


## 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: HEZ39050.

#### Gebrauchsanleitung

Weitere Informationen finden Sie in der umfassenden Gebrauchsanleitung für das Kochfeld im Abschnitt „Kochassistenzfunktionen“. Lesen Sie diesen Abschnitt gründlich.

#### So stellen Sie ein

- I) Temperatursensor am Topf befestigen.
- II) Einen Topf mit ausreichend Flüssigkeit auf die gewünschte Kochstelle stellen und immer mit einem Deckel schließen.
- III) Die Kochstelle wählen, auf der sich der Topf mit dem Temperatursensor befindet.
- IV) Das Symbol  des Temperatursensors berühren. Auf dem Bedienfeld leuchtet die Anzeige .
- V) Die passende Temperaturstufe aus der Tabelle auswählen. Die Funktion ist aktiviert. Das Temperatursymbol  blinkt, bis das Wasser oder Öl die angemessene Temperatur erreicht hat, um die Speise einzulegen. Es ertönt ein Signal und das Temperatursymbol hört auf zu blinken.
- VI) Den Deckel nach dem Signalton 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**  
**70 °C**  
Erwärmen,  
Warmhalten,  
z. B. Suppen, Punsch



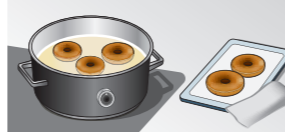
**2**  
**90 °C**  
Garziehen,  
z. B. Reis, Milch




**3**  
**100 °C**  
Kochen,  
z. B. Nudeln, Gemüse





**4**  
**120 °C**  
Garen im  
Schnellkochtopf,  
z. B. Hähnchen, Eintopf




**5**  
**170 °C**  
Frittieren mit viel Öl,  
z. B. Donuts,  
Hackbällchen




 **1**  
**Sehr niedrig**  
Zubereitung und  
Einkochen von  
Saucen, Andünsten  
von Gemüse, Braten  
von Speisen mit  
nativem Olivenöl extra,  
Butter oder Margarine.




**2**  
**Niedrig**  
Braten von Speisen mit  
nativem Olivenöl extra,  
Butter oder Margarine,  
z. B. Omelettes.



**3**  
**Mittel - niedrig**  
Braten von Fisch und  
dicken Speisen, z. B.  
Frikadellen und  
Würstchen.



**4**  
**Mittel - hoch**  
Braten von Steaks,  
medium oder well done,  
tiefgekühlten, panierten  
und feinen Speisen, z. B.  
Schnitzel, frisches  
Ragout und Gemüse.



**5**  
**Hoch**  
Braten von Speisen bei  
hohen Temperaturen,  
z. B. Steak rare,  
Kartoffelpuffer und  
tiefgefrorene Pommes  
Frites.

## 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.

#### Gebrauchsanleitung

Weitere Informationen finden Sie in der umfassenden Gebrauchsanleitung für das Kochfeld im Abschnitt „Kochassistenzfunktionen“. Lesen Sie diesen Abschnitt gründlich.

#### So stellen Sie ein

- I) Stellen Sie die leere Pfanne auf die Kochstelle.
- II) Wählen Sie die Kochstelle aus.
- III) Berühren Sie das  Symbol.  leuchtet in der Anzeige.
- IV) Wählen Sie die gewünschte Bratstufe aus.
- V) Das Symbol  blinkt, bis die Brattemperatur erreicht ist. Dann ertönt ein Signal. Das Symbol hört auf zu blinken und leuchtet permanent.
- VI) Geben Sie Fett in die Bratpfanne und beginnen Sie mit dem Bratvorgang.



900112578

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.
<b>Fleisch</b>		
<b>Funktion Mit wenig Öl braten</b>		
Schnitzel, natur oder paniert		4 6 - 10
Filet		4 6 - 10
Kotelett*		3 10 - 15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel*		4 10 - 15
Steak, blutig (3 cm dick)		5 6 - 8
Steak rosa oder durch (3 cm dick)		4 8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)*		3 10 - 20
Würstchen, gebrüht oder roh*		3 8 - 20
Hamburger, Fleischbällchen, gefüllte Frikadellen*		3 6 - 30
Leberkäse		2 6 - 9
Ragout, Gyros		4 7 - 12
Hackfleisch		4 6 - 10
Speck		2 5 - 8
<b>Funktion Garziehen</b>		
Würstchen		2 / 90 °C 10 - 20
<b>Funktion Kochen</b>		
Fleischklößchen		3 / 100 °C 20 - 30
Suppenhuhn		3 / 100 °C 60 - 90
Tafelspitz		3 / 100 °C 60 - 90
<b>Funktion Kochen im Schnellkochtopf</b>		
Hähnchen, Kalb***		4 / 120 °C 15 - 25
<b>Funktion Mit viel Öl frittieren</b>		
Hähnchenteile, Hackbällchen**		5 / 170 °C 10 - 15
<b>Fisch</b>		
<b>Funktion Mit wenig Öl braten</b>		
Fisch gebraten ganz, z. B. Forelle		3 10 - 20
Fischfilet, natur oder paniert		3 - 4 10 - 20
Scampi, Garnelen		4 4 - 8
<b>Funktion Garziehen</b>		
Fisch gedünstet, z. B. Seehecht		2 / 90 °C 15 - 20
<b>Funktion Mit viel Öl frittieren</b>		
Fisch, im Bierteig oder paniert**		5 / 170 °C 10 - 15

	Koch-assistenz-funktionen	Min.
<b>Eierspeisen</b>		
<b>Funktion Mit wenig Öl braten</b>		
Crêpes****		5 -
Omelett****		2 3 - 6
Spiegeleier		2 - 4 2 - 6
Rühreier		2 4 - 9
Kaiserschmarrn		3 10 - 15
French Toast****		3 4 - 8
<b>Funktion Kochen</b>		
Hartgekochte Eier***		3 / 100 °C 5 - 10
<b>Gemüse und Hülsenfrüchte</b>		
<b>Funktion Mit wenig Öl braten</b>		
Knoblauch, Zwiebeln		1 - 2 2 - 10
Zucchini, Auberginen		3 4 - 12
Paprika, grüner Spargel		3 4 - 15
In Öl gedünstetes Gemüse, z. B. Zucchini, grüne Paprika		1 10 - 20
Pilze		4 10 - 15
Glasiertes Gemüse		3 6 - 10
<b>Funktion Kochen</b>		
Gemüse frisch, z. B. Brokkoli		3 / 100 °C 10 - 20
Gemüse frisch, z. B. Rosenkohl		3 / 100 °C 30 - 40
Kichererbsen***		3 / 100 °C 60 - 90
Erbsen		3 / 100 °C 15 - 20
Linseneintopf***		3 / 100 °C 45 - 60
<b>Funktion Kochen im Schnellkochtopf****</b>		
Gemüse, z. B. Grüne Bohnen		4 / 120 °C 3 - 6
Kichererbsen, Bohnen		4 / 120 °C 25 - 35
Linseneintopf		4 / 120 °C 10 - 20
<b>Funktion Mit viel Öl frittieren</b>		
Gemüse und Pilze paniert oder im Bierteig**		5 / 170 °C 4 - 8

\* Öfters wenden. / \*\* Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel eine Portion nach der anderen frittieren (die Tabelle zeigt die Dauer pro Portion).  
 \*\*\* Die Speise gleich zu Beginn dazugeben.

	Koch-assistenz-funktionen	Min.
<b>Kartoffeln</b>		
<b>Funktion Mit wenig Öl braten</b>		
Bratkartoffeln (aus Pellkartoffeln)		5 6 - 12
Bratkartoffeln (aus rohen Kartoffeln)		4 15 - 25
Reibekuchen****		5 2,5 - 3,5
Schweizer Rösti		1 50 - 55
Glasierte Kartoffeln		3 15 - 20
<b>Funktion Garziehen</b>		
Kartoffelklöße		2 / 90 °C 30 - 40
<b>Funktion Kochen</b>		
Kartoffeln***		3 / 100 °C 30 - 45
<b>Funktion Kochen im Schnellkochtopf</b>		
Kartoffeln***		4 / 120 °C 10 - 20
<b>Nudeln und Getreide</b>		
<b>Funktion Garziehen</b>		
Reis		2 / 90 °C 25 - 35
Polenta*****		2 / 90 °C 3-8
Grießbrei		2 / 90 °C 5 - 10
<b>Funktion Kochen</b>		
Nudeln		3 / 100 °C 7 - 10
Gefüllte Teigwaren		3 / 100 °C 6 - 15
<b>Funktion Kochen im Schnellkochtopf</b>		
Reis***		4 / 120 °C 5 - 8
<b>Suppen</b>		
<b>Funktion Garziehen</b>		
Instantsuppen, z. B. Cremesuppe*****		2 / 90 °C 10 - 15
<b>Funktion Kochen</b>		
Hausgemachte Brühen, z. B. Fleisch- oder Gemüsesuppen***		3 / 100 °C 60 - 90
Instantsuppen, z. B. Nudelsuppe		3 / 100 °C 5 - 10
<b>Funktion Kochen im Schnellkochtopf</b>		
Hausgemachte Brühe, z. B. Gemüsesuppe***		4 / 120 °C 3 - 6
<b>Saucen</b>		
<b>Funktion Mit wenig Öl braten</b>		
Tomatensauce mit Gemüse		1 25 - 35
Béchamelsauce		1 10 - 20
Käsesauce, z. B. Gorgonzolasauce		1 10 - 20
Reduzieren von Saucen, z. B. Tomatensauce, Bolognesesauce		1 25 - 35
Süße Saucen, z. B. Orangensauce		1 15 - 25

\*\*\*\* Gesamtzeit für jede Portion. Fortlaufend braten. / \*\*\*\*\* Mit geschlossenem Deckel erhitzen, ohne Deckel und unter ständigem Rühren garen.  
 \*\*\*\*\* Öfters umrühren. / \*\*\*\*\* Flüssigkeit nach Herstellerangabe zugeben.

	Koch-assistenz-funktionen	Min.
<b>Desserts</b>		
<b>Funktion Garziehen</b>		
Milchreis*****		2 / 90 °C 40 - 50
Hafergrütze		2 / 90 °C 10 - 15
Kompott***		3 / 100 °C 15 - 25
Schokoladenpudding*****		2 / 90 °C 3 - 5
<b>Funktion Mit viel Öl frittieren</b>		
Feingebäck, z. B. Berliner, Donuts und Krapfen**		5 / 170 °C 5 - 10
<b>Tiefkühlprodukte</b>		
<b>Funktion Mit wenig Öl braten</b>		
Schnitzel		4 15 - 20
Cordon bleu*		4 10 - 30
Geflügelbrust*		4 10 - 30
Chicken Nuggets		4 10 - 15
Gyros, Kebab		3 5 - 10
Fischfilet, natur oder paniert		3 10 - 20
Fischstäbchen		4 8 - 12
Bratkartoffeln		5 4 - 6
Gebratenes, z. B. Gemüsepfanne mit Hähnchen		3 6 - 10
Frühlingsrollen		4 10 - 30
Camembert/Käse		3 10 - 15
<b>Funktion Erwärmen/Warmhalten</b>		
TK-Gemüse mit Sahnesauce, z. B. Rahmspinat*****		1 / 70 °C 15 - 20
<b>Funktion Kochen</b>		
Gemüse gefroren, z. B. Grüne Bohnen*****		3 / 100 °C 15 - 30
<b>Funktion Mit viel Öl frittieren</b>		
Pommes frites gefroren**		5 / 170 °C 4 - 8
<b>Weitere</b>		
<b>Funktion Mit wenig Öl braten</b>		
Camembert/Käse		3 7 - 10
Vorgegarte Trockenprodukte unter Wasserzugabe, z. B. Nudeln		1 5 - 10
Croutons		3 6 - 10
Mandel / Nüsse / Pinienkerne		4 3 - 15
<b>Funktion Erwärmen/Warmhalten</b>		
Konservengerichte, z. B. Gulaschsuppe***/*****		1 / 70 °C 10 - 20
Glühwein***		1 / 70 °C -
<b>Funktion Garziehen</b>		
Milch***		2 / 90 °C -