


Einfach und schnell

Kochassistenzfunktionen



Mit den Kochassistenzfunktionen 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: HZ39050.

So stellen Sie ein

- I) Kabellosen Temperatursensor am Topf befestigen.
- II) Den Topf mit ausreichend Flüssigkeit auf die Kochzone stellen und mit einem Deckel schließen.
- III) Auf dem Display die Kochzone wählen.
- IV) Den Kochmodus  „Kochfunktionen“ wählen.
- V) Das Symbol  am kabellosen Temperatursensor drücken.
- VI) Die Temperaturstufe der gewünschten Kochfunktion wählen.
- VII) Das Symbol blinkt, bis das Wasser oder Öl die entsprechende Temperatur erreicht hat. Dann ertönt ein Signal. Das Symbol hört auf zu blinken und leuchtet.
- VIII) Den Deckel 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	2	3	4	5
70 °C	90 °C	100 °C	120 °C	170 °C
Erwärmen, Warmhalten, z. B. Suppen, Punsch	Garziehen, z. B. Reis, Milch	Kochen, z. B. Nudeln, Gemüse	Garen im Schnellkochtopf, z. B. Hähnchen, Eintopf	Frittieren mit viel Öl, z. B. Donuts, Hackbällchen

Einfach und schnell


Kochassistenzfunktionen

Mit den Kochassistenzfunktionen 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.

So stellen Sie ein

- I) Die leere Pfanne auf die Kochzone stellen.
- II) Auf dem Display die Kochzone wählen.
- III) Den Kochmodus  „Bratsensor“ wählen.
- IV) Die gewünschte Bratstufe wählen.
- V) Das Symbol blinkt, bis die Brattemperatur erreicht ist. Dann ertönt ein Signal. Das Symbol hört auf zu blinken und leuchtet.
- VI) Das Fett in die Pfanne geben und mit dem Braten beginnen.

				
1	2	3	4	5
Sehr niedrig	Niedrig	Mittel - niedrig	Mittel - hoch	Hoch
Zubereitung und Reduzieren von Saucen, Andünsten von Gemüse, Braten von Speisen mit nativem Olivenöl extra, Butter oder Margarine.	Braten von Speisen mit nativem Olivenöl extra, Butter oder Margarine, z. B. Omelettes.	Braten von Fisch und dickem Bratgut, z. B. Frikadellen und Würstchen.	Braten von Steaks medium oder well done, panierte Tiefkühlprodukte, dünnes Bratgut wie Schnitzel, Geschnetzeltes und Gemüse.	Braten bei hohen Temperaturen, z. B. Steak rare, Kartoffelpuffer und Bratkartoffeln.

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 ⁽¹⁾ , Schnitzel, paniert ⁽¹⁾		4 6 - 10
Filet ⁽⁷⁾		4 6 - 10
Koteletts ⁽¹⁾		3 10 - 15
Cordon bleu ⁽¹⁾ , Wiener Schnitzel ⁽¹⁾		4 10 - 15
Steak, rare ⁽⁷⁾		5 6 - 8
Steak, medium ⁽⁷⁾		5 8 - 12
Steak, well done ⁽¹⁾		4 8 - 12
Geflügelbrust ⁽¹⁾		3 10 - 20
Leberkäse ⁽¹⁾		2 6 - 9
Geschnetztes ⁽⁵⁾ , Gyros ⁽⁵⁾		4 7 - 12
Speck ⁽¹⁾		2 5 - 8
Hackfleisch ⁽⁵⁾		4 6 - 10
Hamburger ⁽¹⁾ , Frikadellen ⁽¹⁾		3 6 - 15
Gefüllte Frikadellen ⁽¹⁾		3 10 - 20
Gebrühte Bratwürste ⁽¹⁾ , rohe Bratwürste ⁽¹⁾		3 8 - 20
Funktion Garziehen		
Würstchen ⁽¹⁰⁾		2 / 90 °C 10 - 20
Funktion Kochen		
Fleischklöße ⁽¹⁰⁾		3 / 100 °C 20 - 30
Suppenhuhn ⁽¹⁰⁾		3 / 100 °C 60 - 90
Tafelspitz ⁽¹⁰⁾		3 / 100 °C 60 - 90
Funktion Kochen im Schnellkochtopf		
Huhn ⁽³⁾ , Rind ⁽³⁾		4 / 120 °C 15 - 25
Funktion Mit viel Öl frittieren		
Hähnchenteile ⁽²⁾		5 / 170 °C 10 - 15
Fisch		
Funktion Mit wenig Öl braten		
Fischfilet, natur ⁽¹⁾		4 10 - 20
Fischfilet, paniert ⁽¹⁾		3 10 - 20
Garnelen ⁽¹⁾ , Krabben ⁽¹⁾		4 4 - 8
Ganzer Fisch ⁽¹⁾		3 10 - 20
Funktion Garziehen		
Fisch dünsten ⁽¹⁰⁾		2 / 90 °C 15 - 20
Funktion Mit viel Öl frittieren		
Fisch, im Bierteig ⁽²⁾ , Fisch, paniert ⁽²⁾		5 / 170 °C 10 - 15

	Koch-assistenz-funktionen	Min.
Eierspeisen		
Funktion Mit wenig Öl braten		
Spiegeleier in Butter ⁽⁶⁾		2 2 - 6
Spiegeleier in Öl ⁽⁷⁾		4 2 - 6
Rührei ⁽⁵⁾		2 4 - 9
Omelett ⁽⁴⁾		2 3 - 6
Pfannkuchen ⁽⁴⁾		5 1,5 - 2,5
Arme Ritter ⁽⁴⁾		3 4 - 8
Kaiserschmarrn ⁽⁴⁾		3 10 - 15
Funktion Kochen		
Eier, hart gekocht ⁽³⁾		3 / 100 °C 5 - 10
Gemüse und Hülsenfrüchte		
Funktion Mit wenig Öl braten		
Knoblauch ⁽⁵⁾ , Zwiebeln ⁽⁵⁾		2 2 - 10
Zucchini ⁽¹⁾ , Auberginen ⁽¹⁾		3 4 - 12
Paprika ⁽¹⁾ , grüner Spargel ⁽¹⁾		3 4 - 15
Pilze ⁽⁵⁾		4 10 - 15
Gemüse in Öl dünsten ⁽⁵⁾		1 10 - 20
Gemüse glasieren ⁽⁵⁾		3 6 - 10
Funktion Kochen		
Brokkoli ⁽¹⁰⁾ , Blumenkohl ⁽¹⁰⁾		3 / 100 °C 10 - 20
Kohl ⁽¹⁰⁾		3 / 100 °C 30 - 40
Grüne Bohnen ⁽¹⁰⁾		3 / 100 °C 15 - 30
Kichererbsen ⁽³⁾		3 / 100 °C 60 - 90
Erbsen ⁽¹⁰⁾		3 / 100 °C 15 - 20
Linsen ⁽³⁾		3 / 100 °C 45 - 60
Funktion Kochen im Schnellkochtopf		
Gemüse ⁽³⁾		4 / 120 °C 3 - 6
Kichererbsen, Bohnen ⁽³⁾		4 / 120 °C 25 - 35
Linsen ⁽³⁾		4 / 120 °C 10 - 20
Funktion Mit viel Öl frittieren		
Paniertes Gemüse ⁽²⁾ , Gemüse im Bierteig ⁽²⁾		5 / 170 °C 4 - 8
Panierte Pilze ⁽²⁾ , Pilze im Bierteig ⁽²⁾		5 / 170 °C 4 - 8

	Koch-assistenz-funktionen	Min.
Kartoffeln		
Funktion Mit wenig Öl braten		
Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln ⁽⁵⁾		5 6 - 12
Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln ⁽⁵⁾		4 15 - 25
Kartoffelpuffer ⁽⁴⁾		5 2,5 - 3,5
Schweizer Rösti ⁽⁶⁾		1 50 - 55
Glasierte Kartoffeln ⁽⁵⁾		3 15 - 20
Funktion Garziehen		
Kartoffelklöße ⁽¹⁰⁾		2 / 90 °C 30 - 40
Funktion Kochen		
Kartoffeln ⁽³⁾		3 / 100 °C 30 - 45
Funktion Kochen im Schnellkochtopf		
Kartoffeln ⁽³⁾		4 / 120 °C 10 - 20
Nudeln und Getreide		
Funktion Garziehen		
Reis ⁽¹⁰⁾		2 / 90 °C 25 - 35
Polenta ⁽⁵⁾		2 / 90 °C 3 - 8
Grießbrei ⁽⁵⁾		2 / 90 °C 5 - 10
Funktion Kochen		
Nudeln ⁽⁵⁾		3 / 100 °C 7 - 10
Gefüllte Teigwaren ⁽⁵⁾		3 / 100 °C 6 - 15
Funktion Kochen im Schnellkochtopf		
Reis ⁽³⁾		4 / 120 °C 6 - 8
Suppen		
Funktion Garziehen		
Cremsuppen ⁽⁵⁾		2 / 90 °C 10 - 15
Funktion Kochen		
Brühe ⁽³⁾		3 / 100 °C 60 - 90
Instantsuppen ⁽⁵⁾		3 / 100 °C 5 - 10
Funktion Kochen im Schnellkochtopf		
Brühe ⁽³⁾		4 / 120 °C 20 - 30
Saucen		
Funktion Mit wenig Öl braten		
Tomatensauce mit Gemüse ⁽⁵⁾		1 25 - 35
Béchamelsauce ⁽⁵⁾		1 10 - 20
Käsesauce ⁽⁵⁾		1 10 - 20
Saucen reduzieren ⁽⁵⁾		1 25 - 35
Süße Saucen ⁽⁵⁾		1 15 - 25

	Koch-assistenz-funktionen	Min.
Desserts		
Funktion Garziehen		
Milchreis ⁽⁵⁾		2 / 90 °C 40 - 50
Haferbrei ⁽⁵⁾		2 / 90 °C 10 - 15
Kompott ⁽³⁾		3 / 100 °C 15 - 25
Schokoladenpudding ⁽⁵⁾		2 / 90 °C 3 - 5
Funktion Mit viel Öl frittieren		
Berliner ⁽²⁾ , Donuts ⁽²⁾		5 / 170 °C 5 - 10
Buñuelos ⁽²⁾		5 / 170 °C 5 - 10
Tiefkühlprodukte		
Funktion Mit wenig Öl braten		
Schnitzel ⁽¹⁾		4 15 - 20
Cordon bleu ⁽¹⁾		4 10 - 30
Geflügelbrust ⁽¹⁾		4 10 - 30
Chicken Nuggets ⁽¹⁾		4 10 - 15
Gyros ⁽⁵⁾ , Kebab ⁽⁵⁾		3 10 - 15
Fischfilet, natur ⁽¹⁾ und Fischfilet, paniert ⁽¹⁾		3 10 - 20
Fischstäbchen ⁽¹⁾		4 8 - 12
Pommes Frites ⁽⁵⁾		5 4 - 6
Pfannengerichte ⁽⁵⁾		3 6 - 10
Frühlingsrollen ⁽¹⁾		4 10 - 30
Camembert ⁽¹⁾		3 10 - 15
Funktion Erwärmen/Warmhalten		
Gemüse in Sahnesauce ⁽⁵⁾		1 / 70 °C 15 - 20
Funktion Kochen		
Grüne Bohnen ⁽⁸⁾		3 / 100 °C 15 - 30
Funktion Mit viel Öl frittieren		
Pommes Frites ⁽²⁾		5 / 170 °C 4 - 8
Weitere		
Funktion Mit wenig Öl braten		
Camembert braten ⁽¹⁾		3 7 - 10
Croutons ⁽⁵⁾		3 6 - 10
Trocken-Fertiggerichte ⁽⁹⁾		1 5 - 10
Mandeln, Nüsse, Pinienkerne ⁽⁸⁾		4 3 - 15
Funktion Erwärmen/Warmhalten		
Gulaschsuppe ⁽³⁾		1 / 70 °C 10 - 20
Glühwein ⁽³⁾		1 / 70 °C -
Funktion Garziehen		
Milch ⁽³⁾		2 / 90 °C 3 - 10

⁽¹⁾ Mehrmals wenden. / ⁽²⁾ Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten. / ⁽³⁾ Gargut zu Beginn zugeben.
⁽⁴⁾ Gesamtdauer pro Portion. Fortlaufend braten. / ⁽⁵⁾ Öfters umrühren. / ⁽⁶⁾ Butter und Lebensmittel nach dem Aufheizen in die Pfanne geben.

⁽⁷⁾ Öl und Lebensmittel nach dem Aufheizen in die Pfanne geben. / ⁽⁸⁾ Lebensmittel nach dem Aufheizen in die Pfanne geben.
⁽⁹⁾ Das Wasser nach dem Aufheizen zugeben. Lebensmittel begeben, wenn Wasser kocht. / ⁽¹⁰⁾ Aufheizen und Garen mit Deckel. Lebensmittel nach dem Aufheizen begeben.