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

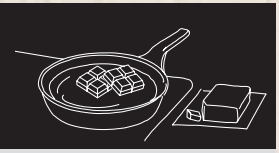
- Die leere Pfanne auf die Kochzone stellen.
- Die Kochzone wählen und berühren.
- Die gewünschte Temperatur wählen:
  - Während der Aufheizzeit zeigt die Timer-Anzeige abwechselnd die Zieltemperatur und den Aufheizfortschritt.
  - Wenn die Brattemperatur erreicht ist, ertönt ein Signal.
- Das Öl oder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

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
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		
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
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

9001819005 (030216) de