



HURTIGT OG LET STEGESENSOR



COOKING PASSION SINCE 1877


Stegesensor-funktionen er ideel til let og ukompliceret stegning, som altid lykkes perfekt. Temperaturen holdes automatisk, uden at det er nødvendigt at ændre det valgte stegetrin.

Metode












- I) Sæt den tomme stegepande på kogezone.
- II) Vælg kogezone.
- III) Berør  symbolet.  tændes i displayet.
- IV) Vælg det ønskede stegetrin.
- V) Symbolet blinker, til stegetemperaturen er opnået. Så lyder der et signal. Symbolet lyser vedvarende.
- VI) Læg først fedtstof på panden efter lydsignalet, og begynd stegningen.

Brugsanvisning

Der findes yderligere oplysninger i brugsanvisningen for kogesektionen i kapitlet "Stegesensor". Læs disse oplysninger omhyggeligt.

	1	2	3	4	5
Meget lav	Lav	Medium - lav	Medium - høj	Høj	
Tilberedning og varmholdning af saucer, dampning af grøntsager og stegning af madvarer i ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine.	Stegning af madvarer i ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine. f. eks. omeletter.	Stegning af fisk og kraftige retter, som f.eks. frikadeller og pølser.	Stegning af steaks, medium eller gennemstegt, dybfrostvarer, panerede eller sarte madvarer, f. eks. schnitzel, frisklavet ragout eller grøntsager.	Stegning af madvarer ved høj temperatur, f. eks. steak (rød), pommes frites eller dybfrosne pommes frites.	

Denne tabel viser, hvilken varmeindstilling der er egnet til de enkelte typer madvarer. Stegetiden kan variere afhængigt af madvarernes type, vægt, størrelse og kvalitet. Den indstillede varme varierer afhængigt af den anvendte stegepande. Forvarm den tomme pande, læg olien og madvarerne på panden efter det akustiske signal.

			 min.			 min.	
Kød 	Schnitzel, naturel eller paneret	4	6 - 10	Grøntsager 	Hvidløg, løg	1 - 2 2 - 10	
	Filet	4	6 - 10		Squash, auberginer	3 4 - 12	
	Koteletter*	3	10 - 15		Peberfrugter, grønne asparges	3 4 - 15	
	Cordon bleu, wiener schnitzel*	4	10 - 15		Grøntsager, sauteret i olie, f. eks. squash, grønne peberfrugter	1 10 - 20	
	Steak, rød (tykkelse 3 cm)	5	6 - 8		Svampe	4 10 - 15	
	Steak, medium eller gennemstegt (tykkelse 3 cm)	4	8 - 12		Glaserede grøntsager	3 6 - 10	
	Fjerkræ, brystkød (tykkelse 2 cm)*	3	10 - 20		Dybfrost-produkter 	Schnitzel	4 15 - 20
	Pølser, forkogte eller rå*	3	8 - 20			Cordon bleu*	4 10 - 30
	Hamburgers, frikadeller, krebinetter*	3	6 - 30			Fjerkræ, brystkød*	4 10 - 30
	Forloren hare	2	6 - 9			Chicken nuggets	4 10 - 15
	Ragout, gyros	4	7 - 12			Gyros, kebab	3 5 - 10
	Hakket kød	4	6 - 10			Fiskefilet, naturel eller paneret	3 10 - 20
Bacon	2	5 - 8	Fiskepinde	4 8 - 12			
Fisk 	Fisk, stegt, hel, f.eks. foreller	3	10 - 20	Pommes frites		5 4 - 6	
	Fiskefilet, naturel eller paneret	3 - 4	10 - 20	Wok-retter, f.eks. stegte grøntsager med kylling		3 6 - 10	
	Rejer, scampi	4	4 - 8	Forårsruller		4 10 - 30	
Æggeretter 	Pandekager**	5	-	Camembert/ost	3 10 - 15		
	Omelet**	2	3 - 6	Saucer 	Tomatsauce med grøntsager	1 25 - 35	
	Spejlæg	2 - 4	2 - 6		Béchamel sauce	1 10 - 20	
	Røræg	2	4 - 9		Oste-sauce, f.eks. Gorgonzola-sauce	1 10 - 20	
	Rosin-pandekage	3	10 - 15		Reducering af saucer, f.eks. tomatsauce, sauce Bolognese	1 25 - 35	
	French toast**	3	4 - 8		Søde saucer, f.eks. appelsin-sauce	1 15 - 25	
Kartofler 	Stegte kartofler (pillekartofler)	5	6 - 12		Diverse	Camembert/ost	3 7 - 10
	Stegte kartofler (råstegte)	4	15 - 25	Tørrede levnedsmidler, som kræver tilsætning af vand, f.eks. pasta		1 5 - 10	
	Pommes frites**	5	2,5 - 3,5	Croutons		3 6 - 10	
	Schweizer rösti	1	50 - 55	Mandler/valnødder/pinjekerner		4 3 - 15	
	Brunede kartofler	3	15 - 20				



9001069039

da | no

* Vend flere gange. / ** Total tilberedningsvarighed pr. portion. Steges efter hinanden.

KJAPT OG ENKELT

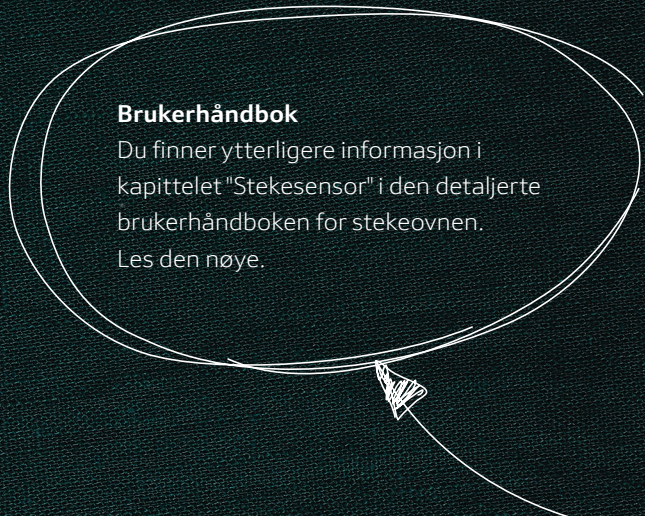
STEKESENSOR



Stekesensoren er ideell for rask matlaging, og den garanterer et utmerket stekeresultat. Temperaturen opprettholdes automatisk uten at du må endre temperaturnivået.

Metode

- I) Sett den tomme stekepannen på kokesonen.
- II) Velg kokesone.
- III) Trykk på symbolet. lyser på displayet.
- IV) Velg ønsket stekeinnstilling.
- V) Symbolet blinker til steketemperaturen er nådd. Deretter høres et lydsignal. Symbolet lyser.
- VI) Etter lydsignalet tar du fett i stekepannen og begynner å steke.



Brukerhåndbok

Du finner ytterligere informasjon i kapittelet "Stekesensor" i den detaljerte brukerhåndboken for stekeovnen. Les den nøye.

	1	2	3	4	5
	Svært lav	Lav	Medium - lav	Medium - høy	Høy
	Tilberede og varmholde sauser, damping av grønnsaker og steking i kaldpresset olivenolje, smør eller margarin.	Steking i kaldpresset olivenolje, smør eller margarin, f.eks. omeletter.	Steking av fisk og tykke matvarer, f.eks. kjøttboller og pølser.	Steking av biff, medium eller godt stekt, dypfryste, panerte og fine matvarer, f.eks. tynne skiver av kjøtt eller fisk, ragu og grønnsaker.	Stekte mat på høye temperaturer, f.eks. lettstekt biff, raspeballer og dypfrost pommefrites.

Tabellen viser hvilken varmeinnstilling som passer til de forskjellige matvarene. Steketiden kan variere etter matvaretype, vekt, størrelse og kvalitet. Den valgte varmeinnstillingen varierer etter hva slag stekepanne som brukes. Forvarm den tomme stekepannen. Etter lydsignalet tilsetter du olje og matvarene som skal tilberedes.

			min.
Kjøtt 	Tynn skive, naturell eller panert	4	6 - 10
	Filet	4	6 - 10
	Koteletter*	3	10 - 15
	Cordon bleu, wienersnitsel*	4	10 - 15
	Biff, lettstekt (3 cm tykk)	5	6 - 8
	Biff, medium eller godt stekt (3 cm tykk)	4	8 - 12
	Bryst av fjærkre (2 cm tykt)*	3	10 - 20
	Pølser, forkokte eller rå*	3	8 - 20
	Hamburger, kjøttboller, kjøttkaker*	3	6 - 30
	Kjøttpudding	2	6 - 9
	Ragu, gyros	4	7 - 12
	Kjøttdeig	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8	
Fisk 	Fisk, stekt, helt, f.eks. ørret	3	10 - 20
	Fiskefilet, naturell eller panert	3-4	10 - 20
	Reker, scampi	4	4 - 8
Eggeretter 	Pannekaker**	5	-
	Omelett**	2	3 - 6
	Stekte egg	2-4	2 - 6
	Eggerøre	2	4 - 9
	Pannekake med rosiner	3	10 - 15
Poteter 	Arme riddere**	3	4 - 8
	Stekte poteter (kokt med skallet på)	5	6 - 12
	Stekte poteter (laget av rå poteter)	4	15 - 25
	Raspeballer**	5	2,5 - 3,5
	Sveitsisk røsti	1	50 - 55
Glaserete poteter	3	15 - 20	

			min.
Grønnsaker 	Hvitløk, løk	1-2	2 - 10
	Squash, aubergine	3	4 - 12
	Paprika, grønn asparges	3	4 - 15
	Grønnsaker som er sautert i olje, f.eks. squash, grønn paprika	1	10 - 20
	Sopp	4	10 - 15
	Glaserete grønnsaker	3	6 - 10
	Dypfryste produkter 	Tynn skive	4
Cordon bleu*		4	10 - 30
Bryst av fjærkre*		4	10 - 30
Kyllingnuggets		4	10 - 15
Gyros, kebab		3	5 - 10
Fiskefilet, naturell eller panert		3	10 - 20
Fiskepinner		4	8 - 12
Sauser 	Pommes frites	5	4 - 6
	Wokretter, f.eks. stekte grønnsaker med kylling	3	6 - 10
	Vårruller	4	10 - 30
	Camembert/ost	3	10 - 15
	Tomatsaus med grønnsaker	1	25 - 35
Diverse	Béchamelsaus	1	10 - 20
	Ostesaus, f.eks. gorgonzolasaus	1	10 - 20
	Tynne ut saus, f.eks. tomatsaus, bolognesesaus	1	25 - 35
	Søte sauser, f.eks. appelsinsaus	1	15 - 25
	Camembert/ost	3	7 - 10
	Tørrvarer som trenger å tilsettes vann, f.eks. pasta	1	5 - 10
	Krutonger	3	6 - 10
Mandler / valnøtter / pinjekjerner	4	3 - 15	



9001069039

da | no

* Snus flere ganger. / ** Total tilberedningstid per porsjon. Stekes etter tur.