

Einfach und schnell Kochassistentenfunktionen

Mit den Kochassistentenfunktionen 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.

Gebrauchsanleitung

Weitere Informationen finden Sie in der umfassenden Gebrauchsanleitung für das Kochfeld im Abschnitt „Kochassistentenfunktionen“. Lesen Sie diesen Abschnitt gründlich. Das Rezeptheft können Sie auf unserer Website unter Angabe der Produktnummer (E-Nr) herunterladen.

So stellen Sie ein

- I) Temperatursensor am Topf befestigen.
- II) Einen Topf mit ausreichend Flüssigkeit auf die gewünschte Kochstelle stellen und immer mit einem Deckel schließen.
- III) Die Kochstelle wählen, auf der sich der Topf mit dem Temperatursensor befindet.
- IV) Das Symbol  des Temperatursensors berühren. Auf dem Bedienfeld leuchtet die Anzeige .
- V) Die passende Temperaturstufe aus der Tabelle auswählen. Die Funktion ist aktiviert. Das Temperatursymbol  blinkt, bis das Wasser oder Öl die angemessene Temperatur erreicht hat, um die Speise einzulegen. Es ertönt ein Signal und das Temperatursymbol hört auf zu blinken.
- VI) Den Deckel nach dem Signalton 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.



 **1**
70 °C

Erwärmen,
Warmhalten,
z. B. Suppen, Punsch



2
90 °C

Garziehen,
z. B. Reis, Milch



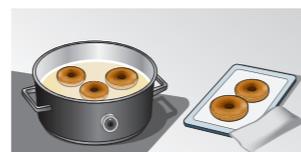
3
100 °C

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

Einfach und schnell Kochassistentenfunktionen

Mit den Kochassistentenfunktionen 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 „Kochassistentenfunktionen“. Lesen Sie diesen Abschnitt gründlich. Das Rezeptheft können Sie auf unserer Website unter Angabe der Produktnummer (E-Nr) herunterladen.

So stellen Sie ein

- I) Stellen Sie die leere Pfanne auf die Kochstelle.
- II) Wählen Sie die Kochstelle aus.
- III) Berühren Sie das  Symbol.  leuchtet in der Anzeige.
- IV) Wählen Sie die gewünschte Bratstufe aus.
- V) Das Symbol  blinkt, bis die Brattemperatur erreicht ist. Dann ertönt ein Signal. Das Symbol hört auf zu blinken und leuchtet permanent.
- VI) Geben Sie Fett in die Bratpfanne und beginnen Sie mit dem Bratvorgang.



 **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.



9001112578

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 oder paniert		4 6 - 10
Filet		4 6 - 10
Kotelett*		3 10 - 15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel*		4 10 - 15
Steak, blutig (3 cm dick)		5 6 - 8
Steak rosa oder durch (3 cm dick)		4 8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)*		3 10 - 20
Würstchen, gebrüht oder roh*		3 8 - 20
Hamburger, Fleischbällchen, gefüllte Frikadellen*		3 6 - 30
Leberkäse		2 6 - 9
Ragout, Gyros		4 7 - 12
Hackfleisch		4 6 - 10
Speck		2 5 - 8
Funktion Garziehen		
Würstchen		2 / 90 °C 10 - 20
Funktion Kochen		
Fleischklößchen		3 / 100 °C 20 - 30
Suppenhuhn		3 / 100 °C 60 - 90
Tafelspitz		3 / 100 °C 60 - 90
Funktion Kochen im Schnellkochtopf		
Hähnchen, Kalb***		4 / 120 °C 15 - 25
Funktion Mit viel Öl frittieren		
Hähnchenteile, Hackbällchen**		5 / 170 °C 10 - 15
Fisch		
Funktion Mit wenig Öl braten		
Fisch gebraten ganz, z. B. Forelle		3 10 - 20
Fischfilet, natur oder paniert		3 - 4 10 - 20
Scampi, Garnelen		4 4 - 8
Funktion Garziehen		
Fisch gedünstet, z. B. Seehecht		2 / 90 °C 15 - 20
Funktion Mit viel Öl frittieren		
Fisch, im Bierteig oder paniert**		5 / 170 °C 10 - 15

	Koch-assistenz-funktionen	Min.
Eierspeisen		
Funktion Mit wenig Öl braten		
Crêpes****		5 -
Omelett****		2 3 - 6
Spiegeleier		2 - 4 2 - 6
Rühreier		2 4 - 9
Kaiserschmarrn		3 10 - 15
French Toast****		3 4 - 8
Funktion Kochen		
Hartgekochte Eier***		3 / 100 °C 5 - 10
Gemüse und Hülsenfrüchte		
Funktion Mit wenig Öl braten		
Knoblauch, Zwiebeln		1 - 2 2 - 10
Zucchini, Auberginen		3 4 - 12
Paprika, grüner Spargel		3 4 - 15
In Öl gedünstetes Gemüse, z. B. Zucchini, grüne Paprika		1 10 - 20
Pilze		4 10 - 15
Glasiertes Gemüse		3 6 - 10
Funktion Kochen		
Gemüse frisch, z. B. Brokkoli		3 / 100 °C 10 - 20
Gemüse frisch, z. B. Rosenkohl		3 / 100 °C 30 - 40
Kichererbsen***		3 / 100 °C 60 - 90
Erbsen		3 / 100 °C 15 - 20
Linseneintopf***		3 / 100 °C 45 - 60
Funktion Kochen im Schnellkochtopf****		
Gemüse, z. B. Grüne Bohnen		4 / 120 °C 3 - 6
Kichererbsen, Bohnen		4 / 120 °C 25 - 35
Linseneintopf		4 / 120 °C 10 - 20
Funktion Mit viel Öl frittieren		
Gemüse und Pilze paniert oder im Bierteig**		5 / 170 °C 4 - 8

* Öfters wenden. / ** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel eine Portion nach der anderen frittieren (die Tabelle zeigt die Dauer pro Portion).
 *** Die Speise gleich zu Beginn dazugeben.

	Koch-assistenz-funktionen	Min.
Kartoffeln		
Funktion Mit wenig Öl braten		
Bratkartoffeln (aus Pellkartoffeln)		5 6 - 12
Bratkartoffeln (aus rohen Kartoffeln)		4 15 - 25
Reibekuchen****		5 2,5 - 3,5
Schweizer Rösti		1 50 - 55
Glasierte Kartoffeln		3 15 - 20
Funktion Garziehen		
Kartoffelklöße		2 / 90 °C 30 - 40
Funktion Kochen		
Kartoffeln***		3 / 100 °C 30 - 45
Funktion Kochen im Schnellkochtopf		
Kartoffeln***		4 / 120 °C 10 - 20
Nudeln und Getreide		
Funktion Garziehen		
Reis		2 / 90 °C 25 - 35
Polenta*****		2 / 90 °C 3-8
Grießbrei		2 / 90 °C 5 - 10
Funktion Kochen		
Nudeln		3 / 100 °C 7 - 10
Gefüllte Teigwaren		3 / 100 °C 6 - 15
Funktion Kochen im Schnellkochtopf		
Reis***		4 / 120 °C 5 - 8
Suppen		
Funktion Garziehen		
Instantsuppen, z. B. Cremesuppe*****		2 / 90 °C 10 - 15
Funktion Kochen		
Hausgemachte Brühen, z. B. Fleisch- oder Gemüsesuppen***		3 / 100 °C 60 - 90
Instantsuppen, z. B. Nudelsuppe		3 / 100 °C 5 - 10
Funktion Kochen im Schnellkochtopf		
Hausgemachte Brühe, z. B. Gemüsesuppe***		4 / 120 °C 3 - 6
Saucen		
Funktion Mit wenig Öl braten		
Tomatensauce mit Gemüse		1 25 - 35
Béchamelsauce		1 10 - 20
Käsesauce, z. B. Gorgonzolasauce		1 10 - 20
Reduzieren von Saucen, z. B. Tomatensauce, Bolognesesauce		1 25 - 35
Süße Saucen, z. B. Orangensauce		1 15 - 25

**** Gesamtzeit für jede Portion. Fortlaufend braten. / ***** Mit geschlossenem Deckel erhitzen, ohne Deckel und unter ständigem Rühren garen.
 ***** Öfters umrühren. / ***** Flüssigkeit nach Herstellerangabe zugeben.

	Koch-assistenz-funktionen	Min.
Desserts		
Funktion Garziehen		
Milchreis*****		2 / 90 °C 40 - 50
Hafergrütze		2 / 90 °C 10 - 15
Kompott***		3 / 100 °C 15 - 25
Schokoladenpudding*****		2 / 90 °C 3 - 5
Funktion Mit viel Öl frittieren		
Feingebäck, z. B. Berliner, Donuts und Krapfen**		5 / 170 °C 5 - 10
Tiefkühlprodukte		
Funktion Mit wenig Öl braten		
Schnitzel		4 15 - 20
Cordon bleu*		4 10 - 30
Geflügelbrust*		4 10 - 30
Chicken Nuggets		4 10 - 15
Gyros, Kebab		3 5 - 10
Fischfilet, natur oder paniert		3 10 - 20
Fischstäbchen		4 8 - 12
Bratkartoffeln		5 4 - 6
Gebratenes, z. B. Gemüsepfanne mit Hähnchen		3 6 - 10
Frühlingsrollen		4 10 - 30
Camembert/Käse		3 10 - 15
Funktion Erwärmen/Warmhalten		
TK-Gemüse mit Sahnesauce, z. B. Rahmspinat*****		1 / 70 °C 15 - 20
Funktion Kochen		
Gemüse gefroren, z. B. Grüne Bohnen*****		3 / 100 °C 15 - 30
Funktion Mit viel Öl frittieren		
Pommes frites gefroren**		5 / 170 °C 4 - 8
Weitere		
Funktion Mit wenig Öl braten		
Camembert/Käse		3 7 - 10
Vorgegarte Trockenprodukte unter Wasserzugabe, z. B. Nudeln		1 5 - 10
Croutons		3 6 - 10
Mandel / Nüsse / Pinienkerne		4 3 - 15
Funktion Erwärmen/Warmhalten		
Konservengerichte, z. B. Gulaschsuppe***/*****		1 / 70 °C 10 - 20
Glühwein***		1 / 70 °C -
Funktion Garziehen		
Milch***		2 / 90 °C -