–120 °C

 Rôtir
140 °C

 Rôtir
160 °C

 Rôtir
180 - 200 °C

 Rôtir
220 °C



Faire fondre du chocolat, du beurre ou du fromage, par ex. fondue.



Préparer et faire réduire des sauces, étuver des légumes et frire des mets avec de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine.



Faire cuire des mets avec de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine, par ex. des omelettes.



Frire du poisson et des mets épais, par ex. boulettes de viande hachée ou des saucisses.



Frire des steaks, médium ou bien cuits, des mets surgelés, panés et fins, par ex. escalopes, ragoût frais ou légumes.



Frire des mets à haute température, par ex. un steak saignant, une purée de pommes de terre ou des frites surgelées.

La température représentée dans les affichages est une valeur approximative et peut différer de la température réelle dans la poêle.

Notice d'utilisation : Pour plus d'informations, consultez la notice d'utilisation de votre table de cuisson au chapitre «Frying sensor». Lisez attentivement ce paragraphe.

Recommandations pour cuisiner avec le fryingSensor Pro

La tableau ci-dessous indique quelle température convient pour quel aliment. Le temps de rôtissage et la température peuvent varier selon la nature, le poids, la taille, la quantité et la qualité des aliments. La température réglée varie selon la poêle utilisée.

- Préchauffer la poêle vide.
- Lorsque le signal retentit, ajouter l'huile et les aliments.

	°C	min
Viande		
Escalope, nature	160-180	4-10
Escalope, panée	180	6-10
Filet	180-200	6-10
Côtelettes	160-180	10-15
Cordon bleu, escalope milanaise	180	10-15
Steak, saignant, 3 cm d'épaisseur	220	8-10
Steak, à point, 3 cm d'épaisseur	200	6-10
Steak, bien cuit, 3 cm d'épaisseur	180	6-12
T-bone, saignant, 4,5 cm d'épaisseur	200-220	10-15
T-bone, à point, 4,5 cm d'épaisseur	180-200	20-30
Blanc de volaille, 2 cm d'épaisseur	160	10-20
Lard	160-180	2-6
Viande hachée	180-200	6-10
Hamburger, 1,5 cm d'épaisseur	160-200	6-15
Boulettes de viande hachée	160-180	10-20
Saucisses grillées	160-180	8-20
Chorizo, saucisses crues	160-180	10-20
Brochettes	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
Poisson et fruits de mer		
Filet de poisson, nature	180	10-20
Filet de poisson, pané	180	10-20
Poisson frit, entier	160	10-20
Sardines	180	6-12
Crevettes	180	4-8
Calamar, seiche	180-200	6-12
Moules, palourdes, coques	110-120	4-8
Plats aux œufs		
Œufs au plat au beurre	140	2-6
Œufs au plat à l'huile	180-200	2-6
Œufs brouillés	140	4-9
Omelette	140	3-6
Pain perdu	160	4-8
Crêpes, blinis, crêpes épaisses et tacos	180-200	1-3

	°C	min
Légumes		
Pommes sautées à base de pommes de terre cuites	180-200	6-12
Frites	180-200	15-25
Galettes de pommes de terre	200	2-4
Oignons, ail, à l'étuvée	140	4-12
Oignons en rondelles	180-200	4-12
Courgettes, aubergines, poivrons	160-180	4-12
Asperges vertes, grillées	160-180	10-20
Champignons	180	10-15
Légumes, glacés	120	10-20
Tempura de légumes	180-200	5-10
Plats congelés		
Nuggets de poulet	180-200	8-12
Bâtonnets de poisson	180	8-12
Frites	200-220	4-8
Poêlées	160-180	6-10
Rouleaux de printemps	180-200	8-15
Pâtés, croquettes	200-220	6-8
Sauces		
Sauce tomate	120	20-30
Sauce à la crème	110-120	10-20
Sauce béchamel	110-120	10-20
Sauce au fromage	110-120	3-8
Sauces sucrées	110-120	10-20
Réduire des sauces	110-120	5-10
Faire fondre		
Chocolat de couverture	70-80	5-15
Fromage	70-80	3-10
Beurre	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
Divers		
Fromage frit	180-200	5-15
Croûtons	160-180	6-10
Toast	200-220	8-12
Plats cuisinés déshydratés	110-120	5-10
Amandes, noix, pignons de pin, grillés	180-200	3-15
Maïs soufflé	220	10-20

