


## Gerät bedienen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

### Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol ①. Ein Signal ertönt. Die Anzeigelampe über dem Hauptschalter und die Anzeigen  leuchten. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ①, bis die Anzeigelampe über dem Hauptschalter und die Anzeigen erlöschen. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

#### Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen einige Zeit (10-60 Sekunden) ausgeschaltet sind.
- Die Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten gespeichert. Wenn Sie in dieser Zeit wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

### Kochstelle einstellen

Mit den Symbolen + und - stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.


Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

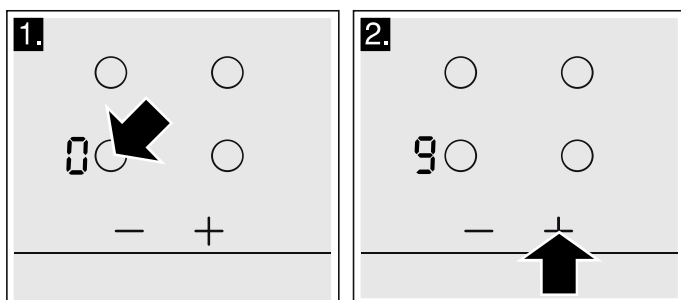
Kochstufe 9 = höchste Leistung

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

#### Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.





- Symbol  berühren um die Kochstelle auszuwählen.
- In den nächsten 10 Sekunden Symbol + oder - berühren. Die Grundeinstellung erscheint.  
Symbol + Kochstufe 9  
Symbol - Kochstufe 4



- Die Kochstufe ändern: Symbol + oder - berühren, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

### Kochstelle ausschalten

Sie können die Kochstelle auf 2 Arten ausschalten:

- Symbol  der Kochstelle kurz hintereinander 2 mal berühren. In der Kochstufen-Anzeige erscheint . Nach etwa 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.
- Mit Symbol  die Kochstelle auswählen. Symbol + oder - berühren, bis  erscheint. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

**Hinweis:** Die zuletzt eingestellte Kochstelle bleibt aktiviert. Sie können die Kochstelle einstellen ohne neu auszuwählen.

### Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

Die Garzeiten und Kochstufen sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Lebensmittel, die scharf angebraten werden oder bei denen während des Anbratens viel Flüssigkeit austritt, am besten in mehreren kleinen Portionen anbraten.

Tipps zum energiesparenden Kochen finden Sie im Kapitel Umweltschutz. → Seite 4

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
<b>Schmelzen</b>		
Schokolade, Kuvertüre	1-1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1-2	-
<b>Erwärmen und Warmhalten</b>		
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	1-2	-
Milch**	1.-2.	-
Würstchen in Wasser erhitzen**	3-4	-
<b>Auftauen und Erwärmen</b>		
Spinat tiefgekühlt	2.-3.	10-20 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2.-3.	20-30 Min.
<b>Garziehen, Simmern</b>		
Knödel, Klöße	4.-5.*	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weißer Saucen, z.B. Béchamel-sauce	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3-4	8-12 Min.
* Fortkochen ohne Deckel		
** Ohne Deckel		
*** Öfters wenden		