

Brukerhåndbok

Du finner mer informasjon i den detaljerte brukerhåndboken for koketoppen i kapittelet "Tilberedningshjulfunksjoner". Les nøye gjennom den.



COOKING PASSION SINCE 1877


KJAPT OG ENKELT

TILBEREDNINGSHJELPEFUNKSJONER



Tilberedningshjulfunksjonene lar deg velge den beste måten å tilberede mat på slik du ønsker. Følerne måler temperaturen på kasserollen eller pannen kontinuerlig. Dette gjør det mulig å styre temperaturen med stor presisjon og opprettholde riktig temperatur og dermed oppnå perfekte resultater i matlagingen.

TILBEREDNINGSFUNKSJONER

Disse funksjonene gjør det mulig å varme opp mat, tilberede ved lav temperatur, koke, tilberede med trykkoker og steke med massevis av olje i pannen, alt ved kontrollert temperatur.

 Du trenger den trådløse temperatursensoren for å bruke tilberedningsfunksjonene. Hvis koketoppen din ikke har en sensor, kan du skaffe deg en som tilbehør i en spesialforretning eller fra vår tekniske service med referansenummer Z31PX10X0.

Metode

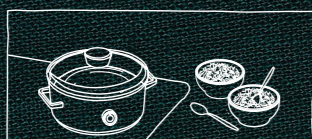
- I) Fest den trådløse temperatursensoren til gryten.
- II) Sett en gryte med nok væske på ønsket kokesone og legg på lokk.
- III) Velg den kokesonen som du har satt gryten med den trådløse temperatursensoren på.
- IV) Velg varmetypen  "Kokefunksjoner".
- V) Trykk på symbolet  på den trådløse temperatursensoren.
- VI) Velg temperaturtrinn for ønsket tilberedningsfunksjon.
- VII) Vent til vannet eller oljen har nådd tilsvarende temperatur. Oppvarmingen vises i displayet. Deretter hører du et signal.
- VIII) Ta av lokket og tilsett matvarene. La lokket ligge på under tilberedningen. **Merk:** Når du bruker funksjonen "Fritere med mye olje", må du ikke bruke lokk.



1

70 °C

Varme opp, holde varm, f.eks supper, punsj



2

90 °C

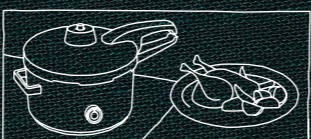
Trekke, f.eks ris, melk



3

100 °C

Koke, f.eks. pasta, grønnsaker



4

120 °C

Tilberede i en trykkoker, f.eks. kylling, gryterett



5

170 °C

Fritere med mye olje, f.eks. smultringer, kjøttboller

Brukerhåndbok

Du finner mer informasjon i den detaljerte brukerhåndboken for koketoppen i kapittelet "Tilberedningshjulfunksjoner". Les nøye gjennom den.



COOKING PASSION SINCE 1877

KJAPT OG ENKELT


TILBEREDNINGSHJELPEFUNKSJONER

Tilberedningshjulfunksjonene lar deg velge den beste måten å tilberede mat på slik du ønsker. Følerne måler temperaturen på kasserollen eller pannen kontinuerlig. Dette gjør det mulig å styre temperaturen med stor presisjon og opprettholde riktig temperatur og dermed oppnå perfekte resultater i matlagingen.

STEKESENSOR

Denne funksjonen kan brukes for å steke mat mens du opprettholder riktig temperatur i stekepannen.

Metode

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



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

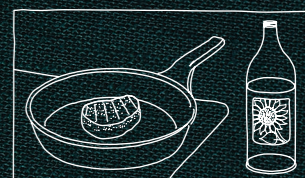
Steking av fisk og tykke matvarer, f.eks. kjøttboller og pølser.



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.



9001315910

no

Følgende oversikt viser et utvalg av retter etter matkategorier. Temperaturen og varigheten på tilberedningstiden kan variere avhengig av mengden, tilstanden og kvaliteten på maten.

Tilberedningsfunksjoner
Stekesensor

	Hjelpe-funksjoner ved matlaging	Min.
Kjøtt		
Funksjon Steke med lite olje		
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
Funksjon Trekking		
Trekke pølser ⁴	2 / 90 °C	10-20
Funksjon Koking		
Kjøttboller ⁴	3 / 100 °C	20-30
Suppehøne ⁴	3 / 100 °C	60-90
Kokt oksekjøtt ⁴	3 / 100 °C	60-90
Funksjon Koke i trykkoker		
Kylling i trykkoker ⁵	4 / 120 °C	15-25
Storfekjøtt i trykkoker ⁵	4 / 120 °C	15-25
Funksjon Fritere med mye olje		
Fritere kylling i biter ⁶	5 / 170 °C	10-15
Fritere kjøttkaker ⁶	5 / 170 °C	10-15
Fisk		
Funksjon Steke med lite olje		
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
Funksjon Trekking		
Dampe fisk ⁴	2 / 90 °C	15-20
Funksjon Fritere med mye olje		
Fritere fisk i beignetdeig ⁶	5 / 170 °C	10-15

	Hjelpe-funksjoner ved matlaging	Min.
Fritere panert fisk ⁶	5 / 170 °C	10-15
Aggeretter		
Funksjon Steke med lite olje		
Speilegg i smør ⁷	2	2-6
Speilegg i olje ²	4	2-6
Eggerøre ³	2	4-9
Omelett ⁸	2	3-6
Pannekaker ⁸	5	1.5- 2.5
Arme riddere ⁸	3	4-8
Kaiserschmarrn (luftig pannekake) ⁸	3	10-15
Funksjon Koking		
Koke egg ⁵	3 / 100 °C	5-10
Grønnsaker og belgfrukter		
Funksjon Steke med lite olje		
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 ³	3	4-15
Steke grønn asparges ¹	3	4-15
Sopp ³	4	10-15
Dampe grønnsaker i olje ³	1	10-20
Glaserer grønnsaker ³	3	6-10
Funksjon Koking		
Koke brokkoli ⁴	3 / 100 °C	10-20
Koke blomkål ⁴	3 / 100 °C	10-20
Koke rosenkål ⁴	3 / 100 °C	30-40
Koke grønne bønner ⁴	3 / 100 °C	15-30
Kikerter ⁵	3 / 100 °C	60-90
Erter ⁴	3 / 100 °C	15-20
Linser ⁵	3 / 100 °C	45-60
Funksjon Koke i trykkoker		
Grønnsaker i trykkoker ⁵	4 / 120 °C	3-6
Kikerter i trykkoker ⁵	4 / 120 °C	25-35
Bønner i trykkoker ⁵	4 / 120 °C	25-35
Linser i trykkoker ⁵	4 / 120 °C	10-20
Funksjon Fritere med mye olje		
Fritere panerte grønnsaker ⁶	5 / 170 °C	4-8
Fritere grønnsaker i beignetdeig ⁶	5 / 170 °C	4-8
Fritere panert sopp ⁶	5 / 170 °C	4-8

	Hjelpe-funksjoner ved matlaging	Min.
Fritere sopp i beignetdeig ⁶	5 / 170 °C	4-8
Poteter		
Funksjon Steke med lite olje		
Stekte poteter av poteter kokt med skall ³	5	6-12
Stekte poteter av rå poteter ³	4	15-25
Tynne røstipoteter ⁸	5	2.5-3.5
Røstipoteter ⁷	2	50-55
Glaserer poteter ³	3	15-20
Funksjon Trekking		
Kumler ⁴	2 / 90 °C	30-40
Boling function		
Koke poteter ⁵	3 / 100 °C	30-45
Funksjon Koke i trykkoker		
Poteter i trykkoker ⁵	4 / 120 °C	10-20
Pasta og korn		
Funksjon Trekking		
Ris ⁴	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta ³	2 / 90 °C	3 - 8
Semulegrøt ³	2 / 90 °C	5 - 10
Funksjon Koking		
Pasta ³	3 / 100 °C	7 - 10
Fylt pasta (ravioli o.l.) ³	3 / 100 °C	6 - 15
Funksjon Koke i trykkoker		
Ris i trykkoker ⁵	4 / 120 °C	6 - 8
Supper		
Funksjon Trekking		
Kremete supper ³	2 / 90 °C	10 - 15
Funksjon Koking		
Kraft ⁵	3 / 100 °C	60 - 90
Ferdigsupper ³	3 / 100 °C	5 - 10
Funksjon Koke i trykkoker		
Hjemmelaget buljong i trykkoker ⁵	4 / 120 °C	20 - 30
Sauser		
Funksjon Steke med lite olje		
Tomatsaus med grønnsaker ³	1	25 - 35
Hvit saus ³	1	10 - 20
Ostesaus ³	1	10 - 20
Koke inn / redusere saus ³	1	25 - 35
Søte sauser ³	1	15 - 25

	Hjelpe-funksjoner ved matlaging	Min.
Desserten		
Funksjon Trekking		
Risengrynsgrot ³	2 / 90 °C	40-50
Havregrot ³	2 / 90 °C	10-15
Sjokoladepudding ³	2 / 90 °C	3-5
Funksjon Koking		
Kompott ⁵	3 / 100 °C	15-25
Funksjon Fritere med mye olje		
Fritere berlinerboller ⁶	5 / 170 °C	5-10
Fritere smultringer ⁶	5 / 170 °C	5-10
Fritere buñuelos ⁶	5 / 170 °C	5-10
Dypfryste produkter		
Funksjon Steke med lite olje		
Snitsel ¹	4	15-20
Cordon bleu ¹	4	10-30
Fjærkrebryst 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
Steke pommes frites ³	5	4-6
Panneretter ³	3	6-10
Vårruller ¹	4	10-30
Camembert ¹	3	10-15
Funksjon Varmholding, varme opp		
Grønnsaker i fløtesaus ³	1 / 70 °C	15-20
Funksjon Koking		
Grønne bønner ⁴	3 / 100 °C	15-30
Funksjon Fritere med mye olje		
Fritere pommes frites ⁶	5 / 170 °C	4-8
Annet		
Funksjon Steke med lite olje		
Camembert ¹	3	7-10
Krutonger ³	3	6-10
Tørre ferdigretter ¹⁰	1	5-10
Riste mandler ⁹	4	3-15
Riste nøtter ⁹	4	3-15
Riste pinjekjerner ⁹	4	3-15
Funksjon Varmholding, varme opp		
Varme opp gulasjsuppe ⁵	1 / 70 °C	10-20
Varme opp gløgg ⁵	1 / 70 °C	-
Funksjon Trekking		
Varme opp melk ⁵	2 / 90 °C	3-10

¹ Snu flere ganger. / ² Ha olje og mat i pannen etter signaltonen. / ³ Rør regelmessig. / ⁴ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen. / ⁵ Ha i matvarene fra start / ⁶ Varm opp oljen med lokk på. Stek porsjonsvis uten lokk.

⁷ Ha smør og matvarene i pannen etter signaltonen. / ⁸ Varighet per porsjon. Stekes én etter én. / ⁹ Tilsett matvarene etter signaltonen. / ¹⁰ Tilsett vannet etter signaltonen. Tilsett matvarene når vannet koker.