

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.

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




Chocolade, boter of kaas smelten, bijv. fondue.

 Sauzen bereiden
110–120°C



Bereiden en reduceren van sauzen, stoven van groente, bakken van gerechten met koudgeperste olijfolie, boter of margarine.

 Braden
140°C




Bakken en braden van gerechten met koudgeperste olijfolie, boter of margarine, bijv. omeletten.

 Braden
160°C




Bakken en braden van vis en dikkere gerechten, bijv. gehaktballen of worstjes.

 Braden
180–200°C



Braden van steaks, medium of well done, diepvries, gepaneerde en fijne gerechten, bijv. schnitzels, verse ragout of groente.

 Braden
220°C



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.

	°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 gefruït	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
Drige kant-en-klaarmaaltijden	110-120	5-10
Amandelen, walnoten, pijnboompitten, geroosterd	180-200	3-15
Popcorn	220	10-20

