



SIEMENS

Gebruikershandleiding

Extra informatie kan worden gevonden in de uitgebreide gebruikershandleiding voor de kookplaat, in het hoofdstuk "Kookhulpfuncties". U dient dit zorgvuldig te lezen.

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.

- IV) Kies de gewenste bakinstelling.
- V) Het symbool knippert tot de baktemperatuur bereikt is. Hierna klinkt een signaal. Het symbool licht op.
- VI) Doe na het geluidssignaal het vet in de koekenpan en begin met bakken.

Methode

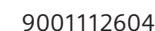
- I) Plaats de draadloze temperatuursensor op de kookpan.
- II) Plaats de kookpan met voldoende vloeistof erin op de kookzone en doe er een deksel op.
- III) Raak het symbool  van de draadloze kooksensor aan.
 Licht op in het display.
- IV) Kies de kookzone waarop u de kookpan met de draadloze temperatuursensor heeft geplaatst.
- 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.



5
Hoog

Frituren met veel olie,
bijv. donuts,
gehaktballen

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



nl

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
Geglaceerde 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

	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
Geglaceerde 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

	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 friten, 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
Croutons		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	-

* 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.

**** 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.