

Semplice e veloce


fryingSensor Pro

SIEMENS

Il frying sensor mantiene costante la temperatura della stoviglia e garantisce una cottura perfetta. Inoltre il sensore di cottura presenta frying sensor i seguenti vantaggi:

- impedisce che le pietanze brucino monitorando la temperatura della padella;
- protegge dal surriscaldamento l'olio o il grasso così non vengono rilasciate sostanze nocive per la salute;
- si preoccupa dell'efficienza energetica impiegando soltanto la potenza necessaria.

Procedura

- Mettere la padella vuota sull'area di cottura.
- Selezionare l'area di cottura e  toccare .
- Selezionare la temperatura desiderata:
 - Durante il tempo di riscaldamento, sull'indicatore del timer vengono visualizzati, in modo alternato, la temperatura da raggiungere e l'avanzamento del riscaldamento.
 - Una volta raggiunta la temperatura di cottura, viene emesso un segnale acustico.
- Mettere l'olio o il burro nella padella e iniziare la cottura.

Le nostre padelle Pro Induction sono ottimizzate appositamente per la cottura sul vostro piano cottura.

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet:


www.siemens-home.bsh-group.com



Home Connect


L'app Home Connect permette di accedere in modo rapido e semplice a ricette e tecniche di cottura tramite lo smartphone o il tablet.

 Fusione
70 °C

 Preparazione di
salse 110-120 °C

 Cottura arrosto
140 °C

 Cottura arrosto
160 °C

 Cottura arrosto
180-200 °C

 Cottura arrosto
220 °C



Fondere cioccolato, burro, o formaggio, per esempio per la fonduta.



Preparazione e sterilizzazione di salse, verdure stufate e cottura di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina.



Cottura di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina, ad es. omelette.



Cottura di pesce, alimenti con uno spessore maggiore, come ad es. polpette o salsicce.



Cottura media o ben cotta di bistecche, alimenti surgelati, impanati e sottili, ad es. fettine, ragù fresco o verdure.



Cottura arrosto di alimenti a temperature elevate, ad es. bistecche al sangue, frittelle di patate o patate fritte surgelate.

La temperatura visualizzata sul display dopo il segnale è un valore approssimativo e può differire dalla temperatura effettiva della padella.

Istruzioni per l'uso Per maggiori informazioni consultare le istruzioni per l'uso del piano cottura nella sezione "Frying sensor". Leggere scrupolosamente quanto riportato nella sezione.

Consigli per la cottura con il fryingSensor Pro

La seguente tabella indica qual è la temperatura adatta per ogni alimento. Il tempo di cottura e la temperatura possono variare a seconda del tipo, del peso, della dimensione, della quantità e della qualità degli alimenti. La temperatura impostata varia a seconda della padella utilizzata.

- Preriscaldare la padella vuota.
- Una volta emesso il segnale acustico, aggiungere l'olio e l'alimento.

	°C	min
Carne		
Fettina, semplice	160-180	4-10
Fettina, impanata	180	6-10
Filetto	180-200	6-10
Costoletta	160-180	10-15
Cordon bleu, bistecca alla milanese	180	10-15
Bistecca, al sangue, spessore 3 cm	220	8-10
Bistecca, cottura media, spessore 3 cm	200	6-10
Bistecca, ben cotta, spessore 3 cm	180	6-12
Bistecca T bone, al sangue, spessore 4,5 cm	200-220	10-15
Bistecca T bone, cottura media, spessore 4,5 cm	180-200	20-30
Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm	160	10-20
Pancetta	160-180	2-6
Carne tritata	180-200	6-10
Hamburger, spessore 1,5 cm	160-200	6-15
Polpette	160-180	10-20
Salsicce scottate	160-180	8-20
Chorizo, salsicce crude	160-180	10-20
Spiedini	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
Pesce e frutti di mare		
Filetto di pesce, al naturale	180	10-20
Filetto di pesce, impanato	180	10-20
Pesce arrosto, intero	160	10-20
Sardine	180	6-12
Gamberi	180	4-8
Calamaro, seppia	180-200	6-12
Cozze, vongole, cardidi	110-120	4-8
Piatti a base di uova		
Uova al tegamino con burro	140	2-6
Uovo al tegamino con olio	180-200	2-6
Uovo strapazzato	140	4-9
Omelette	140	3-6
Toast alla francese	160	4-8
Crêpes, blini, frittelle, tacos	180-200	1-3

	°C	min
Verdura		
Patate arrosto da patate lesse	180-200	6-12
Patatine fritte	180-200	15-25
Frittelle di patate	200	2-4
Cipolle, aglio, appassiti	140	4-12
Anelli di cipolla	180-200	4-12
Zucchine, melanzane, peperoni	160-180	4-12
Asparagi verdi arrostiti	160-180	10-20
Funghi	180	10-15
Verdura glassata	120	10-20
Verdure in tempura	180-200	5-10
Pietanze surgelate		
Nugget di pollo	180-200	8-12
Bastoncini di pesce	180	8-12
Patatine fritte	200-220	4-8
Piatti saltati in padella	160-180	6-10
Involtilini primavera	180-200	8-15
Pasticcini, crocchette	200-220	6-8
Sughi		
Sugo di pomodoro	120	20-30
Salsa a base di panna	110-120	10-20
Besciamella	110-120	10-20
Salsa a base di formaggio	110-120	3-8
Sughi dolci	110-120	10-20
Riduzione di salse	110-120	5-10
Fusione		
Glassa	70-80	5-15
Formaggio	70-80	3-10
Burro	70-80	3-5
Fonduta	70-80	5-15
Altre pietanze		
Formaggio arrosto	180-200	5-15
Crostini	160-180	6-10
Pane per toast	200-220	8-12
Piatti pronti di alimenti asciutti	110-120	5-10
Mandorle, noci, pinoli, tostati	180-200	3-15
Popcorn	220	10-20

