

### Brugsanvisning

Der findes yderligere oplysninger i brugsanvisningen for kogesektionen i kapitlet "Kogeassistent-funktioner". Læs disse oplysninger omhyggeligt.



COOKING PASSION SINCE 1877

HURTIGT OG LET

## KOGEASSISTENT-FUNKTIONER

Med kogeassistent-funktionerne er det muligt at vælge den bedste tilberedningsmåde til alle retter. Sensorerne måler kontinuerligt temperaturen i gryden eller panden. Derved kan strømtilførslen og dermed temperaturen styres med stor præcision, så retterne altid bliver perfekt tilberedt.



### KOGE-FUNKTIONER

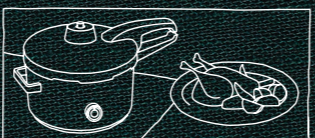
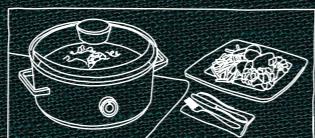
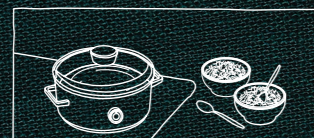
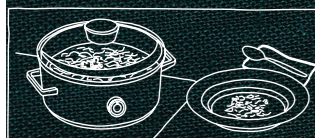
Med disse funktioner kan der laves mad ved perfekt kontrollerede temperaturer, uanset om der tilberedes ved lav varme, koges vand, tilberedes med trykkoger eller steges med meget olie i gryden.



Den trådløse temperatursensor er nødvendig for at kunne bruge kogefunktionerne. Hvis kogesektionen ikke er udstyret med en sensor, kan den købes som ekstra tilbehør i specialforretninger eller i vores tekniske kundeservice ved angivelse af artikelnummeret Z31PX10X0.

### Metode

- I) Fastgør den trådløse temperatursensor på gryden.
- II) Stil en gryde med tilstrækkelig meget væske på kogezone, og læg låg på.
- III) Vælg den kogezone, hvor gryden med den trådløse sensor er placeret.
- IV) Vælg ovnfunktionen  „Kogefunktioner“.
- V) Tryk på symbolet på den trådløse  temperatursensor.
- VI) Vælg temperaturtrinnet for den ønskede kogefunktion.
- VII) Vent, til vandet eller olien har nået den pågældende temperatur. Opvarmningsforløbet vises på displayet. Så lyder der et signal.
- VIII) Tag låget af, og læg madvarerne i gryden. Læg låg på gryden under tilberedningen. **Bemærk:** Læg ikke låg på gryden ved funktionen "Fritering med meget olie i gryden".



1

70 °C

Opvarmning, varmholdning f.eks. af suppe eller punch

2

90 °C

Kogning ved lav varme, f.eks. ris, mælk

3

100 °C

Kogning, f.eks. af pasta, grøntsager

4

120 °C

Tilberedning med trykkoger, f.eks. kyllingegryde

5

170 °C

Fritering med meget olie, f.eks. donuts, frikadeller

### Brugsanvisning

Der findes yderligere oplysninger i brugsanvisningen for kogesektionen i kapitlet "Kogeassistent-funktioner". Læs disse oplysninger omhyggeligt.



COOKING PASSION SINCE 1877

HURTIGT OG LET


## KOGEASSISTENT-FUNKTIONER

Med kogeassistent-funktionerne er det muligt at vælge den bedste tilberedningsmåde til alle retter. Sensorerne måler kontinuerligt temperaturen i gryden eller panden. Derved kan strømtilførslen og dermed temperaturen styres med stor præcision, så retterne altid bliver perfekt tilberedt.

### STEGESENSOR

Denne funktion kan bruges til stegning af madvarer med en konstant velegnet stegetemperatur i panden.

### Metode

- I) Sæt den tomme pande på kogezone.
- II) Vælg kogezone på displayet.
- III) Vælg varmetypen  „Stagesensor“.
- 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.



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.



9001315909



I tabellen vises et udvalg af retter i de forskellige fødevarer kategorier. Temperatur og varighed af tilberedningen kan variere afhængigt af mængden, beskaffenheden og kvaliteten af madvarerne.

Koge-funktioner  
Stegesensor

	Koge-assistent-funktioner	Min.	Min.
<b>Kød</b>			
<b>Funktion: stegning med lidt olie</b>			
Schnitzel, naturel <sup>1</sup>		4	6-10
Schnitzel, paneret <sup>1</sup>		4	6-10
Filet <sup>2</sup>		4	6-10
Koteletter <sup>1</sup>		3	10-15
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10-15
Wienerschnitzel <sup>1</sup>		4	10-15
Steak, rare (3 cm tyk) <sup>2</sup>		5	6-8
Steak, medium (3 cm tyk) <sup>2</sup>		5	8-12
Steak, well done (3 cm tyk) <sup>1</sup>		4	8-12
Fjerkræbryst (2 cm tykt) <sup>1</sup>		3	10-20
Småkod <sup>3</sup>		4	7-12
Gyros <sup>3</sup>		4	7-12
Bacon <sup>1</sup>		2	5-8
Hakket kød <sup>3</sup>		4	6-10
Hamburgere (1,5 cm tykke) <sup>1</sup>		3	6-15
Frikadeller (2 cm tykke) <sup>1</sup>		3	10-20
Fyldte frikadeller <sup>1</sup>		3	10-20
Forkogte stegepølser <sup>1</sup>		3	8-20
Rå stegepølser <sup>1</sup>		3	8-20
<b>Funktion: simrekogning</b>		2 / 90 °C	10-20
<b>Funktion: kogning</b>		3 / 100 °C	20-30
Kødboller <sup>4</sup>		3 / 100 °C	60-90
Suppehøne <sup>4</sup>		3 / 100 °C	60-90
Tafelspitz (østrigsk specialitet) <sup>4</sup>		3 / 100 °C	60-90
<b>Funktion: kogning i trykkoger</b>			
Høne i trykkoger <sup>5</sup>		4 / 120 °C	15-25
Oksekød i trykkoger <sup>5</sup>		4 / 120 °C	15-25
<b>Funktion: fritering med meget olie</b>			
Fritere kyllingestykker <sup>6</sup>		5 / 170 °C	10-15
Fritere frikadeller <sup>6</sup>		5 / 170 °C	10-15
<b>Fisk</b>			
<b>Funktion: stegning med lidt olie</b>			
Fiskefilet, naturel <sup>1</sup>		4	10-20
Fiskefilet, paneret <sup>1</sup>		3	10-20
Rejer <sup>1</sup>		4	4-8
Scampi <sup>1</sup>		4	4-8
Stegt fisk, hel <sup>1</sup>		3	10-20
<b>Funktion: simrekogning</b>		2 / 90 °C	15-20
<b>Funktion: fritering med meget olie</b>			

	Koge-assistent-funktioner	Min.	Min.
Fritere fisk i øldej <sup>6</sup>		5 / 170 °C	10-15
Fritere paneret fisk <sup>6</sup>		5 / 170 °C	10-15
<b>Retter med æg</b>			
<b>Funktion: stegning med lidt olie</b>			
Spejlæg i smør <sup>7</sup>		2	2-6
Spejlæg i olie <sup>2</sup>		4	2-6
Røræg <sup>3</sup>		2	4-9
Omelet <sup>8</sup>		2	3-6
Pandekager <sup>8</sup>		5	1.5 - 2.5
Arme riddere <sup>8</sup>		3	4-8
Kaiserschmarrn <sup>8</sup>		3	10-15
<b>Funktion: kogning</b>		3 / 100 °C	5-10
<b>Grøntsager og bælgfrugter</b>			
<b>Funktion: stegning med lidt olie</b>			
Hvidløg <sup>3</sup>		2	2-10
Stege løg klare <sup>3</sup>		2	2-10
Ristede løg <sup>3</sup>		3	5-10
Squash <sup>1</sup>		3	4-12
Auberginer <sup>1</sup>		3	4-12
Peberfrugter <sup>3</sup>		3	4-15
Stege grønne asparges <sup>1</sup>		3	4-15
Svampe <sup>3</sup>		4	10-15
Grøntsager dampet i olie <sup>3</sup>		1	10-20
Glaserede grøntsager <sup>3</sup>		3	6-10
<b>Funktion: kogning</b>			
Koge broccoli <sup>4</sup>		3 / 100 °C	10-20
Koge blomkål <sup>4</sup>		3 / 100 °C	10-20
Koge rosenkål <sup>4</sup>		3 / 100 °C	30-40
Koge grønne bønner <sup>4</sup>		3 / 100 °C	15-30
Kikærter <sup>5</sup>		3 / 100 °C	60-90
Ærter <sup>4</sup>		3 / 100 °C	15-20
Linser <sup>5</sup>		3 / 100 °C	45-60
<b>Funktion: kogning i trykkoger</b>			
Grøntsager i trykkoger <sup>5</sup>		4 / 120 °C	3-6
Kikærter i trykkoger <sup>5</sup>		4 / 120 °C	25-35
Bønner i trykkoger <sup>5</sup>		4 / 120 °C	25-35
Linser i trykkoger <sup>5</sup>		4 / 120 °C	10-20
<b>Funktion: fritering med meget olie</b>			
Fritere panerede grøntsager <sup>6</sup>		5 / 170 °C	4-8
Fritere grøntsager i øldej <sup>6</sup>		5 / 170 °C	4-8
Fritere panerede svampe <sup>6</sup>		5 / 170 °C	4-8
Fritere svampe i øldej <sup>6</sup>		5 / 170 °C	4-8

	Koge-assistent-funktioner	Min.	Min.
<b>Kartofler</b>			
<b>Funktion: stegning med lidt olie</b>			
Stegte kartofler af pillekartofler <sup>3</sup>		5	6-12
Stegte kartofler af rå kartofler <sup>3</sup>		4	15-25
Kartoffelpuffer <sup>8</sup>		5	2.5-3.5
Schweizer Rösti <sup>7</sup>		2	50-55
Glaserede kartofler <sup>3</sup>		3	15-20
<b>Funktion: simrekogning</b>		2 / 90 °C	30-40
Kartoffelkløbe <sup>4</sup>		2 / 90 °C	30-40
<b>Funktion: kogning</b>			
Koge kartofler <sup>5</sup>		3 / 100 °C	30-45
<b>Funktion: kogning i trykkoger</b>			
Kartofler i trykkoger <sup>5</sup>		4 / 120 °C	10-20
<b>Pasta og kornprodukter</b>			
<b>Funktion: simrekogning</b>		2 / 90 °C	25 - 35
Ris <sup>4</sup>		2 / 90 °C	25 - 35
Polenta <sup>3</sup>		2 / 90 °C	3 - 8
Semuljegrød <sup>3</sup>		2 / 90 °C	5 - 10
<b>Funktion: kogning</b>			
Pasta <sup>3</sup>		3 / 100 °C	7 - 10
Ravioli <sup>3</sup>		3 / 100 °C	6 - 15
<b>Funktion: kogning i trykkoger</b>			
Ris i trykkoger <sup>5</sup>		4 / 120 °C	6 - 8
<b>Supper</b>			
<b>Funktion: simrekogning</b>		2 / 90 °C	10 - 15
Cremesuppe <sup>3</sup>		2 / 90 °C	10 - 15
<b>Funktion: kogning</b>			
Bouillon <sup>5</sup>		3 / 100 °C	60 - 90
Pulversuppe <sup>3</sup>		3 / 100 °C	5 - 10
<b>Funktion: kogning i trykkoger</b>			
Hjemmelavet bouillon i trykkoger <sup>5</sup>		4 / 120 °C	20 - 30
<b>Sauce</b>			
<b>Funktion: stegning med lidt olie</b>			
Tomatsauce med grøntsager <sup>3</sup>		1	25 - 35
Bechamelsauce <sup>3</sup>		1	10 - 20
Ostesauce <sup>3</sup>		1	10 - 20
Reducere sauce <sup>3</sup>		1	25 - 35
Søde saucer <sup>3</sup>		1	15 - 25

	Koge-assistent-funktioner	Min.	Min.
<b>Desserter</b>			
<b>Funktion: simrekogning</b>			
Mælkeris <sup>3</sup>		2 / 90 °C	40-50
Havregrød <sup>3</sup>		2 / 90 °C	10-15
Chokoladebudding <sup>3</sup>		2 / 90 °C	3-5
<b>Funktion: kogning</b>			
Kompot <sup>5</sup>		3 / 100 °C	15-25
<b>Funktion: fritering med meget olie</b>			
Fritere berlinere <sup>6</sup>		5 / 170 °C	5-10
Fritere donuts <sup>6</sup>		5 / 170 °C	5-10
Fritere buñuelos <sup>6</sup>		5 / 170 °C	5-10
<b>Dybfrostprodukter</b>			
<b>Funktion: stegning med lidt olie</b>			
Schnitzel <sup>1</sup>		4	15-20
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10-30
Fjerkræbryst <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
Fiskefilet, naturel <sup>1</sup>		3	10-20
Fiskefilet, paneret <sup>1</sup>		3	10-20
Fiskepinde <sup>1</sup>		4	8-12
Stege pommes frites <sup>3</sup>		5	4-6
Panderetter <sup>3</sup>		3	6-10
Forårsruller <sup>1</sup>		4	10-30
Camembert <sup>1</sup>		3	10-15
<b>Funktion: opvarmning / varmholdning</b>			
Grøntsager i flødesauce <sup>3</sup>		1 / 70 °C	15-20
<b>Funktion: kogning</b>			
Grønne bønner <sup>4</sup>		3 / 100 °C	15-30
<b>Funktion: fritering med meget olie</b>			
Fritere pommes frites <sup>6</sup>		5 / 170 °C	4-8
<b>Andet</b>			
<b>Funktion: stegning med lidt olie</b>			
Camembert <sup>1</sup>		3	7-10
Croutoner <sup>3</sup>		3	6-10
Tør-færdigretter <sup>10</sup>		1	5-10
Riste mandler <sup>9</sup>		4	3-15
Riste nødder <sup>9</sup>		4	3-15
Riste pinjekerner <sup>9</sup>		4	3-15
<b>Funktion: opvarmning / varmholdning</b>			
Opvarme gullaschsuppe <sup>5</sup>		1 / 70 °C	10-20
Opvarme gløgg <sup>5</sup>		1 / 70 °C	-
<b>Funktion: simrekogning</b>			
Opvarme mælk <sup>5</sup>		2 / 90 °C	3-10

<sup>1</sup> Vend flere gange. / <sup>2</sup> Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet. / <sup>3</sup> Rør rundt jævnlgt. / <sup>4</sup> Opvarmning og tilberedning med låg. Læg madvaren i efter lydsignalet. / <sup>5</sup> Læg madvaren i med det samme / <sup>6</sup> Opvarm olien med låg. Steg portionsvis uden låg.

<sup>7</sup> Læg smør og madvarer på panden efter lydsignalet. / <sup>8</sup> Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden. / <sup>9</sup> Læg madvaren i efter lydsignalet. / <sup>10</sup> Tilsæt vand efter lydsignalet. Læg madvaren i, når vandet koger.