


Snel en gemakkelijk Hulpfuncties bij het koken

Met de hulpfunctie bij het koken kunt u de beste manier kiezen om elk voedsel klaar te maken dat u wilt. De sensoren meten voortdurend de temperatuur van de kookpan of braadpan. Hierdoor vindt de bereiding zeer gecontroleerd plaats, zodat de juiste temperatuur wordt aangehouden en uw kookresultaten perfect zijn.

Kookfuncties

Met deze functies kunt u bij een gecontroleerde temperatuur voedsel verwarmen, bereiden bij een lage temperatuur, koken, klaarmaken met een snelkookpan en met veel olie bakken en braden in een kookpan.

 Om de kookfuncties te kunnen gebruiken heeft u de draadloze kooksensor nodig. Heeft uw kookplaat geen sensor, dan kunt u er een als accessoire aanschaffen in gespecialiseerde winkels of bij onze technische servicedienst, met opgave van het referentienummer HEZ39050.

Gebruikershandleiding

Extra informatie kan worden gevonden in de uitgebreide gebruikershandleiding voor de kookplaat, in het hoofdstuk "Kookhulpfuncties".

U dient dit zorgvuldig te lezen. Het receptenboekje kunt u op onze website met vermelding van het productnummer (E-nr.) downloaden.

Methode

- I) Plaats de draadloze temperatuursensor op de kookpan.
- II) Plaats de kookpan met voldoende vloeistof erin op de kookzone en doe er een deksel op.
- III) Kies de kookzone waarop u de kookpan met de draadloze temperatuursensor heeft geplaatst.
- IV) Raak het symbool  van de draadloze kooksensor aan.  Licht op in het display.
- V) Kies de gewenste kookfunctie.
- VI) Het symbool knippert tot het water of de olie de juiste temperatuur heeft bereikt. Hierna klinkt een signaal. Het symbool stopt met knipperen en blijft verlicht.
- VII) Verwijder de deksel en voeg het voedsel toe. Koken met gesloten deksel. **Let op:** Gebruikt u de frituurfunctie, houd de deksel tijdens het frituren dan op de kookpan.



 **1**
70 °C
Warm maken/houden, bijv. soepen, punch



2
90 °C
Sudderden, bijv. rijst, melk



3
100 °C
Koken, bijv. pasta, groente




4
120 °C
Koken in een snelkookpan, bijv. kip, stoofschotel



5
170 °C
Frituren met veel olie, bijv. donuts, gehaktballen



 **1**
Erg laag
Sauzen bereiden en bewaren, groente stomen en producten bakken in olijfolie, boter of margarine



2
Laag
Bakken zonder gebruik van olijfolie, boter of margarine, bijv. omeletten



3
Medium - laag
Het bakken van vis en dikke gerechten, bijv. gehaktballen en worstjes.



4
Medium - hoog
Steaks bakken, medium of doorbakken, diepvries-, gepaneerde en fijne producten, bijv. kalfsschnitzels, verse ragout en groente.



5
Hoog
Bakken op hoge temperaturen, bijv. kort gebakken steaks, frites en Franse diepvriesfrites.

Snel en gemakkelijk Hulpfuncties bij het koken

Met de hulpfunctie bij het koken kunt u de beste manier kiezen om elk voedsel klaar te maken dat u wilt. De sensoren meten voortdurend de temperatuur van de kookpan of braadpan. Hierdoor vindt de bereiding zeer gecontroleerd plaats, zodat de juiste temperatuur wordt aangehouden en uw kookresultaten perfect zijn.

BraadSensor



Deze functie kan worden gebruikt om te bakken en de braadpan daarbij op de juiste temperatuur te houden.

Gebruikershandleiding

Extra informatie kan worden gevonden in de uitgebreide gebruikershandleiding voor de kookplaat, in het hoofdstuk "Kookhulpfuncties".

U dient dit zorgvuldig te lezen. Het receptenboekje kunt u op onze website met vermelding van het productnummer (E-nr.) downloaden.



Methode

- I) Plaats de lege koekenpan op de kookzone.
- II) Kies de kookzone.
- III) Raak het  symbool aan.  Licht op in het display.
- IV) Kies de gewenste bakinstelling.
- V) Het symbool knippert tot de baktemperatuur bereikt is. Hierna klinkt een signaal. Het symbool stopt met knipperen en blijft verlicht.
- VI) Doe na het geluidssignaal het vet in de koekenpan en begin met bakken.



900112590

In het volgende schema staat een keuze aan gerechten in verschillende voedselcategorieën. De temperatuur en duur van de bereidingstijd kunnen variëren, op basis van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van het voedsel.

 Kookfuncties
 BraadSensor

	Kookhulp-functies	min.
Vlees		
Bakken en braden met weinig olie		
Kalfsschnitzel, on- / gepaneerd	👉	4 6 - 10
Filet	👉	4 6 - 10
Koteletten*	👉	3 10 - 15
Cordon bleu, Wiener schnitzel*	👉	4 10 - 15
Steak, kort gebakken (3 cm dik)	👉	5 6 - 8
Steak, medium of doorbakken (3 cm dik)	👉	4 8 - 12
Kipfilet (2 cm dik)*	👉	3 10 - 20
Worstjes, voorgekookt of rauw*	👉	3 8 - 20
Hamburgers, vlees-/gehaktballetjes*	👉	3 6 - 30
Gehaktbrood	👉	2 6 - 9
Ragout, gyros	👉	4 7 - 12
Gehakt	👉	4 6 - 10
Bacon	👉	2 5 - 8
Sudder		
Worstjes	👉	2 / 90 °C 10 - 20
Koken		
Gehaktballen	👉	3 / 100 °C 20 - 30
Kip	👉	3 / 100 °C 60 - 90
Gekookt of gestoofd kalfsvlees	👉	3 / 100 °C 60 - 90
Koken in een snelkookpan		
Kip, kalfsvlees***	👉	4 / 120 °C 15 - 25
Frituren met veel olie		
Kippenvleugels en gehaktballen**	👉	5 / 170 °C 10 - 15
Vis		
Bakken en braden met weinig olie		
Vis, gebakken, heel, bijv. forel	👉	3 10 - 20
Visfilet, on- / gepaneerd	👉	3 - 4 10 - 20
Scampi, garnalen	👉	4 4 - 8
Sudder		
Gestoofde vis, bijv. heek	👉	2 / 90 °C 15 - 20
Frituren met veel olie		
Visfilet, gepaneerd**	👉	5 / 170 °C 10 - 15

	Kookhulp-functies	min.
Eiergerechten		
Bakken en braden met weinig olie		
Pannenkoeken****	👉	5 -
Omelet****	👉	2 3 - 6
Gebakken eieren	👉	2 - 4 2 - 6
Roerei	👉	2 4 - 9
Pannenkoek met rozijnen	👉	3 10 - 15
Wentelteefjes ****	👉	3 4 - 8
Koken		
Eieren, hard gekookt***	👉	3 / 100 °C 5 - 10
Groente en peulvruchten		
Bakken en braden met weinig olie		
Knoflook, uien	👉	1 - 2 2 - 10
Courgettes, aubergines	👉	3 4 - 12
Paprika, groene asperges	👉	3 4 - 15
Groente gebakken in olie, bijv. courgettes, groene pepers	👉	1 10 - 20
Champignons	👉	4 10 - 15
Geglanceerde groente	👉	3 6 - 10
Koken		
Groente, vers, bijv. broccoli	👉	3 / 100 °C 10 - 20
Groente, vers, bijv. spruitjes	👉	3 / 100 °C 30 - 40
Kikkererwten***	👉	3 / 100 °C 60 - 90
Erwten	👉	3 / 100 °C 15 - 20
Linzenschotel***	👉	3 / 100 °C 45 - 60
Koken in een snelkookpan***		
Groente, bijv. sperziebonen	👉	4 / 120 °C 3 - 6
Kikkererwten, bonen	👉	4 / 120 °C 25 - 35
Linzenschotel	👉	4 / 120 °C 10 - 20
Frituren met veel olie		
Groente, paddenstoelen, gepaneerd of in deeg**	👉	5 / 170 °C 4 - 8

* Regelmatig keren. / ** Verwarm de olie met gesloten deksel. Frituur het ene na het andere portie zonder deksel (in de tabel staat de bereidingstijd per portie).
 *** Voeg het voedsel direct aan het begin toe.

	Kookhulp-functies	min.
Aardappels		
Bakken en braden met weinig olie		
Gebakken aardappels (in de schil gekookt)	👉	5 6 - 12
Gebakken aardappels (van ongekookte aardappels)	👉	4 15 - 25
Frites****	👉	5 2,5 - 3,5
Zwitserse rösti	👉	1 50 - 55
Geglanceerde aardappels	👉	3 15 - 20
Sudder		
Aardappelballetjes	👉	2 / 90 °C 30 - 40
Koken		
Aardappels***	👉	3 / 100 °C 30 - 45
Koken in een snelkookpan		
Aardappels***	👉	4 / 120 °C 10 - 20
Pasta en graanproducten		
Sudder		
Rijst	👉	2 / 90 °C 25 - 35
Polenta*****	👉	2 / 90 °C 3-8
Griesmeelpudding	👉	2 / 90 °C 5 - 10
Koken		
Pasta	👉	3 / 100 °C 7 - 10
Gevulde pasta	👉	3 / 100 °C 6 - 15
Koken in een snelkookpan		
Rijst***	👉	4 / 120 °C 5 - 8
Soep		
Sudder		
Instantsoep, bijv. crèmesoep*****	👉	2 / 90 °C 10 - 15
Koken		
Zelfgemaakte bouillon, bijv. van vlees of groente***	👉	3 / 100 °C 60 - 90
Instantsoep, bijv. minestrone	👉	3 / 100 °C 5 - 10
Koken in een snelkookpan		
Zelfgemaakte bouillon, bijv. van groente***	👉	4 / 120 °C 3 - 6
Sauzen		
Bakken en braden met weinig olie		
Tomatensaus met groente	👉	1 25 - 35
Bechamelsaus	👉	1 10 - 20
Kaassaus, bijv. gorgonzola-saus	👉	1 10 - 20
Sauzen inkoken, bijv. tomatensaus, bolognese-saus	👉	1 25 - 35
Zoete sauzen, bijv. sinaasappelsaus	👉	1 15 - 25

**** Totale tijd voor elke portie. Bak het ene na het andere. / ***** Voorverwarmen met gesloten deksel, bereiden onder voortdurend roeren.
 ***** Voortdurend roeren. / ***** Vloeistof toevoegen zoals aangegeven op het product.

	Kookhulp-functies	min.
Desserts		
Sudder		
Rijstepap*****	👉	2 / 90 °C 40 - 50
Pap	👉	2 / 90 °C 10 - 15
Compote***	👉	3 / 100 °C 15 - 25
Chocoladepudding*****	👉	2 / 90 °C 3 - 5
Frituren met veel olie		
Gebakken producten, bijv. donuts en soesjes**	👉	5 / 170 °C 5 - 10
Diepvriesproducten		
Bakken en braden met weinig olie		
Kalfsschnitzel	👉	4 15 - 20
Cordon bleu*	👉	4 10 - 30
Kipfilet*	👉	4 10 - 30
Kipnuggets	👉	4 10 - 15
Gyros, kebab	👉	3 5 - 10
Visfilet, on- / gepaneerd	👉	3 10 - 20
Vissticks	👉	4 8 - 12
Franse frites	👉	5 4 - 6
Roerbakmaaltijden, bijv. gebakken groente met kip	👉	3 6 - 10
Loempia's	👉	4 10 - 30
Camembert/kaas	👉	3 10 - 15
Warm maken/houden		
Diepvriesgroente in roomsaus, bijv. spinazie à la crème*****	👉	1 / 70 °C 15 - 20
Koken		
Diepvriesgroente, bijv. sperziebonen*****	👉	3 / 100 °C 15 - 30
Frituren met veel olie		
Franse frites, diepvries**	👉	5 / 170 °C 4 - 8
Diversen		
Bakken en braden met weinig olie		
Camembert/kaas	👉	3 7 - 10
Bereiden van droge, kant-en-klare maaltijden waaraan water moet worden toegevoegd, bijv. pasta	👉	1 5 - 10
Croustons	👉	3 6 - 10
Amandelen/walnoten/pijnboompitten	👉	4 3 - 15
Warm maken/houden		
Geconserveerde gerechten, bijv. goulash*** /*****	👉	1 / 70 °C 10 - 20
Bisschopswijn	👉	1 / 70 °C -
Sudder		
Melk***	👉	2 / 90 °C -