

Eenvoudig en snel

fryingSensor Pro

SIEMENS

Deze braadsensor houdt de temperatuur van uw kookgerei constant en waarborgt perfecte braadresultaten. Daarnaast biedt deze de braadsensor volgende voordelen:

- Hij voorkomt dat gerechten aanbranden, doordat deze de temperatuur van de pan bewaakt.
- Hij beschermt de olie of het vet tegen oververhitting. Zo ontstaan geen stoffen die gevaarlijk zijn voor de gezondheid.
- Deze zorgt voor energie-efficiëntie doordat slechts het benodigde vermogen wordt ingezet.

Werkwijze

- De lege pan op de kookzone plaatsen.
- De kookzone kiezen en  aanraken.
- De gewenste temperatuur kiezen:
 - Tijdens de opwarmtijd toont het timer-display afwisselend de doeltemperatuur en de opwarmvoortgang.
 - Als de gekozen braadtemperatuur bereikt is, klinkt er een signaal.
- De olie of het vet in de pan doen en beginnen met braden.

Onze Pro Inductiepannen zijn speciaal voor het braden op uw kookplaat geoptimaliseerd.

Voor de flexibele zone is tevens het speciale toebehoren inclusief een grillplaat verkrijgbaar.

Onze toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice, in de vakhandel of op het internet:
www.siemens-home.bsh-group.com



Home Connect

Met de Home Connect app heeft u snel en eenvoudig toegang tot recepten en kooktechnieken via uw smartphone of tablet.

 Smelten 70°C	 Sauzen bereiden 110–120°C	 Braden 140°C	 Braden 160°C	 Braden 180–200°C	 Braden 220°C
					
					
Chocolade, boter of kaas smelten, bijv. fondue.	Bereiden en reduceren van sauzen, stoven van groente, bakken van gerechten met koudgeperste olijfolie, boter of margarine.	Bakken en braden van gerechten met koudgeperste olijfolie, boter of margarine, bijv. omeletten.	Bakken en braden van vis en dikkere gerechten, bijv. gehaktballen of worstjes.	Braden van steaks, medium of well done, diepvries, gepaneerde en fijne gerechten, bijv. schnitzels, verse ragout of groente.	Bakken en frituren van gerechten bij hoge temperaturen, bijv. steak rare, aardappelpannenkoeken of diepvries patat.

De op de displays weergegeven temperatuur is een benaderingswaarde en kan afwijken van de daadwerkelijke temperatuur in de braadpan.

Gebruiksaanwijzing: Overige informatie kunt u vinden in de gebruiksaanwijzing van uw kookplaat in paragraaf "Braadsensor". Lees deze paragraaf grondig door.

Adviezen voor het koken met de fryingSensor Pro

De volgende tabel geeft aan welke temperatuur voor welk levensmiddel geschikt is. De braadtijd en de temperatuur kunnen afhankelijk van het soort, het gewicht, de grootte, hoeveelheid en de kwaliteit van de levensmiddelen variëren. De ingestelde temperatuur varieert afhankelijk van de gebruikte bakpan.

- De lege pan voorverwarmen.
- Wanneer het signaal klinkt, de olie en de levensmiddelen toevoegen.

 Braadpan

 Teppanyaki

 Grillplaat

		°C	min
Vlees			
Schnitzel, ongepaneerd	  	160-180	4-10
Schnitzel, gepaneerd		180	6-10
Filet	 	180-200	6-10
Karbonades	  	160-180	10-15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel		180	10-15
Steak, rare, 3 cm dik	  	220	8-10
Steak, medium, 3 cm dik	  	200	6-10
Steak, well done, 3 cm dik	  	180	6-12
T-Bone-steak, rare, 4,5 cm dik	  	200-220	10-15
T-Bone-steak, medium, 4,5 cm dik	  	180-200	20-30
Filet van gevogelte, 2 cm dik	  	160	10-20
Spek	  	160-180	2-6
Gehakt	 	180-200	6-10
Hamburger, 1,5 cm dik	  	160-200	6-15
Gehaktballetjes:	  	160-180	10-20
Gekookte braadworstjes	  	160-180	8-20
Chorizo, rauwe braadworst	  	160-180	10-20
Spiesjes	  	160-180	10-20
Gyros	 	180-200	6-10
Vis en zeevruchten			
Visfilet, ongepaneerd	  	180	10-20
Visfilet, gepaneerd		180	10-20
Vis, gebakken, heel	  	160	10-20
Sardientjes	  	180	6-12
Garnalen	  	180	4-8
Inktvis, sepia	  	180-200	6-12
Gewone mosselen, venusschelpen, kokkels		110-120	4-8
Eiergerechten			
Spiegeleieren in boter	 	140	2-6
Spiegeleieren in olie	 	180-200	2-6
Roerei	 	140	4-9
Omelet		140	3-6
Wentelteefjes	 	160	4-8
Crêpes, blini's, pannenkoeken, taco's	 	180-200	1-3

		°C	min
Groente			
Gebakken aardappelen van gekookte aardappelen	 	180-200	6-12
Patat	 	180-200	15-25
Aardappelkoekjes	 	200	2-4
Uien, knoflook, glazig gefruit	 	140	4-12
Uienringen		180-200	4-12
Courgettes, aubergines, paprika	  	160-180	4-12
Groene asperges, gebraden	  	160-180	10-20
Paddenstoelen	  	180	10-15
Groente, geglaceerd		120	10-20
Groente in tempuradeeg	 	180-200	5-10
Diepvriesgerechten			
Chicken nuggets		180-200	8-12
Vissticks		180	8-12
Patat		200-220	4-8
Pangerechten		160-180	6-10
Loempia's		180-200	8-15
Pastei, kroketten		200-220	6-8
Sauzen			
Tomatensaus		120	20-30
Roomsaus		110-120	10-20
Bechamelsaus		110-120	10-20
Kaassaus		110-120	3-8
Zoete sauzen		110-120	10-20
Sauzen inkoken		110-120	5-10
Smelten			
Couverture		70-80	5-15
Kaas		70-80	3-10
Boter		70-80	3-5
Fondue		70-80	5-15
Diversen			
Gebakken kaas	  	180-200	5-15
Croutons	 	160-180	6-10
Geroosterd brood	  	200-220	8-12
Droge kant-en-klaarmaaltijden		110-120	5-10
Amandelen, walnoten, pijnboompitten, geroosterd	 	180-200	3-15
Popcorn		220	10-20

