

### 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.)

### 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.)

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 HZ39050.

#### 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.



1  
70 °C

Warm maken/houden, bijv. soepen, punch



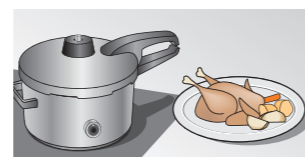
2  
90 °C

Suddereren, bijv. rijst, melk



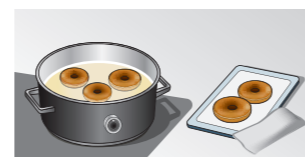
3  
100 °C

Koken, bijv. pasta, groente



4  
120 °C

Koken in een snelkookpan, bijv. kip, stoofschotel



5  
170 °C

Frituren met veel olie, bijv. donuts, gehaktballen

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.

#### Methode

- I) Plaats de lege koekenpan op de kookzone.
- II) Raak het symbool aan.
- III) Kies de kookzone. 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 licht op.
- VI) Doe na het geluidssignaal het vet in de koekenpan en begin met bakken.



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.



900112604

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.
<b>Vlees</b>		
<b>Bakken en braden met weinig olie</b>		
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
<b>Sudder</b>		
Worstjes		2 / 90 °C / 10 - 20
<b>Koken</b>		
Gehaktballen		3 / 100 °C / 20 - 30
Kip		3 / 100 °C / 60 - 90
Gekookt of gestoofd kalfsvlees		3 / 100 °C / 60 - 90
<b>Koken in een snelkookpan</b>		
Kip, kalfsvlees***		4 / 120 °C / 15 - 25
<b>Frituren met veel olie</b>		
Kippenvleugels en gehaktballen**		5 / 170 °C / 10 - 15
<b>Vis</b>		
<b>Bakken en braden met weinig olie</b>		
Vis, gebakken, heel, bijv. forel		3 / 10 - 20
Visfilet, on- / gepaneerd		3 - 4 / 10 - 20
Scampi, garnalen		4 / 4 - 8
<b>Sudder</b>		
Gestoofde vis, bijv. heek		2 / 90 °C / 15 - 20
<b>Frituren met veel olie</b>		
Visfilet, gepaneerd**		5 / 170 °C / 10 - 15

	Kookhulp-functies	min.
<b>Eiergerechten</b>		
<b>Bakken en braden met weinig olie</b>		
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
<b>Koken</b>		
Eieren, hard gekookt***		3 / 100 °C / 5 - 10
<b>Groente en peulvruchten</b>		
<b>Bakken en braden met weinig olie</b>		
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
<b>Koken</b>		
Groente, vers, bijv. broccoli		3 / 100 °C / 10 - 20
Groente, vers, bijv. spruitjes		3 / 100 °C / 30 - 40
Kikkererwt***		3 / 100 °C / 60 - 90
Erwtten		3 / 100 °C / 15 - 20
Linzenschotel***		3 / 100 °C / 45 - 60
<b>Koken in een snelkookpan***</b>		
Groente, bijv. sperziebonen		4 / 120 °C / 3 - 6
Kikkererwtten, bonen		4 / 120 °C / 25 - 35
Linzenschotel		4 / 120 °C / 10 - 20
<b>Frituren met veel olie</b>		
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.
<b>Aardappels</b>		
<b>Bakken en braden met weinig olie</b>		
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
<b>Sudder</b>		
Aardappelballetjes		2 / 90 °C / 30 - 40
<b>Koken</b>		
Aardappels***		3 / 100 °C / 30 - 45
<b>Koken in een snelkookpan</b>		
Aardappels***		4 / 120 °C / 10 - 20
<b>Pasta en graanproducten</b>		
<b>Sudder</b>		
Rijst		2 / 90 °C / 25 - 35
Polenta*****		2 / 90 °C / 3 - 8
Griesmeelpudding		2 / 90 °C / 5 - 10
<b>Koken</b>		
Pasta		3 / 100 °C / 7 - 10
Gevulde pasta		3 / 100 °C / 6 - 15
<b>Koken in een snelkookpan</b>		
Rijst***		4 / 120 °C / 5 - 8
<b>Soep</b>		
<b>Sudder</b>		
Instantsoep, bijv. crèmesoep*****		2 / 90 °C / 10 - 15
<b>Koken</b>		
Zelfgemaakte bouillon, bijv. van vlees of groente***		3 / 100 °C / 60 - 90
Instantsoep, bijv. minestrone		3 / 100 °C / 5 - 10
<b>Koken in een snelkookpan</b>		
Zelfgemaakte bouillon, bijv. van groente***		4 / 120 °C / 3 - 6
<b>Sauzen</b>		
<b>Bakken en braden met weinig olie</b>		
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.
<b>Desserts</b>		
<b>Sudder</b>		
Rijstepap*****		2 / 90 °C / 40 - 50
Pap		2 / 90 °C / 10 - 15
Compote***		3 / 100 °C / 15 - 25
Chocoladepudding*****		2 / 90 °C / 3 - 5
<b>Frituren met veel olie</b>		
Gebakken producten, bijv. donuts en soesjes**		5 / 170 °C / 5 - 10
<b>Diepvriesproducten</b>		
<b>Bakken en braden met weinig olie</b>		
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
<b>Warm maken/houden</b>		
Diepvriesgroente in roomsaus, bijv. spinazie à la crème*****		1 / 70 °C / 15 - 20
<b>Koken</b>		
Diepvriesgroente, bijv. sperziebonen*****		3 / 100 °C / 15 - 30
<b>Frituren met veel olie</b>		
Franse frites, diepvries**		5 / 170 °C / 4 - 8
<b>Diversen</b>		
<b>Bakken en braden met weinig olie</b>		
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
<b>Warm maken/houden</b>		
Geconserveerde gerechten, bijv. goulash*** /*****		1 / 70 °C / 10 - 20
Bisschopswijn		1 / 70 °C / -
<b>Sudder</b>		
Melk***		2 / 90 °C / -