


HURTIGT OG LET

STEGESENSOR

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

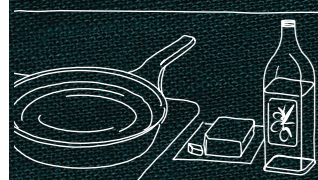
- I) Sæt den tomme pande på kogezone.
- II) Vælg kogezone på displayet.
- III) Vælg varmetypen  „Stegesensor“.
- IV) Vælg det ønskede stegetrin.
- V) Vent, indtil stegetemperaturen er nået. Opvarmningsforløbet vises på displayet. Derefter lyder der et signal.
- VI) Kom fedtstoffet på panden, og begynd stegningen.



COOKING PASSION SINCE 1877

Brugsanvisning

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



1

Meget lav

Tilberedning og varmholdning af saucer, dampning af grøntsager og stegning af madvarer i ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine.

2

Lav

Stegning af madvarer i ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine. f.eks. omeletter.

3

Medium - lav

Stegning af fisk og kraftige retter, som f.eks. frikadeller og pølser.

4

Medium - høj








Stegning af steaks, medium eller gennemstegt, dybfrostvarer, panerede eller sarte madvarer, f. eks. schnitzel, frisklavet ragout eller grøntsager.

5

Høj

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 ¹	4	6 - 10	Grøntsager og bælgfrugter 	Hvidløg ³	2	2 - 10	
	Schnitzel, paneret ¹	4	6 - 10		Stegning af løg til de er klare ³	2	2 - 10	
	Filet ²	4	6 - 10		Ristede løg ³	3	5 - 10	
	Koteletter ¹	3	10 - 15		Squash ¹	3	4 - 12	
	Cordon bleu ¹	4	10 - 15		Auberginer ¹	3	4 - 12	
	Wienerschnitzel ¹	4	10 - 15		Peberfrugter ¹	3	4 - 15	
	Steak, rare (tykkelse 3 cm) ²	5	6 - 8		Stegning af grøn asparges ¹	3	4 - 15	
	Steak, medium (tykkelse 3 cm) ²	5	8 - 12		Svampe ³	4	10 - 15	
	Steak, well done (tykkelse 3 cm) ¹	4	8 - 12		Dampning af grøntsager i olie ³	1	10 - 20	
	Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm) ¹	3	10 - 20		Glasering af grøntsager ³	3	6 - 10	
	Småkød ³	4	7 - 12		Saucer 	Tomatsauce med grøntsager ³	1	25 - 35
	Gyros ³	4	7 - 12			Bechamelsauce ³	1	10 - 20
	Bacon ¹	2	5 - 8			Ostesauce ³	1	10 - 20
	Hakket kød ³	4	6 - 10			Reducering af sauce ³	1	25 - 35
	Hamburgere (tykkelse 1,5 cm) ¹	3	6 - 15			Søde saucer ³	1	15 - 25
Frikadeller (tykkelse 2 cm) ¹	3	10 - 20	Dybfrostprodukter 	Schnitzel ¹	4	15 - 20		
Fyldte frikadeller ¹	3	10 - 20		Cordon bleu ¹	4	10 - 30		
Forkogte stegepølser ¹	3	8 - 20		Fjerkræbryst ¹	4	10 - 30		
Ferske stegepølser ¹	3	8 - 20		Kyllingenuggets ¹	4	10 - 15		
Fiskefilet, naturel ¹	4	10 - 20		Gyros ³	4	10 - 15		
Fiskefilet, paneret ¹	3	10 - 20	Kebab ³	4	10 - 15			
Rejer ¹	4	4 - 8	Fiskefilet, naturel ¹	3	10 - 20			
Scampi ¹	4	4 - 8	Fiskefilet, paneret ¹	3	10 - 20			
Stegt fisk, hel ¹	3	10 - 20	Fiskepinde ¹	4	8 - 12			
Retter med æg 	Spejlæg i smør ⁴	2	2 - 6	Stegning af pommes frites ³	5	4 - 6		
	Spejlæg i olie ²	4	2 - 6	Panderetter ³	3	6 - 10		
	Røræg ³	2	4 - 9	Forårsruller ¹	4	10 - 30		
	Omelet ⁵	2	3 - 6	Camembert ¹	3	10 - 15		
	Pandekager ⁵	5	1,5 - 2,5	Andet	Camembert ¹	3	7 - 10	
	Arme riddere ⁵	3	4 - 8		CROUTONER ³	3	6 - 10	
Kejserpandekager ⁵	3	10 - 15	Tørre færdigretter ⁶		1	5 - 10		
Kartofler 	Brasekartofler af pillekartofler ³	5	6 - 12		Ristning af mandler ⁷	4	3 - 15	
	Brasekartofler af rå kartofler ³	4	15 - 25		Ristning af nødder ⁷	4	3 - 15	
	Kartoffelpandekager ⁵	5	2,5 - 3,5	Ristning af pinjekerner ⁷	4	3 - 15		
	Schweizer rösti ⁴	2	50 - 55					
Glaserede kartofler ³	3	10 - 15						

¹ Vend flere gange. / ² Kom olie og madvarer på panden efter lydsignalet. / ³ Rør rundt jævnlige.

⁴ Kom smør og madvarer på panden efter lydsignalet. / ⁵ Samlet varighed pr. portion. Steg én ad gangen.

⁶ Tilsæt vand efter lydsignalet. Tilsæt madvarer, så snart vandet koger. / ⁷ Tilsæt madvarer efter lydsignalet.



9001160855


da | no

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

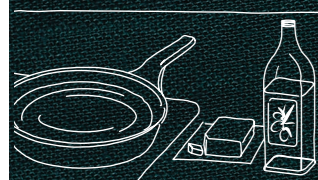
- I) Sett den tomme pannen på kokeplaten.
- II) Velg kokeplate i displayet.
- III) Velg varmetypen  "Stekesensor".
- IV) Velg ønsket steketrinn.
- V) Vent til steketemperaturen er nådd. Oppvarmingen vises i displayet. Deretter hører du et signal.
- VI) Ha fett i panna og start steking.



COOKING PASSION SINCE 1877

Brukerhåndbok

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



1

Svært lav

Tilberede og varmholde sauser, damping av grønnsaker og steking i kaldpresset olivenolje, smør eller margarin.

2

Lav

Steking i kaldpresset olivenolje, smør eller margarin, f.eks. omeletter.

3

Medium - lav

Steking av fisk og tykke matvarer, f.eks. kjøttboller og pølser.

4

Medium - høy






Steking av biff, medium eller godt stekt, dypfryste, panerte og fine matvarer, f.eks. tynne skiver av kjøtt eller fisk, ragu og grønnsaker.



5

Høy

Stekte mat på høye temperaturer, f.eks. lettstekt biff, raspeballer og dypfryst pommes frites.

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 	Snitsel, naturell ¹	4	6 - 10
	Snitsel, panert ¹	4	6 - 10
	Filet ²	4	6 - 10
	Koteletter ¹	3	10 - 15
	Cordon bleu ¹	4	10 - 15
	Wienersnitzel ¹	4	10 - 15
	Biff, blodig (3 cm tykk) ²	5	6 - 8
	Biff, medium (3 cm tykk) ²	5	8 - 12
	Biff, gjennomstekt (3 cm tykk) ¹	4	8 - 12
	Fjærkrebryst (2 cm tykt) ¹	3	10 - 20
	Strimlet kjøtt ³	4	7 - 12
	Gyros ³	4	7 - 12
	Bacon ¹	2	5 - 8
	Kjøttdeig ³	4	6 - 10
	Hamburger (1,5 cm tykk) ¹	3	6 - 15
Karbonader (2 cm tykke) ¹	3	10 - 20	
Fylte karbonader ¹	3	10 - 20	
Kokte grillpølser ¹	3	8 - 20	
Rå grillpølser ¹	3	8 - 20	
Fisk 	Fiskefilet, naturell ¹	4	10 - 20
	Fiskefilet, panert ¹	3	10 - 20
	Reker ¹	4	4 - 8
	Scampi ¹	4	4 - 8
	Stekt fisk, hel ¹	3	10 - 20
	Eggeretter 	Speilegg i smør ⁴	2
Speilegg i olje ²		4	2 - 6
Eggerøre ³		2	4 - 9
Omelett ⁵		2	3 - 6
Pannekaker ⁵		5	1,5 - 2,5
Arme riddere ⁵		3	4 - 8
Kaiserschmarrn ⁵	3	10 - 15	
Poteter 	Stekte poteter kokt med skall ³	5	6 - 12
	Stekte poteter av rå poteter ³	4	15 - 25
	Røstipoteter ⁵	5	2,5 - 3,5
	Schweizer Rösti (sveitsiske potetkaker) ⁴	2	50 - 55
Glaserter poteter ³	3	10 - 15	

			 Min.
Grønnsaker og belgfrukter 	Hvitløk ³	2	2 - 10
	Løk, surre blank ³	2	2 - 10
	Sprøstekt løk ³	3	5 - 10
	Squash ¹	3	4 - 12
	Auberginer ¹	3	4 - 12
	Paprika ¹	3	4 - 15
	Stekte grønne asparges ¹	3	4 - 15
	Sopp ³	4	10 - 15
	Dampe grønnsaker i olje ³	1	10 - 20
	Glaserter grønnsaker ³	3	6 - 10
Sauser 	Tomatsaus med grønnsaker ³	1	25 - 35
	Bechamelsaus ³	1	10 - 20
	Ostesaus ³	1	10 - 20
	Koke inn / redusere saus ³	1	25 - 35
	Søte sauser* ³	1	15 - 25
Dypfryste produkter 	Snitsel ¹	4	15 - 20
	Cordon bleu ¹	4	10 - 30
	Kyllingbryst ¹	4	10 - 30
	Kylling-nuggets ¹	4	10 - 15
	Gyros ³	4	10 - 15
	Kebab ³	4	10 - 15
	Fiskefilet, naturell ¹	3	10 - 20
	Fiskefilet, panert ¹	3	10 - 20
	Fiskepinner ¹	4	8 - 12
	Stekte pommes frites ³	5	4 - 6
Annet	Panneretter ³	3	6 - 10
	Vårruller ¹	4	10 - 30
	Camembert ¹	3	10 - 15
	Camembert ¹	3	7 - 10
	Krutonger ³	3	6 - 10
	Tørre ferdigretter ⁶	1	5 - 10
	Riste mandler ⁷	4	3 - 15
Riste nøtter ⁷	4	3 - 15	
Riste pinjekjerner ⁷	4	3 - 15	

¹ Snu flere ganger. / ² Ha i olje og matvarer etter signaltonen. / ³ Rør regelmessig.

⁴ Ha i smør og matvarer etter signaltonen. / ⁵ Varighet per porsjon. Stekes én etter én.

⁶ Tilsett vannet etter signaltonen. Ha i maten så snart vannet har kokt opp. / ⁷ Ha i matvarer etter signaltonen.



9001160855

da | no