

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.

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.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	 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 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
Fleisch			
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
Fisch und Meeresfrüchte			
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
Eierspeisen			
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
Gemüse			
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
Gefrorene Gerichte			
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
Soßen			
Tomatensoße		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
Schmelzen			
Kuvertüre		70-80	5-15
Käse		70-80	3-10
Butter		70-80	3-5
Fondue		70-80	5-15
Sonstiges			
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

