

### Gebrauchsanleitung

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



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

EINFACH UND SCHNELL

## KOCHASSISTENZFUNKTIONEN

Mit den Kochassistentenfunktionen 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: Z31PX10X0.

### So stellen Sie ein

- I) Kabellosen Temperatursensor am Topf befestigen.
- II) Topf mit ausreichend Flüssigkeit auf die Kochzone stellen und mit einem Deckel schließen.
- III) Wählen Sie die Kochzone aus, auf die Sie den Topf mit dem kabellosen Temperatursensor gestellt haben.
- IV) Die Heizart „Kochfunktionen“ wählen.
- V) Am kabellosen Temperatursensor auf das Symbol drücken.
- VI) Die Temperaturstufe der gewünschten Kochfunktion wählen.
- VII) Warten, bis das Wasser oder Öl die entsprechende Temperatur erreicht hat. Der Aufheizvorgang wird auf dem Display angezeigt. Dann ertönt ein Signal.
- 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

### Gebrauchsanleitung

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



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

EINFACH UND SCHNELL

## KOCHASSISTENZFUNKTIONEN

Mit den Kochassistentenfunktionen 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) Die Heizart „Bratsensor“ wählen.
- IV) Die gewünschte Bratstufe wählen.
- V) Warten, bis die Brattemperatur erreicht ist. Der Aufheizvorgang wird auf dem Display angezeigt. Dann ertönt ein Signal.
- 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 Einkochen 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 dicken Speisen, z. B. Frikadellen und Würstchen.	Braten von Steaks, medium oder well done, tiefgekühlten, panierten und feinen Speisen, z. B. Schnitzel, frisches Ragout und Gemüse.	Braten von Speisen bei hohen Temperaturen, z. B. Steak rare, Kartoffelpuffer und tiefgefrorene Pommes Frites.



9001160860

de

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 <sup>1</sup>		4 6-10
Schnitzel, paniert <sup>1</sup>		4 6-10
Filet <sup>2</sup>		4 6-10
Koteletts <sup>1</sup>		3 10-15
Cordon bleu <sup>1</sup>		4 10-15
Wiener Schnitzel <sup>1</sup>		4 10-15
Steak, rare (3 cm dick) <sup>2</sup>		5 6-8
Steak, medium (3 cm dick) <sup>2</sup>		5 8-12
Steak, well done (3 cm dick) <sup>1</sup>		4 8-12
Geflügelbrust (2 cm dick) <sup>1</sup>		3 10-20
Geschnetzelte <sup>3</sup>		4 7-12
Gyros <sup>3</sup>		4 7-12
Speck <sup>1</sup>		2 5-8
Hackfleisch <sup>3</sup>		4 6-10
Hamburger (1,5 cm dick) <sup>1</sup>		3 6-15
Frikadellen (2 cm dick) <sup>1</sup>		3 10-20
Gefüllte Frikadellen <sup>1</sup>		3 10-20
Gebrühte Bratwürste <sup>1</sup>		3 8-20
Rohe Bratwürste <sup>1</sup>		3 8-20
<b>Funktion Garziehen</b>		
Würstchen garziehen <sup>4</sup>		2 / 90 °C 10-20
<b>Funktion Kochen</b>		
Fleischklöße <sup>4</sup>		3 / 100 °C 20-30
Suppenhuhn <sup>4</sup>		3 / 100 °C 60-90
Tafelspitz <sup>4</sup>		3 / 100 °C 60-90
<b>Funktion Kochen im Schnellkochtopf</b>		
Huhn im Schnellkochtopf <sup>5</sup>		4 / 120 °C 15-25
Rind im Schnellkochtopf <sup>5</sup>		4 / 120 °C 15-25
<b>Funktion Mit viel Öl frittieren</b>		
Hähnchenteile frittieren <sup>6</sup>		5 / 170 °C 10-15
Hackbällchen frittieren <sup>6</sup>		5 / 170 °C 10-15
<b>Fisch</b>		
<b>Funktion Mit wenig Öl braten</b>		
Fischfilet, natur <sup>1</sup>		4 10-20
Fischfilet, paniert <sup>1</sup>		3 10-20
Garnelen <sup>1</sup>		4 4-8
Scampi <sup>1</sup>		4 4-8
Fisch gebraten, ganz <sup>1</sup>		3 10-20
<b>Funktion Garziehen</b>		
Fisch dünsten <sup>4</sup>		2 / 90 °C 15-20
<b>Funktion Mit viel Öl frittieren</b>		
Fisch, im Bierteig frittieren <sup>6</sup>		5 / 170 °C 10-15
Panierten Fisch frittieren <sup>6</sup>		5 / 170 °C 10-15

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

	Koch-assistenz-funktionen	Min.
<b>Kartoffeln</b>		
<b>Funktion Mit wenig Öl braten</b>		
Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln <sup>3</sup>		5 6-12
Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln <sup>3</sup>		4 15-25
Kartoffelpuffer <sup>8</sup>		5 2,5-3,5
Schweizer Rösti <sup>7</sup>		2 50-55
Glasierter Kartoffeln <sup>3</sup>		3 15-20
<b>Funktion Garziehen</b>		
Kartoffelklöße <sup>4</sup>		2 / 90 °C 30-40
<b>Boling function</b>		
Kartoffeln kochen <sup>5</sup>		3 / 100 °C 30-45
<b>Funktion Kochen im Schnellkochtopf</b>		
Kartoffeln im Schnellkochtopf <sup>5</sup>		4 / 120 °C 10-20
<b>Nudeln und Getreide</b>		
<b>Funktion Garziehen</b>		
Reis <sup>4</sup>		2 / 90 °C 25 - 35
Polenta <sup>3</sup>		2 / 90 °C 3 - 8
Grießbrei <sup>3</sup>		2 / 90 °C 5 - 10
<b>Funktion Kochen</b>		
Nudeln <sup>3</sup>		3 / 100 °C 7 - 10
Teigtaschen <sup>3</sup>		3 / 100 °C 6 - 15
<b>Funktion Kochen im Schnellkochtopf</b>		
Reis im Schnellkochtopf <sup>5</sup>		4 / 120 °C 6 - 8
<b>Suppen</b>		
<b>Funktion Garziehen</b>		
Cremesuppen <sup>3</sup>		2 / 90 °C 10 - 15
<b>Funktion Kochen</b>		
Brühe <sup>5</sup>		3 / 100 °C 60 - 90
Instantsuppen <sup>3</sup>		3 / 100 °C 5 - 10
<b>Funktion Kochen im Schnellkochtopf</b>		
Hausgemachte Brühe im Schnellkochtopf <sup>5</sup>		4 / 120 °C 20 - 30
<b>Saucen</b>		
<b>Funktion Mit wenig Öl braten</b>		
Tomatensauce mit Gemüse <sup>3</sup>		1 25 - 35
Bechamelsauce <sup>3</sup>		1 10 - 20
Käsesauce <sup>3</sup>		1 10 - 20
Sauce reduzieren <sup>3</sup>		1 25 - 35
Süße Saucen <sup>3</sup>		1 15 - 25

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

<sup>1</sup> Mehrmals wenden. / <sup>2</sup> Öl und Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben. / <sup>3</sup> Regelmäßig umrühren. / <sup>4</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Lebensmittel nach dem Signalton begeben. / <sup>5</sup> Gargut zu Beginn dazugeben / <sup>6</sup> Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten.

<sup>7</sup> Butter und Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben. / <sup>8</sup> Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten. / <sup>9</sup> Lebensmittel nach dem Signalton begeben. / <sup>10</sup> Das Wasser nach dem Signalton zugeben. Lebensmittel begeben, wenn Wasser kocht.