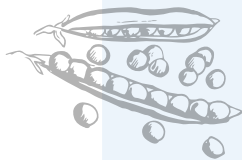
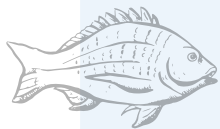


# PROGRAMM- UND GARTABELLE

Die Tabelle gibt dir alle relevanten Informationen rund um die Automatikprogramme. Bei ausgewählten Automatikprogrammen sind teilweise keine Aufheizzeiten hinterlegt, da diese maßgeblich von Menge und Ausgangstemperatur abhängen. Der Cookit kann die Temperatur im Topf immer

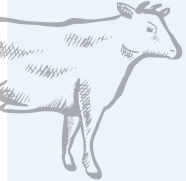


präzise messen und er stoppt, sobald die Zieltemperatur erreicht ist. Das Display gibt dir dazu entsprechende Hinweise. Speziell beim Dampfgaren und Sous-vide können nur Vorschlagswerte angegeben werden, da die Zeiten maßgeblich von Menge, Qualität und Stückgröße abhängen.

PROGRAMM					
<b>Anbraten</b>	<b>Lebensmittel</b>	<b>Werkzeug</b>	<b>Temp.</b>	<b>Zeit</b>	<b>Max. Menge</b>
<b>Zwiebeln</b>	z. B. gewürfelte Zwiebeln	3D-Rührer	140 °C	individuell	500 g
<b>Gemüse</b>	z. B. Paprika, Zucchini, Pilze	3D-Rührer	180 °C	individuell	500 g
<b>Fisch &amp; Meeresfrüchte</b>	z. B. Kabeljau, in 3 cm Stücke geschnitten, Meeresfrüchte	3D-Rührer	160 °C	individuell	1.000 g
<b>Fleisch</b>	z. B. Rindfleisch, Wildfleisch, in 3 cm Stücke geschnitten	3D-Rührer	200 °C	individuell	1.000 g
<b>Dampfgaren</b>	<b>Lebensmittel</b>	<b>Werkzeug</b>	<b>Stufe</b>	<b>Zeit</b>	<b>Max. Menge</b>
<b>Niedrige Dampfintensität</b> überwiegend Fisch	Dorade, ganz - à 300g, 2 Stk.	Dampfgaraufsatz	niedrig	25 – 28 min*	4 Stk.
	Forelle, ganz - à 200g, 2 Stk.	Dampfgaraufsatz	niedrig	15 – 18 min*	5 Stk.
	Kabeljaufilet - à 180g, 2 Stk.	Dampfgaraufsatz	niedrig	32 – 37 min*	4 Stk.
	Crème brûlée, in Gläsern, 4 Stk.	Dampfgaraufsatz	niedrig	35 – 45 min*	6 Stk.
<b>Hohe Dampfintensität</b> überwiegend Gemüse	<b>Lebensmittel</b>	<b>Werkzeug</b>	<b>Stufe</b>	<b>Zeit</b>	<b>Max. Menge</b>
	Artischocken, ganz, 4 Stk.	Dampfgaraufsatz	hoch	35 – 45 min***	6 Stk.
	Blumenkohl, in Röschen, 600g	Dampfgaraufsatz	hoch	15 – 20 min*	2.000 g
	Brokkoli, in Röschen, 600g	Dampfgaraufsatz	hoch	9 – 12 min*	2.000 g
	Erbsen, tiefgefroren, 1.000g	Dampfgaraufsatz	hoch	10 – 15 min*	1.000 g
	Karotten, in Scheiben, 500g	Dampfgaraufsatz	hoch	8 – 12 min*	2.000 g
	Karotten, ganz, 500g	Dampfgaraufsatz	hoch	10 – 15 min*	2.000 g
	Mais, ganz, 4 Stk.	Dampfgaraufsatz	hoch	45 – 55 min**	4 Stk.
	Spargel, grün, ganz, 1.000g	Dampfgaraufsatz	hoch	12 – 17 min*	2.500 g
	Spargel, weiß, ganz, 1.000g	Dampfgaraufsatz	hoch	20 – 25 min*	2.000 g
	Pellkartoffeln, mittlere Größe, 1.000g	Dampfgaraufsatz	hoch	30 – 40 min**	2.200 g
	Salzkartoffeln, geviertelt, 1.000g	Dampfgaraufsatz	hoch	20 – 30 min*	3.000 g
	Hähnchenbrust - à 150g, 3 Stk.	Dampfgaraufsatz	hoch	30 – 35 min**	6 Stk.
Muscheln, gefroren, ohne Schale, 700g	Dampfgaraufsatz	hoch	12 – 16 min*	700 g	
Rotbarschfilet - à 160g, 2 Stk.	Dampfgaraufsatz	hoch	10 – 15 min*	4 Stk.	
Lachsfilet - à 125g, 4 Stk.	Dampfgaraufsatz	hoch	12 – 15 min*	6 Stk.	
<b>Kochen</b>	<b>Lebensmittel</b>	<b>Werkzeug</b>	<b>Temp.</b>	<b>Zeit</b>	<b>Max. Menge</b>
<b>Pasta</b>	alle Pastaarten	–	98 °C	individuell	3 l inkl. Lebensmittel
<b>Kartoffeln</b>	alle Kartoffelsorten, mittlere Größe	–	98 °C	25 min	3 l inkl. Lebensmittel
<b>Wasser schnell erhitzen</b>	Wasser	–	100 °C	individuell	3 l



\* mit 800 ml Wassermenge  
\*\* mit 1 l Wassermenge  
\*\*\* 1,5 l Wassermenge



PROGRAMM					
<b>Reis</b>	<b>Lebensmittel</b>	<b>Werkzeug</b>	<b>Temp.</b>	<b>Zeit</b>	<b>Max. Menge</b>
<b>Reis kochen</b>	Langkornreis (Basmatireis, Jasminreis)	Dampfgareinsatz	97 °C	individuell	3 l inkl. Lebensmittel
<b>Reis quellen lassen</b>	alle Reissorten (Basmatireis, Parboiled Reis, Risottoreis, Paellareis, Naturreis)	-	95 °C	individuell	3 l inkl. Lebensmittel
<b>Milchreis</b>	Rundkornreis (Milchreis)	3D-Rührer	95 °C	25 min	2,5 l
<b>Simmern</b>	<b>Lebensmittel</b>	<b>Werkzeug</b>	<b>Temp.</b>	<b>Zeit</b>	<b>Max. Menge</b>
<b>Simmern</b>	Knödel, Klöße, Gemüse, Fisch	-	95 °C	individuell	3 l inkl. Lebensmittel
<b>Sous-vide</b>	<b>Lebensmittel</b>	<b>Werkzeug</b>	<b>Temp.</b>	<b>Zeit</b>	<b>Max. Menge</b>
  	Rindersteak, blutig - à 180g	-	58 °C	60 - 70 min	3 l inkl. Lebensmittel
	Rindersteak, rosa - à 180g	-	63 °C	50 - 60 min	3 l inkl. Lebensmittel
	Rindersteak, durchgegart - à 180g	-	70 °C	45 - 55 min	3 l inkl. Lebensmittel
	Schweinemedallions - à 80g	-	63 °C	75 - 85 min	3 l inkl. Lebensmittel
	Pulled Pork - à 1.000g	-	85 °C	8 - 9 h	3 l inkl. Lebensmittel
	Kabeljau - à 140g	-	59 °C	25 - 35 min	3 l inkl. Lebensmittel
	Lachsfilet - à 140g	-	56 °C	30 - 35 min	3 l inkl. Lebensmittel
	Champignons, geviertelt - à 100g	-	85 °C	15 - 20 min	3 l inkl. Lebensmittel
	Zuckerschoten, ganz - à 150g	-	85 °C	5 - 10 min	3 l inkl. Lebensmittel
	<b>Teige</b>	<b>Lebensmittel</b>	<b>Werkzeug</b>	<b>Temp.</b>	<b>Zeit</b>
<b>Teigprogramm 1</b> feste Teige	Baguette, Brot, Pizza, Pasta, Strudel, Mürbteig	Universalmesser	-	2 min	1.500g
<b>Teigprogramm 2</b> weiche Teige	Hefezopf, Brioche, Sauerteigbrote	Universalmesser	-	3 min	1.500g
<b>Teigprogramm 3</b> flüssige Teige	Pfannkuchen, Waffel, Panade, Rührteig	Universalmesser	-	2 min	2.000g
<b>Teig gehen lassen</b>	Hefeteig, Sauerteig	-	37 °C	30 min	1.000g
<b>Aufwärmen</b>	<b>Lebensmittel</b>	<b>Werkzeug</b>	<b>Temp.</b>	<b>Zeit</b>	<b>Max. Menge</b>
<b>Suppen</b>	z. B. Spargelsuppe, Tomatensuppe, Frühlingssuppe	3D-Rührer	75 °C	10 min	3 l
<b>Eintöpfe</b>	z. B. Linseneintopf, Chili con Carne	3D-Rührer	75 °C	10 min	3 l
<b>Würstchen</b>	Wiener Würstchen, Weißwurst	-	80 °C	10 min	3 l inkl. Lebensmittel
<b>Milch</b>	Milch	3D-Rührer	92 °C	individuell	3 l
<b>Schokolade schmelzen</b>	<b>Lebensmittel</b>	<b>Werkzeug</b>	<b>Temp.</b>	<b>Zeit</b>	<b>Max. Menge</b>
<b>Schokolade schmelzen</b>	Vollmilch-, Zartbitterschokolade, weiße Schokolade, Kuvertüre	Universalmesser	55 °C	individuell	1.000g 
<b>Reinigungsprogramm</b>	-	<b>Werkzeug</b>	<b>Temp.</b>	<b>Zeit</b>	<b>Max. Menge</b>
<b>Topf reinigen</b>	-	zu reinigendes Werkzeug	80 °C	8 min	3 l