

Einfach und schnell


# Bratsensor



Der Bratsensor hält die Temperatur Ihres Kochgeschirrs konstant und gewährleistet perfektes Braten. Zudem bietet der Bratsensor folgende Vorteile:

- Er verhindert, dass Speisen anbrennen, indem er die Pfannentemperatur überwacht.
- Er schützt das Öl oder Fett vor Überhitzung. So entstehen keine gesundheitsgefährdenden Stoffe.
- Er sorgt für Energieeffizienz, indem nur die benötigte Leistung eingesetzt wird.


## Vorgehensweise

- Die leere Pfanne auf die Kochzone stellen.
- Die Kochzone wählen und  berühren.
- Die gewünschte Temperatur wählen:
  - Während der Aufheizzeit zeigt die Timer-Anzeige abwechselnd die Zieltemperatur und den Aufheizfortschritt.
  - Wenn die Brattemperatur erreicht ist, ertönt ein Signal.
- Das Öl oder Fett in die Pfanne geben und mit dem Braten beginnen.

Unsere Pro Induction Pfannen sind speziell für das Braten auf Ihrem Kochfeld optimiert.

Für die flexible Zone ist zudem spezielles Zubehör inklusive einer Grillplatte erhältlich.

Unser Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen:  
[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)

 **Home Connect** Mit der Home Connect App können Sie schnell und einfach auf Rezepte und Kochtechniken über Ihr Smartphone oder Tablet zugreifen.

 Schmelzen 70 °C	 Soßen zubereiten 110–120 °C	 Braten 140 °C	 Braten 160 °C	 Braten 180–200 °C	 Braten 220 °C
					
					
Schokolade, Butter oder Käse schmelzen, z. B. Fondue.	Zubereitung und Einkochen von Soßen, Andünsten von Gemüse, Braten von Speisen mit nativem Olivenöl extra, Butter oder Margarine.	Braten von Speisen mit nativem Olivenöl extra, Butter oder Margarine, z. B. Omelettes.	Braten von Fisch und dickeren Speisen, z. B. Frikadellen oder Würstchen.	Braten von Steaks, medium oder well done, tiefgekühlten, panierten und feinen Speisen, z. B. Schnitzel, frisches Ragout oder Gemüse.	Braten von Speisen bei hohen Temperaturen, z. B. Steak rare, Kartoffelpuffer oder tiefgefrorene Pommes Frites.


Die in den Anzeigen dargestellte Temperatur ist ein Näherungswert und kann von der tatsächlichen Temperatur in der Bratpfanne abweichen.


**Gebrauchsanleitung:** Weitere Informationen erhalten Sie in der Gebrauchsanleitung Ihres Kochfelds im Abschnitt „Bratsensor“. Lesen Sie diesen Abschnitt gründlich.


# Empfehlungen zum Kochen mit dem Bratsensor











































































Die nachfolgende Tabelle zeigt, welche Temperatur für welches Lebensmittel geeignet ist. Die Bratzeit und die Temperatur können je nach Art, Gewicht, Größe, Menge und Qualität der Lebensmittel variieren. Die eingestellte Temperatur variiert je nach verwendeter Bratpfanne.

- Die leere Pfanne vorheizen.
- Wenn das Signal ertönt, das Öl und die Lebensmittel zugeben.

 Bratpfanne

 Teppanyaki

 Grillplatte

		°C	min
<b>Fleisch</b>			
Schnitzel, natur	  	160-180	4-10
Schnitzel, paniert		180	6-10
Filet	  	180-200	6-10
Koteletts	  	160-180	10-15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel		180	10-15
Steak, rare, 3 cm dick	  	220	8-10
Steak, medium, 3 cm dick	  	200	6-10
Steak, well done, 3 cm dick	  	180	6-12
T-Bone-Steak, rare, 4,5 cm dick	  	200-220	10-15
T-Bone-Steak, medium, 4,5 cm dick	  	180-200	20-30
Geflügelbrust, 2 cm dick	  	160	10-20
Speck	  	160-180	2-6
Hackfleisch		180-200	6-10
Hamburger, 1,5 cm dick	  	160-200	6-15
Hackbällchen		160-180	10-20
Gebrühte Bratwürstchen	  	160-180	8-20
Chorizo, frische Wurst	  	160-180	10-20
Spieße	  	160-180	10-20
Gyros		180-200	6-10
<b>Fisch und Meeresfrüchte</b>			
Fischfilet, natur	  	180	10-20
Fischfilet, paniert		180	10-20
Fisch, gebraten, ganz	  	160	10-20
Sardinen	  	180	6-12
Scampi, Garnelen	  	180	4-8
Tintenfisch, Sepia	  	180-200	6-12
Miesmuscheln, Venusmuscheln, Herzmuscheln		110-120	4-8
<b>Eierspeisen</b>			
Spiegeleier in Butter	 	140	2-6
Spiegeleier in Öl		180-200	2-6
Rührei	 	140	4-9
Omelett	 	140	3-6
Arme Ritter	 	160	4-8
Crêpes, Blini, Tortitas, Tacos		180-200	1-3

		°C	min
<b>Gemüse</b>			
Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln	 	180-200	6-12
Pommes frites	 	180-200	15-25
Kartoffelpuffer	 	200	2-4
Zwiebeln, Knoblauch, glasig gedünstet	 	140	4-12
Zwiebelringe		180-200	4-12
Zucchini, Auberginen, Paprika	  	160-180	4-12
Grüner Spargel, gebraten	  	160-180	10-20
Pilze	  	180	10-15
Gemüse, glasiert		120	10-20
Gemüse im Tempurateig	 	180-200	5-10
<b>Gefrorene Gerichte</b>			
Chicken Nuggets		180-200	8-12
Fischstäbchen		180	8-12
Pommes frites		200-220	4-8
Pfannengerichte		160-180	6-10
Frühlingsrollen		180-200	8-15
Pasteten, Kroketten		200-220	6-8
<b>Soßen</b>			
Tomatesoße		120	20-30
Rahmsoße		110-120	10-20
Béchamelsoße		110-120	10-20
Käsesoße		110-120	3-8
Süße Soßen		110-120	10-20
Soßen reduzieren		110-120	5-10
<b>Schmelzen</b>			
Kuvertüre		70-80	5-15
Käse		70-80	3-10
Butter		70-80	3-5
Fondue		70-80	5-15
<b>Sonstiges</b>			
Gebratener Käse	  	180-200	5-15
Croûtons	 	160-180	6-10
Toastbrot	  	200-220	8-12
Trocken-Fertiggerichte		110-120	5-10
Mandeln, Walnüsse, Pinienkerne, geröstet	 	180-200	3-15
Popcorn		220	10-20

