

Helposti ja nopeasti

fryingSensor Pro

SIEMENS

Varuste paistotunnistin pitää keittoastian lämpötilan vakaana ja takaa täydellisen paistamistuloksen. Sen sisäksi paistotunnistin tarjoaa seuraavat edut:

- Se estää ruokien palamisen valvomalla pannun lämpötilaa.
- Se suojaa öljyä ja rasvaa ylikuumenemiselta. Näin ei muodostu terveydelle haitallisia aineita.
- Se pitää huolen energiatehokkuudesta, kun käytössä on vain tarvittava teho.

Toimi näin

- Laita tyhjä pannu keittoalueelle.
- Valitse keittoalue ja kosketa.
- Valitse haluamasi lämpötila:
 - Ajastinnäytössä näkyy kuumennusajan kuluessa vuorotellen tavoitelämpötila ja kuumenemisen eteneminen.
 - Kun lämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki.
- Lisää öljy tai rasva pannuun ja aloita paistaminen.



Home Connect -sovelluksen avulla pääset käyttämään reseptejä ja ruoanlaittoteknikoita nopeasti ja helposti älypuhelimella tai tablettitietokoneella.

Pro Induction -pannut on optimoitu erityisesti paistamiseen keittotasolla.

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta:
www.siemens-home.bsh-group.com

Suosituksia keittämiseen toiminnolla fryingSensor Pro

Seuraavassa taulukossa on mainittu sopiva lämpötila kullekin elintarvikkeelle. Paistoaika ja lämpötila voivat vaihdella elintarvikkeen tyyppin, painon, koon, määrän ja laadun mukaan. Asetettu lämpötila vaihtelee käytettävän paistinpannun mukaan.

- Esilämmitä tyhjä pannu.
- Lisää öljy ja elintarvike, kun kuuluu äänimerkki.

	°C	min
Liha		
Leike, paneroimaton	160-180	4-10
Leike, paneroitu	180	6-10
Filee	180-200	6-10
Kyljykset	160-180	10-15
Cordon bleu, wieninleike	180	10-15
Pihvi, rare, 3 cm paksu	220	8-10
Pihvi, medium, 3 cm paksu	200	6-10
Pihvi, well done, 3 cm paksu	180	6-12
T-luupihvi, rare, 4,5 cm paksu	200-220	10-15
T-luupihvi, medium, 4,5 cm paksu	180-200	20-30
Linnunrinta, 2 cm paksu	160	10-20
Pekoni	160-180	2-6
Jauheliha	180-200	6-10
Hampurilaispihvi, 1,5 cm paksu	160-200	6-15
Lihapyörykät	160-180	10-20
Haudutetut bratwurstit	160-180	8-20
Chorizo, raa'at bratwurstit	160-180	10-20
Vartaat	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
Kala ja äyriäiset		
Kalafilee, paneroimaton	180	10-20
Kalafilee, paneroitu	180	10-20
Kala, paistettu, kokonainen	160	10-20
Sardiinit	180	6-12
Katkaravut	180	4-8
Mustekala, Sepia	180-200	6-12
Sinisimpukat, venussimpukat, sydänsimpukat	110-120	4-8
Munaruuat		
Voissa paistetut kananmunat	140	2-6
Öljyssä paistetut kananmunat	180-200	2-6
Munakokkeli	140	4-9
Munakas	140	3-6
Köyhät ritarit	160	4-8
Crêpet, blinit, ohukaiset, tacot	180-200	1-3

	°C	min
Vihannekset		
Paistetut perunat kuori-perunoista	180-200	6-12
Ranskanperunat	180-200	15-25
Perunapaistikkaat	200	2-4
Sipulit, valkosipuli, läpikuultaviksi kuullotetut	140	4-12
Sipulirenkaat	180-200	4-12
Kesäkurpitsa, munakoisot, paprika	160-180	4-12
Vihreä parsia, paistettu	160-180	10-20
Sienet	180	10-15
Vihannekset, glaseeratut	120	10-20
Vihannekset tempurataikinassa	180-200	5-10
Pakastetut ruoat		
Kananugetit	180-200	8-12
Kalapiikit	180	8-12
Ranskanperunat	200-220	4-8
Pannuruoat	160-180	6-10
Kevätkääryleet	180-200	8-15
Pasteijat, krocketit	200-220	6-8
Kastikkeet		
Tomaattikastike	120	20-30
Kermakastike	110-120	10-20
Béchamelkastike	110-120	10-20
Juustokastike	110-120	3-8
Makeat kastikkeet	110-120	10-20
Kastikkeiden keittäminen kokoon	110-120	5-10
Sulatus		
Suklaakuorrute	70-80	5-15
Juusto	70-80	3-10
Voi	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
Muuta		
Paistettu juusto	180-200	5-15
Krutongit	160-180	6-10
Paahtoleipä	200-220	8-12
Kuivat valmisruoat	110-120	5-10
Mantelit, saksanpähkinät, pinjansiemenet, paahdetut	180-200	3-15
Popcorn	220	10-20

Sulatus 70 °C	Kastikkeiden valmistus 110-120 °C	Paistaminen 140 °C	Paistaminen 160 °C	Paistaminen 180-200 °C	Paistaminen 220 °C
Suklaan, voin tai juuston sulatus, esim. fondue.	Kastikkeiden valmistaminen ja kokoon keittäminen, vihannesten kuullottaminen, ruokien paistaminen extra virgin luomuoliiviöljyllä, voilla tai margariinilla.	Ruokien paistaminen extra virgin -luomuoliiviöljyllä, voilla tai margariinilla, esim. munakkaat.	Kalan ja paksimpien ruokien paistaminen, esim. jauhelihipihvit tai makkarat.	Pihvien paistaminen, medium tai well done, pakastettujen, paneerattujen ja hienojen ruokien, esim. leikkeiden, tuoreen raguun tai vihannesten paistaminen.	Ruokien paistaminen korkeassa lämpötilassa, esim. pihvit rare, perunaohukaiset tai pakastetut ranskanperunat.

Näytöissä näkyvä lämpötila on likiarvo, ja se voi poiketa todellisesta lämpötilasta paistinpannussa.

Käyttöohje: Lisätietoja löydät keittotasoa käyttööhejen kappaleesta "Paistotunnistin". Lue tämä kappale huolellisesti.

9001819038 (030309) fi, sv



Snabbt och smidigt


fryingSensor Pro

SIEMENS

Steksensor håller panntemperaturen konstant för perfekt stekning. Den ger dessutom steksensor följande fördelar:

- Den förhindrar att maten bränner fast genom att övervaka panntemperaturen.
- Den skyddar olja och fett mot överhettning. På så vis bildas inga hälsofarliga ämnen.
- Den ger energieffektivitet genom att bara använda den effekt som krävs.

Gör så här

- Ställ den tomma pannan på kokzonen.
- Välj kokzon och  tryck.
- Välj den temperatur du vill ha.
 - Under uppvärmningen visar timerdisplayen växelvis måltemperatur och uppvärmningsstatus.
 - Enheten ger signal när vald stektemperatur är uppnådd.
- Lägg olja eller fett i pannan och påbörja stekningen.

Pro Induction-pannorna är särskilt optimerade för stekning på hällen.

Tillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet: www.siemens-home.bsh-group.com



Med Home Connect-appen får du snabbt och smidigt upp recept och tillagningstekniker med smartphone eller surfplatta.

 Smälta 70°C	 Göra såser 110-120°C	 Steka 140°C	 Steka 160°C	 Steka 180-200°C	 Steka 220°C
					
Smälta choklad, smör eller ost, t.ex. fondue.	Tillagning och reduktion av såser, svettning av grönsaker och stekning av mat med jungfruolivolja, smör eller margarin.	Steka mat med jungfruolivolja, smör eller margarin, t.ex. omeletter.	Steka fisk och tjock mat, t.ex. köttbullar och grillkorv.	Steka biffar, medium eller well done, djupfryst, panerad och finfördelad mat, t.ex. schnitzel, färsk ragu och grönsaker.	Steka mat på hög temperatur, t.ex. biffar rare eller medium, råror och djupfryst pommes frites.

Tillagningsrekommendationer med fryingSensor Pro

Följande tabell visar vilken temperatur som är avsedd för vilket livsmedel. Stektid och temperatur kan variera beroende på livsmedlets typ, vikt, storlek, mängd och kvalitet. Inställd temperatur varierar beroende på använd panna.

- Förvärm tom panna.
- Tillsätt olja och livsmedel när enheten ger signal.

	°C	min
Kött		
Schnitzel, opanerad	160-180	4-10
Schnitzel, panerad	180	6-10
Filé	180-200	6-10
Kotletter	160-180	10-15
Cordon bleu, wienerschnitzel	180	10-15
Biff, rare, 3 cm tjock	220	8-10
Biff, medium, 3 cm tjock	200	6-10
Biff, welldone, 3 cm tjock	180	6-12
T-bensstek, rare, 4,5 cm tjock	200-220	10-15
T-bensstek, medium, 4,5 cm tjock	180-200	20-30
Fågelbröst, 2 cm tjockt	160	10-20
Fläsk	160-180	2-6
Köttfärs	180-200	6-10
Hamburgare, 1,5 cm tjock	160-200	6-15
Köttbullar	160-180	10-20
Varmkorv	160-180	8-20
Chorizo, råa bratwurstar	160-180	10-20
Spett	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
Fisk och skaldjur		
Fiskfilé, opanerad	180	10-20
Fiskfilé, panerad	180	10-20
Stekt fisk, hel	160	10-20
Sardiner	180	6-12
Räkor	180	4-8
Bläckfisk	180-200	6-12
Blå, venus-, hjärtmusslor	110-120	4-8
Ägg		
Smörstekt ägg	140	2-6
Oljestekt ägg	180-200	2-6
Ägggröra	140	4-9
Omelett	140	3-6
Fattiga riddare	160	4-8
Crêpes, blinier, pannkakor, tacos	180-200	1-3

	°C	min
Grönsaker		
Stekt potatis av skalpotatis	180-200	6-12
Pommes frites	180-200	15-25
Råror	200	2-4
Lök, vitlök, svettad genomskinlig	140	4-12
Lökringar	180-200	4-12
Zucchini, aubergine, paprika	160-180	4-12
Grön sparris, stekt	160-180	10-20
Svamp	180	10-15
Grönsaker, glaserade	120	10-20
Grönsaker i tempurasmät	180-200	5-10
Frysätter		
Chicken nuggets	180-200	8-12
Fiskpinnar	180	8-12
Pommes frites	200-220	4-8
Stekmat	160-180	6-10
Vårrullar	180-200	8-15
Pastejer, kroketter	200-220	6-8
Såser		
Tomatsås	120	20-30
Gräddsås	110-120	10-20
Béchamelsås	110-120	10-20
Ostsås	110-120	3-8
Söta såser	110-120	10-20
Reducera såser	110-120	5-10
Smälta		
Glasyr	70-80	5-15
Ost	70-80	3-10
Smör	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
Övrigt		
Stekt ost	180-200	5-15
Krutonger	160-180	6-10
Rostat bröd	200-220	8-12
Torkad färdigmat	110-120	5-10
Rostade mandlar, valnötter, pinjenötter	180-200	3-15
Popcorn	220	10-20

9001819038 (030309) fi, sv



Visad displaytemperatur är ett ungefärligt värde som kan avvika från verklig panntemperatur.

Bruksanvisning: Du hittar utförligare information i hällens bruksanvisning, avsnitt "Steksensor". Läs avsnittet noga.