

Einfach und schnell

Kochassistenzfunktionen

Mit den Kochassistenzfunktionen können Sie jedes gewünschte Gericht auf die bestmögliche Art zubereiten. Die Sensoren messen kontinuierlich die Temperatur im Topf oder in der Pfanne. Auf diese Weise kann die Leistung mit höchster Präzision geregelt werden, um die richtige Temperatur für ein perfektes Garergebnis zu gewährleisten.

Kochfunktionen

Mit diesen Funktionen können Sie Gerichte erwärmen, bei niedriger Temperatur garen, kochen, mit dem Schnellkochtopf kochen sowie mit viel Öl im Topf frittieren – und das alles bei einer geregelten Temperatur.

Damit Sie diese Kochfunktionen uneingeschränkt nutzen können, ist ein kabelloser Temperatursensor erforderlich. Wenn Ihr Kochfeld nicht über einen solchen Sensor verfügt, können Sie ihn als Zubehörteil in Fachgeschäften oder von unserem Technischen Kundendienst erhalten, Referenznummer: HEZ39050.



1
70 °C

Erwärmen, Warmhalten, z. B. Suppen, Punsch



2
90 °C

Garziehen, z. B. Reis, Milch



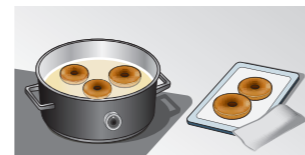
3
100 °C

Kochen, z. B. Nudeln, Gemüse



4
120 °C

Garen im Schnellkochtopf, z. B. Hähnchen, Eintopf



5
170 °C

Frittieren mit viel Öl, z. B. Donuts, Hackbällchen

Gebrauchsanleitung

Weitere Informationen finden Sie in der umfassenden Gebrauchsanleitung für das Kochfeld im Abschnitt „Kochassistenzfunktionen“. Lesen Sie diesen Abschnitt gründlich.

So stellen Sie ein

- I) Kabellosen Temperatursensor am Topf befestigen.
- II) Den Topf mit ausreichend Flüssigkeit auf die Kochzone stellen und mit einem Deckel schließen.
- III) Das Symbol  am kabellosen Temperatursensor drücken.  Kochsensor leuchtet auf dem Display auf.
- IV) Auf dem Display die Kochzone wählen.
- V) Die Temperaturstufe der gewünschten Kochfunktion wählen.
- VI) Warten, bis das Wasser oder Öl die entsprechende Temperatur erreicht hat. Der Aufheizvorgang wird auf dem Display angezeigt. Dann ertönt ein Signal.
- VII) Den Deckel abnehmen und die Speise zugeben. Während des Garvorgangs den Topf geschlossen halten. **Hinweis:** Bei der Funktion „Mit viel Öl im Topf frittieren“ den Topf nicht abdecken.

Einfach und schnell

Kochassistenzfunktionen

Mit den Kochassistenzfunktionen können Sie jedes gewünschte Gericht auf die bestmögliche Art zubereiten. Die Sensoren messen kontinuierlich die Temperatur im Topf oder in der Pfanne. Auf diese Weise kann die Leistung mit höchster Präzision geregelt werden, um die richtige Temperatur für ein perfektes Garergebnis zu gewährleisten.


Bratsensor


Die Bratsensorfunktion macht das Kochen einfach und garantiert ausgezeichnete Bratergebnisse. Die Temperatur wird automatisch aufrechterhalten, ohne dass die ausgewählte Stufe geändert werden muss.

Gebrauchsanleitung

Weitere Informationen finden Sie in der umfassenden Gebrauchsanleitung für das Kochfeld im Abschnitt „Kochassistenzfunktionen“. Lesen Sie diesen Abschnitt gründlich.


So stellen Sie ein

- I) Die leere Pfanne auf die Kochzone stellen.
- II) Auf dem Display die Kochzone wählen.
- III) Die Heizart  „Bratsensor“ wählen.
- IV) Die gewünschte Bratstufe wählen.
- V) Warten, bis die Brattemperatur erreicht ist. Der Aufheizvorgang wird auf dem Display angezeigt. Dann ertönt ein Signal.
- VI) Das Fett in die Pfanne geben und mit dem Braten beginnen.




1
Sehr niedrig

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




2
Niedrig

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




3
Mittel - niedrig

Braten von Fisch und dicken Speisen, z. B. Frikadellen und Würstchen.



4
Mittel - hoch

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



5
Hoch

Braten von Speisen bei hohen Temperaturen, z. B. Steak rare, Kartoffelpuffer und tiefgefrorene Pommes Frites.



Die folgende Tabelle zeigt eine Auswahl an Gerichten und ist nach Lebensmitteln sortiert. Temperatur und Garzeit sind von Menge, Art und Qualität der Lebensmittel abhängig.

Kochfunktionen
 Bratsensor

	Koch-assistenz-funktionen	Min.
Fleisch		
Funktion Mit wenig Öl braten		
Schnitzel, natur ¹		4 6-10
Schnitzel, paniert ¹		4 6-10
Filet ²		4 6-10
Koteletts ¹		3 10-15
Cordon bleu ¹		4 10-15
Wiener Schnitzel ¹		4 10-15
Steak, rare (3 cm dick) ²		5 6-8
Steak, medium (3 cm dick) ²		5 8-12
Steak, well done (3 cm dick) ¹		4 8-12
Geflügelbrust (2 cm dick) ¹		3 10-20
Geschnetzelte ³		4 7-12
Gyros ³		4 7-12
Speck ¹		2 5-8
Hackfleisch ³		4 6-10
Hamburger (1,5 cm dick) ¹		3 6-15
Frikadellen (2 cm dick) ¹		3 10-20
Gefüllte Frikadellen ¹		3 10-20
Gebährte Bratwürste ¹		3 8-20
Rohe Bratwürste ¹		3 8-20
Funktion Garziehen		
Würstchen garziehen ⁴		2 / 90 °C 10-20
Funktion Kochen		
Fleischklöße ⁴		3 / 100 °C 20-30
Suppenhuhn ⁴		3 / 100 °C 60-90
Tafelspitz ⁴		3 / 100 °C 60-90
Funktion Kochen im Schnellkochtopf		
Huhn im Schnellkochtopf ⁵		4 / 120 °C 15-25
Rind im Schnellkochtopf ⁵		4 / 120 °C 15-25
Funktion Mit viel Öl frittieren		
Hähnchenteile frittieren ⁶		5 / 170 °C 10-15
Hackbällchen frittieren ⁶		5 / 170 °C 10-15
Fisch		
Funktion Mit wenig Öl braten		
Fischfilet, natur ¹		4 10-20
Fischfilet, paniert ¹		3 10-20
Garnelen ¹		4 4-8
Scampi ¹		4 4-8
Fisch gebraten, ganz ¹		3 10-20
Funktion Garziehen		
Fisch dünsten ⁴		2 / 90 °C 15-20
Funktion Mit viel Öl frittieren		
Fisch, im Bierteig frittieren ⁶		5 / 170 °C 10-15
Panierten Fisch frittieren ⁶		5 / 170 °C 10-15

	Koch-assistenz-funktionen	Min.
Eierspeisen		
Funktion Mit wenig Öl braten		
Spiegeleier in Butter ⁷		2 2-6
Spiegeleier in Öl ²		4 2-6
Rührei ³		2 4-9
Omelett ⁸		2 3-6
Pfannkuchen ⁸		5 1.5- 2.5
Arme Ritter ⁸		3 4-8
Kaiserschmarrn ⁸		3 10-15
Funktion Kochen		
Eier kochen ⁵		3 / 100 °C 5-10
Gemüse und Hülsenfrüchte		
Funktion Mit wenig Öl braten		
Knoblauch ³		2 2-10
Zwiebeln, glasig dünsten ³		2 2-10
Röstzwiebeln ³		3 5-10
Zucchini ¹		3 4-12
Auberginen ¹		3 4-12
Paprika ³		3 4-15
Grünen Spargel braten ¹		3 4-15
Pilze ³		4 10-15
Gemüse in Öl dünsten ³		1 10-20
Gemüse glasieren ³		3 6-10
Funktion Kochen		
Brokkoli kochen ⁴		3 / 100 °C 10-20
Blumenkohl kochen ⁴		3 / 100 °C 10-20
Rosenkohl kochen ⁴		3 / 100 °C 30-40
Grüne Bohnen kochen ⁴		3 / 100 °C 15-30
Kichererbsen ⁵		3 / 100 °C 60-90
Erbsen ⁴		3 / 100 °C 15-20
Linsen ⁵		3 / 100 °C 45-60
Funktion Kochen im Schnellkochtopf		
Gemüse im Schnellkochtopf ⁵		4 / 120 °C 3-6
Kichererbsen im Schnellkochtopf ⁵		4 / 120 °C 25-35
Bohnen im Schnellkochtopf ⁵		4 / 120 °C 25-35
Linsen im Schnellkochtopf ⁵		4 / 120 °C 10-20
Funktion Mit viel Öl frittieren		
Paniertes Gemüse frittieren ⁶		5 / 170 °C 4-8
Gemüse im Bierteig frittieren ⁶		5 / 170 °C 4-8
Panierte Pilze frittieren ⁶		5 / 170 °C 4-8
Pilze im Bierteig frittieren ⁶		5 / 170 °C 4-8

¹ Mehrmals wenden. / ² Öl und Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben. / ³ Regelmäßig umrühren. / ⁴ Aufheizen und Garen mit Deckel. Lebensmittel nach dem Signalton begeben. / ⁵ Gargut zu Beginn dazugeben / ⁶ Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten.

	Koch-assistenz-funktionen	Min.
Kartoffeln		
Funktion Mit wenig Öl braten		
Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln ³		5 6-12
Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln ³		4 15-25
Kartoffelpuffer ⁸		5 2.5-3.5
Schweizer Rösti ⁷		2 50-55
Glasierte Kartoffeln ³		3 15-20
Funktion Garziehen		
Kartoffelklöße ⁴		2 / 90 °C 30-40
Boling function		
Kartoffeln kochen ⁵		3 / 100 °C 30-45
Funktion Kochen im Schnellkochtopf		
Kartoffeln im Schnellkochtopf ⁵		4 / 120 °C 10-20
Nudeln und Getreide		
Funktion Garziehen		
Reis ⁴		2 / 90 °C 25 - 35
Polenta ³		2 / 90 °C 3 - 8
Grießbrei ³		2 / 90 °C 5 - 10
Funktion Kochen		
Nudeln ³		3 / 100 °C 7 - 10
Teigtaschen ³		3 / 100 °C 6 - 15
Funktion Kochen im Schnellkochtopf		
Reis im Schnellkochtopf ⁵		4 / 120 °C 6 - 8
Suppen		
Funktion Garziehen		
Cremsuppen ³		2 / 90 °C 10 - 15
Funktion Kochen		
Brühe ⁵		3 / 100 °C 60 - 90
Instantsuppen ³		3 / 100 °C 5 - 10
Funktion Kochen im Schnellkochtopf		
Hausgemachte Brühe im Schnellkochtopf ⁵		4 / 120 °C 20 - 30
Saucen		
Funktion Mit wenig Öl braten		
Tomatensauce mit Gemüse ³		1 25 - 35
Bechamelsauce ³		1 10 - 20
Käsesauce ³		1 10 - 20
Sauce reduzieren ³		1 25 - 35
Süße Saucen ³		1 15 - 25

⁷ Butter und Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben. / ⁸ Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten. / ⁹ Lebensmittel nach dem Signalton begeben. / ¹⁰ Das Wasser nach dem Signalton zugeben. Lebensmittel begeben, wenn Wasser kocht.

	Koch-assistenz-funktionen	Min.
Desserts		
Funktion Garziehen		
Milchreis ³		2 / 90 °C 40-50
Haferbrei ³		2 / 90 °C 10-15
Schokoladenpudding ³		2 / 90 °C 3-5
Funktion Kochen		
Kompott ⁵		3 / 100 °C 15-25
Funktion Mit viel Öl frittieren		
Berliner frittieren ⁶		5 / 170 °C 5-10
Donuts frittieren ⁶		5 / 170 °C 5-10
Buñuelos frittieren ⁶		5 / 170 °C 5-10
Tiefkühlprodukte		
Funktion Mit wenig Öl braten		
Schnitzel ¹		4 15-20
Cordon bleu ¹		4 10-30
Geflügelbrust ¹		4 10-30
Chicken Nuggets ¹		4 10-15
Gyros ³		4 10-15
Kebab ³		4 10-15
Fischfilet, natur ¹		3 10-20
Fischfilet, paniert ¹		3 10-20
Fischstäbchen ¹		4 8-12
Pommes Frites braten ³		5 4-6
Pfannengerichte ³		3 6-10
Frühlingsrollen ¹		4 10-30
Camembert ¹		3 10-15
Funktion warmhalten, erwärmen		
Gemüse in Sahnensauce ³		1 / 70 °C 15-20
Funktion Kochen		
Grüne Bohnen ⁴		3 / 100 °C 15-30
Funktion Mit viel Öl frittieren		
Pommes Frites frittieren ⁶		5 / 170 °C 4-8
Sonstiges		
Funktion Mit wenig Öl braten		
Camembert ¹		3 7-10
Croutons ³		3 6-10
Trocken-Fertiggerichte ¹⁰		1 5-10
Mandeln rösten ⁹		4 3-15
Nüsse rösten ⁹		4 3-15
Pinienkerne rösten ⁹		4 3-15
Funktion warmhalten, erwärmen		
Gulaschsuppe erwärmen ⁵		1 / 70 °C 10-20
Glühwein erwärmen ⁵		1 / 70 °C -
Funktion Garziehen		
Milch erhitzen ⁵		2 / 90 °C 3-10