

Enkelt og hurtigt


fryingSensor Pro

SIEMENS

Den stegesensor holder temperaturen i panden konstant og sørger for en perfekt stegning. Endvidere giver den stegesensor følgende fordele:

- Den forhindrer, at retterne brænder på, idet den overvåger pandetemperaturen.
- Den beskytter olie eller fedt mod overophedning. Derved dannes der ikke sundhedsskadelige stoffer.
- Den sørger for effektiv energidnyttelse, fordi kun den nødvendige energi forbruges.

Fremgangsmåde

- Sæt den tomme pande på kogezone.
- Vælg kogezone, og  berør den.
- Vælg den ønskede temperatur:
 - Under opvarmningstiden viser Timer-indikatoren skiftevis måltemperaturen og opvarmingsstatus.
 - Når stegetemperaturen er nået, lyder der et signal.
- Hæld olie eller fedtstof på panden, og begynd stegningen.

Vores Pro Induction pander er specielt optimeret til stegning på den aktuelle kogesektion.

Vores tilbehør kan købes hos kundeservice, hos forhandleren eller på internettet: www.siemens-home.bsh-group.com



Med Home Connect app er det hurtigt og let at hente opskrifter og madlavningstips med en smartphone eller tablet.

 Smeltning 70 °C	 Tilberedning af sauce 110–120 °C	 Stegning 140 °C	 Stegning 160 °C	 Stegning 180–200 °C	 Stegning 220 °C
					
Smeltning af chokolade, smør eller ost, f.eks. fondue.	Tilberedning og reducere af saucer, dampning af grøntsager, stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine.	Stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine, f.eks. omeletter.	Stegning af fisk og tykkere stegeretter, f.eks. frikadeller eller pølser.	Stegning af steaks, medium eller well done, dybfrostretter, panerede eller finere retter, som f.eks. schnitzel, frisklavet ragout eller grøntsager.	Stegning af retter ved høj temperatur, f.eks. steaks rare, kartoffelpuffer eller dybfrosne pommes frites.

Den viste temperatur i indikatorerne er en omtrentlig værdi, som kan afvige fra den faktiske temperatur i panden.

Betjeningsvejledning: Der findes yderligere oplysninger i kogesektionens betjeningsvejledning i afsnittet „Stegesensor“. Læs dette afsnit omhyggeligt.

Gode råd om madlavning med fryingSensor Pro

Den efterfølgende tabel viser, hvilken temperatur, der egner sig til den pågældende madvare. Stegetiden og temperaturen kan variere afhængigt af madvarens art, vægt, mængde og kvalitet. Den indstillede temperatur varierer afhængigt af den anvendte stegepande.

- Forvarm den tomme pande.
- Tilsæt olie og madvarer efter lydsignalet.

	°C	min		°C	min
Kød			Grøntsager		
Schnitzel, naturel	160-180	4-10	Stegte kartofler af pilekartofler	180-200	6-12
Schnitzel, paneret	180	6-10	Pommes frites	180-200	15-25
Filet	180-200	6-10	Kartoffelpuffer	200	2-4
Koteletter	160-180	10-15	Klarstegte løg / hvidløg	140	4-12
Cordon bleu, wiener schnitzel	180	10-15	Løgringe	180-200	4-12
Steak, rare, 3 cm tyk	220	8-10	Squash, auberginer, peberfrugt	160-180	4-12
Steak, medium, 3 cm tyk	200	6-10	Grønne asparges, stegte	160-180	10-20
Steak, well done, 3 cm tyk	180	6-12	Svampe	180	10-15
T-bone-steak, rare, 4,5 cm tyk	200-220	10-15	Grøntsager, glaserede	120	10-20
T-bone-steak, medium, 4,5 cm tyk	180-200	20-30	Grøntsager i tempu- radej	180-200	5-10
Fjerkræbryst, 2 cm tykt	160	10-20	Dybfrostretter		
Bacon	160-180	2-6	Kyllingenuggets	180-200	8-12
Hakket kød	180-200	6-10	Fiskepinde	180	8-12
Hamburger, 1,5 cm tyk	160-200	6-15	Pommes frites	200-220	4-8
Kødboller	160-180	10-20	Panderetter	160-180	6-10
Kogte stegepølser	160-180	8-20	Forårsruller	180-200	8-15
Chorizo, rå stegepølser	160-180	10-20	Postejer, kroketter	200-220	6-8
Spid	160-180	10-20	Sauce		
Gyros	180-200	6-10	Tomatsauce	120	20-30
Fisk og skaldyr			Flødesauce	110-120	10-20
Fiskefilet, naturel	180	10-20	Bechamelsauce	110-120	10-20
Fiskefilet, paneret	180	10-20	Ostesauce	110-120	3-8
Fisk, stegt, hel	160	10-20	Sød sauce	110-120	10-20
Sardiner	180	6-12	Reducering af sauce	110-120	5-10
Store rejer	180	4-8	Smeltning		
Blæksprutte, sepia	180-200	6-12	Overtrækschokolade	70-80	5-15
Blåmuslinger, venusmuslinger, hjertemus- linger	110-120	4-8	Ost	70-80	3-10
Retter med æg			Smør	70-80	3-5
Spejlæg stegt i smør	140	2-6	Fondue	70-80	5-15
Spejlæg stegt i olie	180-200	2-6	Andet		
Røræg	140	4-9	Stegt ost	180-200	5-15
Omelet	140	3-6	Croutoner	160-180	6-10
Arme riddere	160	4-8	Toastbrød	200-220	8-12
Crêpes, blini, pandekager, tacos	180-200	1-3	Tør-færdigretter	110-120	5-10
			Mandler, valnødder, pinjekerner, ristede	180-200	3-15
			Popcorn	220	10-20

9001819032 (030309) da, no



Raskt og enkelt


fryingSensor Pro

SIEMENS

Stekesensor holder temperaturen på kokekarene konstant og sikrer perfekt steking. I tillegg har stekesensor følgende fordeler:

- Den hindrer at maten svir seg ved å overvåke pannetemperaturen.
- Den beskytter oljen eller fett mot overoppheting. Dermed oppstår ingen helseskadelige stoffer.
- Den sørger for energieffektivitet ved å bare bruke energien som trengs.

Fremgangsmåte

- Sett den tomme pannen på kokesonen.
- Velg kokesone og berør .
- Velg ønsket temperatur:
 - Under oppvarmingstiden viser tidsuret vekselvis måltemperaturen og oppvarmingsprogresjonen.
 - Når steketemperaturen er nådd, lyder det et signal.
- Ha olje eller fett i pannen og start steking.

Våre Pro Induction-panner er spesielt tilpasset steking på koketoppen din.

Tilbehøret kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett: www.siemens-home.bsh-group.com



Med Home Connect-appen får du rask og enkel tilgang til oppskrifter og matlagingsstips rett på smarttelefonen eller nettbrettet ditt.

 Smelting 70 °C	 Tilberede sauser 110–120 °C	 Steking 140 °C	 Steking 160 °C	 Steking 180–200 °C	 Steking 220 °C
					
Smelte sjokolade, smør eller ost, f.eks. fondue.	Tilberedning og redusering av sauser, damping av grønnsaker, steking av mat med extra virgin olivenolje, smør eller margarin.	Steking av mat med extra virgin olivenolje, smør eller margarin, f.eks. omeletter.	Steking av fisk og tykke, stekte retter, f.eks. karbonader og pølser.	Steking av biff, medium stekt eller gjennomstekt, dypfryst, panert og lett mat, f.eks. schnitzel, fersk ragu eller grønnsaker.	Steking av mat ved høye temperaturer, f.eks. biff, blodig, potetpannekake eller dypfryst pommes frites.

Anbefalinger for matlaging med fryingSensor Pro

Tabellen nedenfor viser hvilken temperatur som egner seg til de enkelte matvarene. Steketiden og temperaturen kan variere avhengig av type, vekt, størrelse, mengde og kvalitet på råvarene. Den innstilte temperaturen varierer etter hvilken stekepanne som brukes.

- Forvarm den tomme pannen.
- Tilsett oljen og matvarene etter signaltonen.

	°C	min		°C	min
Kjøtt			Grønnsaker		
Snitsel, naturell	160-180	4-10	Stekte poteter kokt med skall	180-200	6-12
Snitsel, panert	180	6-10	Pommes frites	180-200	15-25
Filet	180-200	6-10	Røstipoteter	200	2-4
Koteletter	160-180	10-15	Løk, hvitløk, surret blank	140	4-12
Cordon bleu, wienerschnitzel	180	10-15	Løkringer	180-200	4-12
Biff, blodig, 3 cm tykk	220	8-10	Squash, aubergine, paprika	160-180	4-12
Biff, medium, 3 cm tykk	200	6-10	Grønn asparges, stekt	160-180	10-20
Biff, gjennomstekt, 3 cm tykk	180	6-12	Sopp	180	10-15
T-benstek, blodig, 4,5 cm tykk	200-220	10-15	Grønnsaker, glasert	120	10-20
T-benstek, medium, 4,5 cm tykk	180-200	20-30	Grønnsaker i tempuradeig	180-200	5-10
Fjærkrebryst, 2 cm tykt	160	10-20	Frossenretter		
Bacon	160-180	2-6	Kylling-nuggets	180-200	8-12
Kjøttdeig	180-200	6-10	Fiskepinner	180	8-12
Hamburger, 1,5 cm tykk	160-200	6-15	Pommes frites	200-220	4-8
Kjøttboller	160-180	10-20	Panneretter	160-180	6-10
Bratwurst	160-180	8-20	Vårruller	180-200	8-15
Chorizo, rå grillpølse	160-180	10-20	Paier, kroketter	200-220	6-8
Spyd	160-180	10-20	Sauser		
Gyros	180-200	6-10	Tomatsaus	120	20-30
Fisk og sjømat			Fløtesaus	110-120	10-20
Fiskefilet, naturell	180	10-20	Béchamelsaus	110-120	10-20
Fiskefilet, panert	180	10-20	Ostesaus	110-120	3-8
Stekt fisk, hel	160	10-20	Søte sauser	110-120	10-20
Sardiner	180	6-12	Koke inn saus	110-120	5-10
Reker	180	4-8	Smelting		
Blekksprut, sepiablekksprut	180-200	6-12	Overtrekkssjokolade	70-80	5-15
Blåskjell, venusskjell, hjertesjell	110-120	4-8	Ost	70-80	3-10
Eggeretter			Smør	70-80	3-5
Speilegg i smør	140	2-6	Fondue	70-80	5-15
Speilegg i olje	180-200	2-6	Annet		
Eggerøre	140	4-9	Stekt ost	180-200	5-15
Omelett	140	3-6	Krutonger	160-180	6-10
Arme riddere	160	4-8	Toast	200-220	8-12
Crêpes, blini, pannekaker, taco	180-200	1-3	Tørre ferdigretter	110-120	5-10
			Mandler, valnøtter, pinjekjerner, ristet	180-200	3-15
			Popcorn	220	10-20

9001819032 (030309) da, no



Temperaturen som vises i displayet, er en omtrentlig verdi og kan avvike fra den faktiske temperaturen i stekepannen.

Bruksanvisning: Du finner nærmere informasjon i bruksanvisningen til koketoppen under avsnittet "Stekesensor". Les nøye gjennom dette avsnittet.