

Einfach und schnell

# Bratsensor Pro

# SIEMENS

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.

Unser Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen:  
[www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.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



Schokolade, Butter oder Käse schmelzen, z. B. Fondue.

 Soßen zubereiten  
110–120 °C



Zubereitung und Einkochen von Soßen, Andünsten von Gemüse, Braten von Speisen mit nativem Olivenöl extra, Butter oder Margarine.

 Braten  
140 °C



Braten von Speisen mit nativem Olivenöl extra, Butter oder Margarine, z. B. Omelettes.

 Braten  
160 °C



Braten von Fisch und dickeren Speisen, z. B. Frikadellen oder Würstchen.

 Braten  
180–200 °C



Braten von Steaks, medium oder well done, tiefgekühlten, panierten und feinen Speisen, z. B. Schnitzel, frisches Ragout oder Gemüse.

 Braten  
220 °C



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 Pro

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.

	°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>		
Tomatoensoße	120	20-30
Rahmsoße	110-120	10-20
Béchamelsonsoße	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

