

Jednoduché a rychlé


# fryingSensor Pro

# SIEMENS

Udržuje pečicí senzor konstantní teplotu nádoby a zaručuje perfektní pečení. Navíc nabízí pečicí senzor tyto výhody:

- Zabraňuje připálení pokrmu, protože sleduje teplotu nádoby.
- Chrání olej nebo tuk před přehřátím. Nevznikají tak žádné zdraví škodlivé látky.
- Přináší energetickou účinnost, protože používá pouze nezbytný výkon.

## Postup





- Postavte na varnou zónu prázdnou pánev.
- Zvolte varnou zónu  a stiskněte.
- Zvolte požadovanou teplotu:
  - Během zahřívání zobrazuje ukazatel času střídavě cílovou teplotu a postup zahřívání.
  - Po dosažení teploty pečení zazní akustický signál.
- Dejte do pánve olej nebo tuk a začněte péct.

Naše pánve Pro Induction jsou speciálně optimalizovány pro pečení na varné desce.

Naše příslušenství lze zakoupit u zákaznické služby, ve specializované prodejně nebo na internetu:  
[www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com)



Aplikace Home Connect vám umožňuje rychlý a jednoduchý přístup k receptům a technikám vaření prostřednictvím chytrého telefonu nebo tabletu.

 Rozpouštění 70 °C	 Příprava omáček 110–120 °C	 Pečení 140 °C	 Pečení 160 °C	 Pečení 180–200 °C	 Pečení 220 °C
					
Rozpouštění čokolády, másla nebo sýra, např. fondue.	Příprava a vaření omáček, dušení zeleniny a pečení pokrmů na panenském olivovém oleji, másele nebo margarínu.	Pečení pokrmů na extra panenském olivovém oleji, másele nebo margarínu, např. omelet.	Pečení ryb a silnějších potravin, např. frikadel a párků.	Pečení steaků, medium nebo propečených, zmrazených, obalovaných a jemných pokrmů, např. řízků, čerstvého ragú a zeleniny.	Pečení pokrmů při vysokých teplotách, např. krvavých steaků, bramboráků nebo zmrazených hranolků.

Teplota zobrazená na ukazatelích je přibližná hodnota a může se lišit od skutečné teploty v pánvi.

Návod k použití: Další informace najdete v návodu k použití varné desky v části „Pečicí senzor“. Tuto část důkladně pročtěte.

## Doporučení pro vaření s fryingSensor Pro

V následující tabulce je uvedeno, jaká teplota je vhodná pro které potraviny. Doba pečení a teplota se mohou lišit v závislosti na druhu, hmotnosti, velikosti, množství a kvalitě potravin. Nastavená teplota se liší podle použité pánve.

- Předehřejte prázdnou pánev.
- Po zaznění akustického signálu přidejte olej a potraviny.

	°C	min
<b>Maso</b>		
Řízek, přírodní	160-180	4-10
Řízek, obalovaný	180	6-10
Filet	180-200	6-10
Kotlety	160-180	10-15
Cordon bleu, vídeňský řízek	180	10-15
Steak, krvavý, silný 3 cm	220	8-10
Steak, středně propečený, silný 3 cm	200	6-10
Steak, propečený, silný 3 cm	180	6-12
Steak T-bone, krvavý, silný 4,5 cm	200-220	10-15
Steak T-bone, medium, 4,5 cm silný	180-200	20-30
Drůbeží prsa, silná 2 cm	160	10-20
Špek	160-180	2-6
Mleté maso	180-200	6-10
Hamburgery, silné 1,5 cm	160-200	6-15
Kuličky z mletého masa	160-180	10-20
Važené klobásky	160-180	8-20
Chorizo, syrové klobásky	160-180	10-20
Špízy	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
<b>Ryby a mořské plody</b>		
Rybí filet, přírodní	180	10-20
Rybí filet, obalovaný	180	10-20
Pečená ryba, celá	160	10-20
Sardinky	180	6-12
Krevety	180	4-8
Chobotnice, sépie	180-200	6-12
Slávky, škeble, srdcovky	110-120	4-8
<b>Vaječné pokrmy</b>		
Volská oka na másele	140	2-6
Volská oka na oleji	180-200	2-6
Míchaná vejce	140	4-9
Omeleta	140	3-6
Chudí rytíři	160	4-8
Palačinky, bliny, tacos	180-200	1-3

	°C	min
<b>Zelenina</b>		
Opékání vařených brambor	180-200	6-12
Hranolky	180-200	15-25
Bramboráky	200	2-4
Cibule, česnek, dosklovata opečené	140	4-12
Cibulové kroužky	180-200	4-12
Cuketa, lilek, paprika	160-180	4-12
Zelený chřest, pečený	160-180	10-20
Houby	180	10-15
Zelenina, glazovaná	120	10-20
Zelenina v těstíčku	180-200	5-10
<b>Zmrazené pokrmy</b>		
Kuřecí nugety	180-200	8-12
Rybí prsty	180	8-12
Hranolky	200-220	4-8
Zmrazené směsi	160-180	6-10
Jarní závitky	180-200	8-15
Paštiky, krokety	200-220	6-8
<b>Omáčky</b>		
Rajská omáčka	120	20-30
Smetanová omáčka	110-120	10-20
Bešamelová omáčka	110-120	10-20
Sýrová omáčka	110-120	3-8
Sladké omáčky	110-120	10-20
Redukování omáček	110-120	5-10
<b>Rozpouštění</b>		
Poleva	70-80	5-15
Sýr	70-80	3-10
Máslo	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
<b>Ostatní</b>		
Smažený sýr	180-200	5-15
Krutony	160-180	6-10
Toastový chléb	200-220	8-12
Instantní hotové pokrmy	110-120	5-10
Mandle, vlašské ořechy, piniová jádra, pražené	180-200	3-15
Popcorn	220	10-20

9001819047 (030309) cs, sk



Jednoducho a rýchlo


# fryingSensor Pro

# SIEMENS

Senzor pečenia udržiava stálu teplotu vášho riadu a zaisťuje dokonalé pečenie. Okrem toho ponúka senzor pečenia tieto výhody:

- Monitorovaním teploty panvice zabraňuje pripáleniu jedla.
- Chráni olej alebo tuk pred prehriatím. Nevznikajú tak žiadne zdravie škodlivé látky.
- Zabezpečuje energetickú efektívnosť tým, že sa využíva iba potrebný výkon.

## Postup

- Prázdnu panvicu postavte na varnú zónu.
- Vyberte varnú zónu a  stlačte.
- Zvoľte požadovanú teplotu:
  - Počas doby rozohrievania sa na ukazovateli časovača striedavo zobrazuje cieľová teplota a priebeh rozohrievania.
  - Po dosiahnutí teploty na pečenie zaznie zvukový signál.
- Do panvice pridajte olej alebo tuk a začnite s pečením.

Naše panvice Pro Induction sú špeciálne optimalizované na pečenie na vašom varnom paneli.

Naše príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com)



Pomocou aplikácie Home Connect máte rýchly a jednoduchý prístup k receptom a technikám varenia prostredníctvom vášho smartfónu alebo tabletu.

 Rozpúšťanie 70 °C	 Príprava omáčok 110 – 120 °C	 Pečenie 140 °C	 Pečenie 160 °C	 Pečenie 180 – 200 °C	 Pečenie 220 °C
					
Rozpúšťanie čokolády, masla alebo syra, napr. fondue.	Príprava a zaváranie omáčok, dusenie zeleniny, pečenie jedál s extra panenským olivovým olejom, maslom alebo margarínom.	Pečenie jedál s extra panenským olivovým olejom, maslom alebo margarínom, napr. omelety.	Pečenie rýb a hrubších kusov jedál, napr. fašírky alebo párky.	Pečenie steakov – medium alebo well done, mrazených, obaľovaných a jemných kusov jedál, napr. rezeň, čerstvé ragú alebo zelenina.	Pečenie jedál pri vysokých teplotách, napr. steak rare, zemiakové placky alebo mrazené hranolčeky.

## Odporúčania na varenie s fryingSensor Pro

V nasledujúcej tabuľke je uvedené, aká teplota je vhodná pre konkrétne potraviny. Čas pečenia a teplota sa môže líšiť v závislosti od druhu, hmotnosti, veľkosti, množstva a kvality potravín. Nastavená teplota sa líši v závislosti od použitej panvice.

- Predhrejte prázdnu panvicu.
- Keď zaznie signál, pridajte olej a potraviny.

	°C	min
<b>Mäso</b>		
Rezne, prírodné	160-180	4-10
Rezne, obaľované	180	6-10
Filé	180-200	6-10
Kotlety	160-180	10-15
Cordon bleu, viedenské rezne	180	10-15
Steak, rare, hrúbka 3 cm	220	8-10
Steak, medium, hrúbka 3 cm	200	6-10
Steak, well done, hrúbka 3 cm	180	6-12
T-bone steak, rare, hrúbka 4,5 cm	200-220	10-15
T-bone steak, medium, hrúbka 4,5 cm	180-200	20-30
Prsia z hydiny, hrúbka 2 cm	160	10-20
Slanina	160-180	2-6
Mleté mäso	180-200	6-10
Hamburger, hrúbka 1,5 cm	160-200	6-15
Gulôčky z mletého mäsa	160-180	10-20
Varené klobásy	160-180	8-20
Chorizo, surové klobásy	160-180	10-20
Špízy	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
<b>Ryby a plody mora</b>		
Rybie filé, prírodné	180	10-20
Rybie filé, obaľované	180	10-20
Pečená ryba, celá	160	10-20
Sardinky	180	6-12
Krevety	180	4-8
Sépia	180-200	6-12
Mušle, venušky, srdcovky	110-120	4-8
<b>Jedlá z vajec</b>		
Volské oká na masle	140	2-6
Volské oko na oleji	180-200	2-6
Pražnica	140	4-9
Omeleta	140	3-6
Francúzsky toast	160	4-8
Crêpes, Blini, palacinky, Tacos	180-200	1-3

	°C	min
<b>Zelenina</b>		
Opekané zemiaky z varených zemiakov	180-200	6-12
Zemiakové hranolčeky	180-200	15-25
Zemiakové placky	200	2-4
Cesnak, cibuľa, dusené do sklovita	140	4-12
Kolieska cibule	180-200	4-12
Cukety, baklažány, paprika	160-180	4-12
Zelená špargľa, pečená	160-180	10-20
Huby	180	10-15
Zelenina, glazovaná	120	10-20
Zelenina v tempurovom cestíčku	180-200	5-10
<b>Mrazené jedlá</b>		
Kuracie nugety	180-200	8-12
Rybie prsty	180	8-12
Zemiakové hranolčeky	200-220	4-8
Pokrmy na panvici	160-180	6-10
Jarné závitky	180-200	8-15
Paštéty, krokety	200-220	6-8
<b>Omáčky</b>		
Paradajková omáčka	120	20-30
Smotanová omáčka	110-120	10-20
Bešamelová omáčka	110-120	10-20
Syrová omáčka	110-120	3-8
Sladké omáčky	110-120	10-20
Redukovanie omáčok	110-120	5-10
<b>Rozpúšťanie</b>		
Poleva	70-80	5-15
Syr	70-80	3-10
Maslo	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
<b>Ostatné</b>		
Pečený syr	180-200	5-15
Krutóny	160-180	6-10
Toastový chlieb	200-220	8-12
Suché hotové jedlá	110-120	5-10
Mandle, vlašské orechy, píniové oriešky, pražené	180-200	3-15
Pukance	220	10-20

9001819047 (030309) cs, sk



Teplota indikovaná ukazovateľmi je približná hodnota a môže sa líšiť od skutočnej teploty v panvici.

Návod na používanie: Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie vášho varného panela v odseku „Senzor pečenia“. Dôkladne si prečítajte tento odsek.