

Der Cookit. Ein Gerät. Alle Freiheiten.



Schneiden

Lebensmittel	Zubehör	Min. Menge in g	Max. Menge in g	min. - max. in s	
Mandeln		18	50	1000	10-60
Rindfleisch ¹		18	100	1000	5-20
Zwiebeln ²		14	50	500	5-15
Petersilie ³		18	10	100	5-50

¹ Ggf. vorab Sehnen entfernen und in ca. 2 cm x 2 cm große Stücke schneiden.
² In 10 g Stücke schneiden und die Zwiebeln ab und zu mit dem Spatel nach unten schieben.
³ Nur Petersilien Blätter benutzen. Vorab waschen und mit einem Küchentuch trocknen.

Pürieren

Lebensmittel	Zubehör	Min. Menge in g	Max. Menge in g	min. - max. in s	
Suppen		16-18	500	3000	30-120
Baby Brei ¹		16-18	500	3000	30-120

¹ Für ein optimales Resultat am Besten 60% feste und 40% flüssige Zutaten verwenden.

Feste Teige kneten

Lebensmittel	Zubehör	Min. Menge in g ¹	Max. Menge in g ¹	in min
A Brotteig		500	1500	2
A Pizzateig		500	1500	2
A Pastateig		500	1500	2
A Mürbeteig		500	1500	2
A Strudelteig		500	1500	2

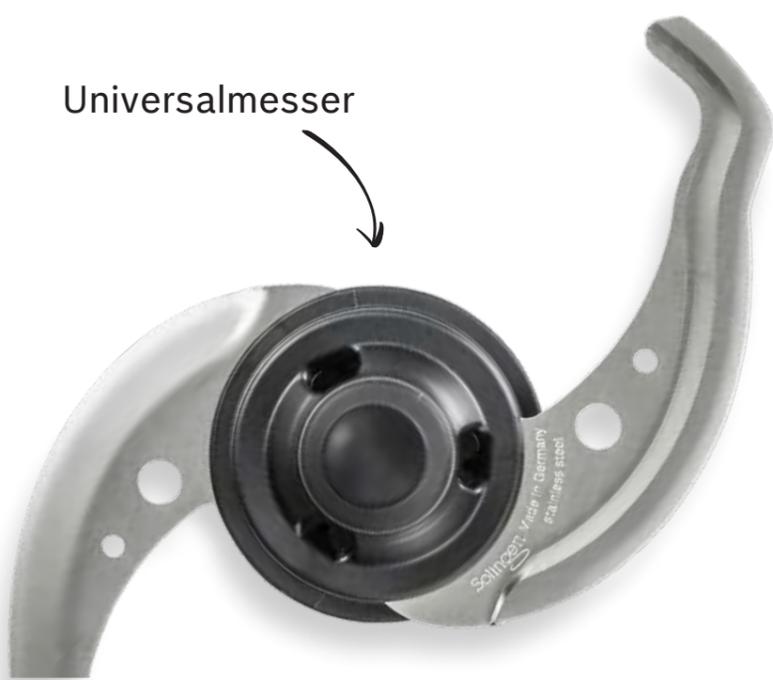
¹ Gesamtmenge aller Zutaten

Weiche Teige kneten

Lebensmittel	Zubehör	Min. Menge in g ¹	Max. Menge in g ¹	in min
A Hefeteig		500	1500	3
A Süßer Hefeteig		500	1500	3
A Roggen-Sauerteig		500	1500	3

¹ Gesamtmenge aller Zutaten.

Universalmesser



Flüssige Teige

Lebensmittel	Zubehör	Min. Menge in g ¹	Max. Menge in g ¹	in min	
A Pfannkuchenteig		12	500	2000	1-2
A Biskuitteig		12	500	2000	2
A Waffelteig		12	500	2000	1-2

¹ Gesamtmenge aller Zutaten.

Emulgieren

Lebensmittel	Zubehör	Min. Menge Eigelb	Max. Menge Eigelb	min. – max. in min
Mayonnaise ¹		2	6	6–15

¹ Das beste Ergebnis wird bei der Verwendung von 2 Eigelb und 500 ml Öl erzielt.

Sahne schlagen

Lebensmittel	Zubehör	Min. Menge in ml	Max. Menge in ml	min. – max. in min
Frische Sahne		200	800	1–4 ¹
Sahne UHT		200	800	2–7 ¹

¹ Beobachten und beenden, sobald die Sahne steif geschlagen ist.

Eiweiß schlagen

Food	Zubehör	Menge Eiweiße	min. – max. in min
Eiweiß		3–5	5–6
Eiweiß		6–8	6–8
Eiweiß		9–12	8–12

Schmelzen

Lebensmittel	Zubehör	Menge in g	in °C	min. – max. in s	Deckel
A Schokolade	–	200	50	20–30	ohne
Butter		100	60	5–10	geschlossen
Käsefondue		400	100	7–12	geschlossen



Zwillings-Rührbesen

Kochen

Lebensmittel	Zubehör	Min. Menge Wasser in ml	Max. Menge Wasser in ml	in °C	min. – max. in min	Deckel
A Reis	–	500	2500	98	–	geschlossen ¹
A Milchreis		500 ²	2500 ²	95	25–35	geschlossen ¹
A Kartoffeln, mit Schale	–	500	2500	99	–	geschlossen ¹
A Kartoffeln	–	500	2500	99	–	geschlossen ¹
A Pasta, Nudeln	–	500	2500	98	–	geschlossen ¹
A Eintöpfe, Suppen		500	2500	98	–	geschlossen ³

¹ Messbecher nicht einsetzen.

² Milch verwenden.

³ Messbecher einsetzen.

Aufwärmen

Lebensmittel	Zubehör	Min. Menge Wasser in ml	Max. Menge Wasser in ml	in °C	min. – max. in min	Deckel
A Eintopf		500	3000	75	20–45	auflegend
A Milch		500	3000	90	10–15	auflegend
A Würstchen (in Wasser)	–	500	2500	80	25–30	auflegend

Anbraten

Lebensmittel	Zubehör	Min. Menge in g	Max. Menge in g	in °C	min. – max. in min	Deckel
Rotes Fleisch, z.B. Rind	– ¹	–	1000	200	–	offen
Weißes Fleisch, z.B. Hühnchen	– ¹	–	1000	180	–	offen
Hackfleisch	– ¹	–	1000	200	10–15	offen
A Gulasch ²		1	1000	200	20–25	geschlossen ³
A Fisch ²	– ¹	–	–	160	–	offen
A Gemüse	– ¹	–	–	130–160	–	offen
A Zwiebeln		1	500	140–160	15–20	geschlossen ³

¹ Mit dem Spatel umrühren.

² In 3 cm große Stücke schneiden.

³ Messbecher entnehmen.



BOSCH

Dampfgaren

Gemüse	Wasser in ml	Dampf-Intensität	⌚ min. - max. in min
A Artischocken, ganz, 4 Stück	1500	hoch	35-45
A Blumenkohl, in Röschen, 600 g	800	hoch	15-20
A Brokkoli, in Röschen, 600 g	800	hoch	9-12
A Erbsen, tiefgefroren, 1000 g	800	hoch	10-15
A Karotten, in Scheiben, 500 g	800	hoch	8-12
A Karotten, ganz, 500 g	800	hoch	10-15
A Mais, ganz, 4 Stück	1000	hoch	45-55
A Spargel, grün, ganz, 1000 g	800	hoch	12-17
A Spargel, weiß, ganz, 1000 g	800	hoch	20-25
A Pellkartoffeln, mittlere Größe, 1000 g	1000	hoch	30-40
A Salzkartoffeln, geviertelt, 1000 g	800	hoch	20-30
Fleisch			
A Hähnchenbrust á 150 g, 3 Stück	1000	hoch	30-35
Fisch			
A Karpfen, ganz, á 125 g, 2 Stück	800	niedrig	25-28
A Forelle, ganz, á 200 g, 4 Stück	800	niedrig	15-18
A Kabeljaufilet, á 180 g, 2 Stück	800	niedrig	32-37
A Lachsfilet á 125g, 4 Stück	800	hoch	12-15
A Muscheln, gefroren, ohne Schale, 700 g	800	hoch	12-16
A Rotbarschfilet á 160 g, 2 Stück	800	hoch	10-15
Dessert			
A Crème brûlée, in Schälchen, 4 Stück	800	niedrig	35-45

Die Zeiten können variieren, falls mehrere Ebenen beim Dampfgaren genutzt werden.



Simmern & Pochieren

Lebensmittel	Zubehör ⌚	Min. Menge Wasser in ml	Max. Menge Wasser in ml	⌚ in °C	⌚ min. - max. in min	Deckel
A Knödel, Klöße	-	500	2500	95	25-30	geschlossen ¹
A Fisch	-	-	2000	85	18-23	geschlossen ¹
Pochierte Eier ²	-	-	3000	85	5-10	geschlossen ¹

¹ Messbecher einsetzen.
² Vorab Wasser mit etwas Essig verrühren.

Eier kochen

Lebensmittel	Zubehör ⌚	Min. Menge Wasser in ml	Max. Menge Wasser in ml	⌚ in °C	⌚ min. - max. in min	Deckel
Weich gekochte Eier, M, 1-10 ¹	-	2000	2500	99	15-17	geschlossen ²
Hart gekochte Eier, M, 1-10 ¹	-	2000	2500	99	18-21	geschlossen ²

¹ Dampfgar-Einsatz benutzen.
² Messbecher einsetzen.



Raspeln

Lebensmittel	Zubehör 	Seite der Raspelscheibe	Min. Menge in g	Max. Menge in g	
Karotten		6	2, 4 ¹	–	1000
Käse, z.B. Gouda		6	2, 4 ¹	–	1000
Parmesan		9	4 ¹	–	1000
Äpfel, geschält		6	2, 4 ¹	–	1000
Kartoffeln		6	2, 4 ¹	–	1000
Sellerie		6	2, 4 ¹	–	1000

¹ 2 = grob, 4 = fein

Scheiben schneiden

Lebensmittel	Zubehör 	Seite der Schneidscheibe	Min. Menge in g	Max. Menge in g	
Gurken		6	1, 3 ¹	–	1000
Karotten		6	1, 3 ¹	–	1000
Lauch		9	1, 3 ¹	–	1000
Kartoffeln		6	1, 3 ¹	–	1000
Krautsalat, Kohl		6	1, 3 ¹	–	1000

¹ 1 = dick, 3 = dünn



Sous vide

Fleisch	Wasser in ml ¹	Temp. in °C	Zeit min. – max. in min	Deckel
A Rindersteak, blutig, á 180 g	2000	58	60–70	geschlossen ²
A Rindersteak, rosa, á 180g	2000	63	50–60	geschlossen ²
A Rindersteak, durchgegart, á 180 g	2000	70	45–55	geschlossen ²
A Schweinemedallions, á 180 g	2000	63	75–85	geschlossen ²
A Pulled Pork, á 1000 g	2000	85	480–510	geschlossen ²
Fisch				
A Kabeljau á 140 g ³	2000	59	25–35	geschlossen ²
A Lachsfilet á 140 g ³	2000	56	30–35	geschlossen ²
Gemüse				
A Champignons, geviertelt, á 100 g	2000	85	15–20	geschlossen ²
A Zuckerschoten, ganz, á 150 g	2000	85	5–10	geschlossen ²

Die Füllmenge im Topf beachten und die 3 l Markierung nicht überschreiten.

¹ Die Vakuumbutel müssen vollständig im Wasserbad liegen.

² Messbecher einsetzen.

³ Anschließend in der Pfanne von beiden Seiten anbraten.

