


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) Kies de kookzone op het display.
- IV) Kies de kookfunctie  „Bereidingsfuncties“.
- V) Druk op het symbool  van de draadloze kooksensor.
- VI) Kies de temperatuurstand van de gewenste kookfunctie.
- VII) 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.
- VIII) Verwijder de deksel en voeg het voedsel toe. Koken met gesloten deksel.
Let op: Gebruikt u de frituurfunctie in een pot met veel olie, houd de deksel tijdens het frituren dan van 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) Kies de kookzone op het display.
- III) Kies de kookfunctie  „BraadSensor“.
- 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 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.



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	°C	min.
Vlees			
Funcctie Braden met weinig olie			
Schnitzel, ongepaneerd ¹	↓	4	6-10
Schnitzel, gepaneerd ¹	↓	4	6-10
Filet ²	↓	4	6-10
Koteletten ¹	↓	3	10-15
Cordon bleu ¹	↓	4	10-15
Wienerschnitzel ¹	↓	4	10-15
Steak, rare (3 cm dik) ²	↓	5	6-8
Steak, medium (3 cm dik) ²	↓	5	8-12
Steak, well done (3 cm dik) ¹	↓	4	8-12
Borst van gevogelte (2 cm dik) ¹	↓	3	10-20
Vleesreepjes in saus ³	↓	4	7-12
Gyros ³	↓	4	7-12
Spek ¹	↓	2	5-8
Gehakt ³	↓	4	6-10
Hamburger (1,5 cm dik) ¹	↓	3	6-15
Gehaktballen (2 cm dik) ¹	↓	3	10-20
Gevulde gehaktballen ¹	↓	3	10-20
Gekookte braadworst ¹	↓	3	8-20
Rauwe braadworsten ¹	↓	3	8-20
Funcctie Zachtjes koken			
Worstjes laten sudderen ⁴	↑	2 / 90 °C	10-20
Funcctie Koken			
Vleesballetjes ⁴	↑	3 / 100 °C	20-30
Soepkip ⁴	↑	3 / 100 °C	60-90
Gekookt rundvlees in soep ⁴	↑	3 / 100 °C	60-90
Funcctie Koken in de snelkookpan			
Kip in de snelkookpan ⁵	↑	4 / 120 °C	15-25
Rundvlees in de snelkookpan ⁵	↑	4 / 120 °C	15-25
Funcctie Frituren met veel olie			
Stukken kip frituren ⁶	↑	5 / 170 °C	10-15
Gehaktballetjes frituren ⁶	↑	5 / 170 °C	10-15
Vis			
Funcctie Braden met weinig olie			
Visfilet, ongepaneerd ¹	↓	4	10-20
Visfilet, gepaneerd ¹	↓	3	10-20
Garnalen ¹	↓	4	4-8
Scampi ¹	↓	4	4-8
Vis, gebakken, heel ¹	↓	3	10-20
Funcctie Zachtjes koken			
Vis stoven ⁴	↑	2 / 90 °C	15-20
Funcctie Frituren met veel olie			
Vis, in bierdeeg frituren ⁶	↑	5 / 170 °C	10-15
Gepaneerde vis frituren ⁶	↑	5 / 170 °C	10-15

	Kookhulp- functies	°C	min.
Eiergerechten			
Funcctie Braden met weinig olie			
Spiegeleieren in boter ⁷	↓	2	2-6
Spiegelei in olie ²	↓	4	2-6
Roerei ³	↓	2	4-9
Omelet ⁸	↓	2	3-6
Pannenkoeken ⁸	↓	5	1.5- 2.5
Wentelteefjes ⁸	↓	3	4-8
Kaiserschmarrn (pannenkoek) ⁸	↓	3	10-15
Funcctie Koken			
Eieren koken ⁵	↑	3 / 100 °C	5-10
Groente en peulvruchten			
Funcctie Braden met weinig olie			
Knoflook ³	↓	2	2-10
Uien, glazig fruiten ³	↓	2	2-10
Gebakken uien ³	↓	3	5-10
courgette ¹	↓	3	4-12
Aubergines ¹	↓	3	4-12
Paprika ³	↓	3	4-15
Groene asperges bakken ¹	↓	3	4-15
Paddestoelen ³	↓	4	10-15
Groente in olie stoven ³	↓	1	10-20
Groente glaceren ³	↓	3	6-10
Funcctie Koken			
Broccoli koken ⁴	↑	3 / 100 °C	10-20
Bloemkool koken ⁴	↑	3 / 100 °C	10-20
Spruitjes koken ⁴	↑	3 / 100 °C	30-40
Groene bonen koken ⁴	↑	3 / 100 °C	15-30
Kikkererwten ⁵	↑	3 / 100 °C	60-90
Erwten ⁴	↑	3 / 100 °C	15-20
Linzen ⁵	↑	3 / 100 °C	45-60
Funcctie Koken in de snelkookpan			
Groente in de snelkookpan ⁵	↑	4 / 120 °C	3-6
Kikkererwten in de snelkookpan ⁵	↑	4 / 120 °C	25-35
Bonen in de snelkookpan ⁵	↑	4 / 120 °C	25-35
Linzen in de snelkookpan ⁵	↑	4 / 120 °C	10-20
Funcctie Frituren met veel olie			
Gepaneerde groente frituren ⁶	↑	5 / 170 °C	4-8
Groente in bierdeeg frituren ⁶	↑	5 / 170 °C	4-8
Gepaneerde paddestoelen frituren ⁶	↑	5 / 170 °C	4-8
Paddestoelen in bierdeeg frituren ⁶	↑	5 / 170 °C	4-8

¹ Herhaaldelijk keren. / ² Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. / ³ Regelmatig roeren. / ⁴ Warm maken en bereiden met deksel. Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen. / ⁵ Product in het begin toevoegen. / ⁶ De olie met gesloten deksel opwarmen. Per portie klaarmaken, zonder deksel.

	Kookhulp- functies	°C	min.
Aardappels			
Funcctie Braden met weinig olie			
Gebakken aardappels van gekookte aardappels ³	↓	5	6-12
Gebakken aardappels van rauwe aardappels ³	↓	4	15-25
Aardappelkoekjes ⁸	↓	5	2.5-3.5
Zwitserse rösti ⁷	↓	2	50-55
Geglacéerde aardappels ³	↓	3	15-20
Funcctie Zachtjes koken			
Aardappelballetjes ⁴	↑	2 / 90 °C	30-40
Kookfunctie			
Aardappels koken ⁵	↑	3 / 100 °C	30-45
Funcctie Koken in de snelkookpan			
Aardappels in de snelkookpan ⁵	↑	4 / 120 °C	10-20
Pasta en granen			
Funcctie Zachtjes koken			
Rijst ⁴	↑	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta ³	↑	2 / 90 °C	3 - 8
Griesmeelpap ³	↑	2 / 90 °C	5 - 10
Funcctie Koken			
Pasta ³	↑	3 / 100 °C	7 - 10
Deegflappen ³	↑	3 / 100 °C	6 - 15
Funcctie Koken in de snelkookpan			
Rijst in de snelkookpan ⁵	↑	4 / 120 °C	6 - 8
Soep			
Funcctie Zachtjes koken			
Crèmesoepen ³	↑	2 / 90 °C	10 - 15
Funcctie Koken			
Bouillon ⁵	↑	3 / 100 °C	60 - 90
Instantsoepen ³	↑	3 / 100 °C	5 - 10
Funcctie Koken in de snelkookpan			
Huisgemaakte bouillon in de snelkookpan ⁵	↑	4 / 120 °C	20 - 30
Sauzen			
Funcctie Braden met weinig olie			
Tomatensaus met groente ³	↓	1	25 - 35
Bechamelsaus ³	↓	1	10 - 20
Kaassaus ³	↓	1	10 - 20
Saus inkoken ³	↓	1	25 - 35
Zoete sauzen ³	↓	1	15 - 25

⁷ Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. / ⁸ Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken. / ⁹ Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen. / ¹⁰ Het water na het geluidssignaal toevoegen. Levensmiddelen toevoegen wanneer het water kookt.

	Kookhulp- functies	°C	min.
Desserts			
Funcctie Zachtjes koken			
Rijstepap ³	↑	2 / 90 °C	40-50
Havermoutpap ³	↑	2 / 90 °C	10-15
Chocoladepudding ³	↑	2 / 90 °C	3-5
Funcctie Koken			
Compote ⁵	↑	3 / 100 °C	15-25
Funcctie Frituren met veel olie			
Berlinerbollen frituren ⁶	↑	5 / 170 °C	5-10
Donuts frituren ⁶	↑	5 / 170 °C	5-10
Buñuelos frituren*** ⁶	↑	5 / 170 °C	5-10
Diepvriesproducten			
Funcctie Braden met weinig olie			
Schnitzels ¹	↓	4	15-20
Cordon bleu ¹	↓	4	10-30
Filet van gevogelte ¹	↓	4	10-30
Chicken nuggets ¹	↓	4	10-15
Gyros ³	↓	4	10-15
Kebab ³	↓	4	10-15
Visfilet, ongepaneerd ¹	↓	3	10-20
Visfilet, gepaneerd ¹	↓	3	10-20
Vissticks ¹	↓	4	8-12
Frites bakken ³	↓	5	4-6
Pangerechten ³	↓	3	6-10
Loempia's ¹	↓	4	10-30
Camembert ¹	↓	3	10-15
Funcctie Warmhouden / opwarmen			
Groente in roomsaus ³	↑	1 / 70 °C	15-20
Funcctie Koken			
Groene bonen ⁴	↑	3 / 100 °C	15-30
Funcctie Frituren met veel olie			
Frites frituren ⁶	↑	5 / 170 °C	4-8
Diversen			
Funcctie Braden met weinig olie			
Camembert ¹	↓	3	7-10
Croutons ³	↓	3	6-10
Droge kant-en-klaarmaaltijden ¹⁰	↓	1	5-10
Amandelen roosteren ⁹	↓	4	3-15
Noten roosteren ⁹	↓	4	3-15
Pijnboompitten roosteren ⁹	↓	4	3-15
Funcctie Warmhouden / opwarmen			
Goulashsoep opwarmen ⁵	↑	1 / 70 °C	10-20
Glühwein warm maken ⁵	↑	1 / 70 °C	-
Funcctie Zachtjes koken			
Melk warm maken ⁵	↑	2 / 90 °C	3-10