



Bruksanvisning

Du hittar utförligare information i kap. Matlagningsguider i hällens bruksanvisning. Läs den noga.

SNABBT OCH SMIDIGT

MATLAGNINGSGUIDER

Matlagningsguiderna hjälper dig att välja bästa tillagningssätt för vilken mat du vill. Sensorerna mäter hela tiden temperaturen på kastrullen, grytan eller pannan. Det ger noggrannare effektstyrning, rätt temperatur och perfekta tillagningsresultat.

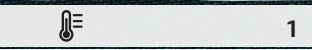
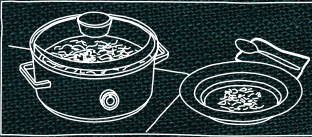
 TILLAGNINGSFUNKTIONER

Funktionerna värmer på mat, tillagar på låg effekt, kokar, tryckkokar och steker i mycket olja, allt med kontrollerad temperatur.

 Tillagningsfunktionerna kräver trådlös temperatursensor. Har din häll inte någon sensor, så kan du köpa till en som tillhör i specialbutiker eller från service om du anger referensnumret. Z31PX10X0.

Metod

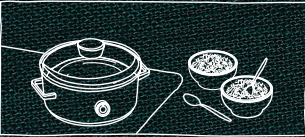
- I) Fäst den trådlösa temperaturgivaren på kastrullen, grytan.
- II) Ställ en kastrull, gryta med tillräckligt med vätska på kokzonen och lägg på locket.
- III) Välj kokzonen där du ställt kastrullen, grytan med den trådlösa temperaturgivaren.
- IV) Ugnsfunktionen  Välj "Kokfunktioner".
- V) Tryck på symbolen på den trådlösa temperaturgivaren .
- VI) Välj temperaturläge för den kokfunktion du vill ha.
- VII) Vänta tills vattnet eller oljan uppnått rätt temperatur. Du får upp uppvärmningen på displayen. Sedan ger enheten signal.
- VIII) Ta av locket och lägg i maten. Låt locket vara på under tillagningen.
Obs! Funktionen "Friterar med mycket olja i grytan" kräver att locket är av.



1

70 °C

Värma på/varmhålla,
t.ex. soppor, punsch



2

90 °C

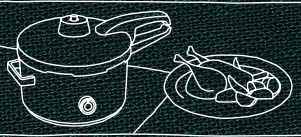
Sjuda,
t.ex. ris, mjölk



3

100 °C

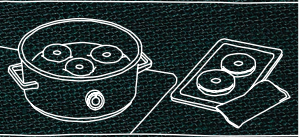
Koka,
t.ex. pasta, grönsaker



4

120 °C

Tryckkoka,
t.ex. kyckling, gryta



5

170 °C

Friterar i mycket olja,
t.ex. doughnuts,
köttbullar



COOKING PASSION SINCE 1877

Bruksanvisning

Du hittar utförligare information i kap. Matlagningsguider i hällens bruksanvisning. Läs den noga.

SNABBT OCH SMIDIGT

MATLAGNINGSGUIDER

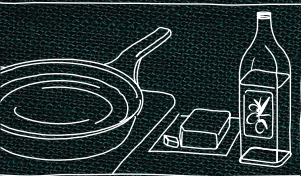
Matlagningsguiderna hjälper dig att välja bästa tillagningssätt för vilken mat du vill. Sensorerna mäter hela tiden temperaturen på kastrullen, grytan eller pannan. Det ger noggrannare effektstyrning, rätt temperatur och perfekta tillagningsresultat.

 STEKSENSOR

Funktionen håller rätt panntemperatur vid stekning.

Metod

- I) Ställ den tomma stekpannan på kokzonen.
- II) Markera kokzonen på displayen.
- III) Ugnsfunktionen  "Steksensor".
- IV) Välj önskat stekläge.
- V) Vänta tills stektemperaturen har uppnåtts. Uppvärmningen visas på displayen. Därefter hörs en signal.
- VI) Lägg fett i pannan och påbörja stekningen.

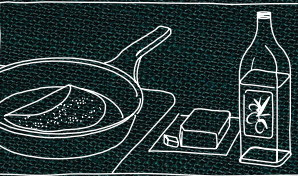




1

Mycket låg

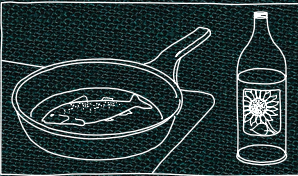
Förbereda och
konservera sås, ånga
grönsaker och steka mat
i kallpressad olivolja,
smör eller margarin.



2

Låg

Steka med i kallpressad
olivolja, smör eller
margarin, t.ex.
omeletter.



3

Medel - låg

Steka fisk och tjock
mat, t.ex. köttbullar och
korv.



4

Medel - hög

Steker biff, medium eller
welldone, frusen,
panerad samt festmat
som t.ex. kammusslor,
färsk ragu och
grönsaker.



5

Hög

Steka mat på hög
temperatur, t.ex. biffar
rare, friterad potatis
och frusna pommies
frites.



9001315912

SV

Följande tabell visar ett urval maträtter i de olika matkategorierna. Temperatur och tillagningstid kan variera beroende på matens mängd, skick och kvalitet.

	Matlagnings- guider		 min.
Kött			
Funktion Steka med lite olja			
Schnitzel, opanerad ¹		4	6-10
Schnitzel, panerad ¹		4	6-10
Filé ²		4	6-10
Kotletter ¹		3	10-15
Cordon bleu ¹		4	10-15
Wienerschnitzel ¹		4	10-15
Biff, rare (3 cm tjock) ²		5	6-8
Biff, medium (3 cm tjock) ²		5	8-12
Biff, genomstekt (3 cm tjock) ¹		4	8-12
Fågelbröst (2 cm tjockt) ¹		3	10-20
Strimlat kött ³		4	7-12
Gyros ³		4	7-12
Fläsk ¹		2	5-8
Köttfärs ³		4	6-10
Hamburgare (1,5 cm tjock) ¹		3	6-15
Frikadeller (2 cm tjocka) ¹		3	10-20
Fyllda köttbullar ¹		3	10-20
Förkokt bratwurst ¹		3	8-20
Rå bratwurst ¹		3	8-20
Funktion Sjuda			
Värma varmkorv ⁴		2/90°C	10-20
Funktion Koka			
Frikadeller ⁴		3/100°C	20-30
Kokt höna ⁴		3/100°C	60-90
Tafelspitz (kokbitar av nöt) ⁴		3/100°C	60-90
Funktion Tryckkokning			
Tryckkoka kyckling ⁵		4/120°C	15-25
Tryckkoka nötkött ⁵		4/120°C	15-25
Funktion Friterar med mycket olja			
Friterar kycklingdelar ⁶		5/170°C	10-15
Friterar köttbullar ⁶		5/170°C	10-15
Fisk			
Funktion Steka med lite olja			
Fiskfilé, opanerad ¹		4	10-20
Fiskfilé, panerad ¹		3	10-20
Räkor ¹		4	4-8
Scampi ¹		4	4-8
Helstekt fisk ¹		3	10-20
Funktion Sjuda			
Ånga fisk ⁴		2/90°C	15-20
Funktion Friterar med mycket olja			
Friterar fisk med frityrsmet ⁶		5/170°C	10-15
Friterar panerad fisk ⁶		5/170°C	10-15

	Matlagnings- guider		 min.
Äggrätter			
Funktion Steka med lite olja			
Smörstekt ägg ⁷		2	2-6
Oljestekt ägg ²		4	2-6
Ägggröa ³		2	4-9
Omelett ⁸		2	3-6
Pannkakor ⁸		5	1.5- 2.5
Fattiga riddare ⁸		3	4-8
Österrikiska Kaiserschmarrn ⁸		3	10-15
Funktion Koka			
Koka ägg ⁵		3/100°C	5-10
Grönsaker och baljväxter			
Funktion Steka med lite olja			
Vitlök ³		2	2-10
Glansigt fräst lök ³		2	2-10
Rostad lök ³		3	5-10
zucchini ¹		3	4-12
Aubergine ¹		3	4-12
Paprika ³		3	4-15
Steka grön sparris ¹		3	4-15
Svamp ³		4	10-15
Svett grönsaker i olja ³		1	10-20
Glaserar grönsaker ³		3	6-10
Funktion Koka			
Koka broccoli ⁴		3/100°C	10-20
Koka blomkål ⁴		3/100°C	10-20
Koka brysselkål ⁴		3/100°C	30-40
Koka gröna bönor ⁴		3/100°C	15-30
Kikärtor ⁵		3/100°C	60-90
Ärtor ⁴		3/100°C	15-20
Linser ⁵		3/100°C	45-60
Funktion Tryckkokning			
Tryckkoka grönsaker ⁵		4/120°C	3-6
Tryckkoka kikärtor ⁵		4/120°C	25-35
Tryckkoka bönor ⁵		4/120°C	25-35
Tryckkoka linser ⁵		4/120°C	10-20
Funktion Friterar med mycket olja			
Friterar panerade grönsaker ⁶		5/170°C	4-8
Friterar grönsakstempura ⁶		5/170°C	4-8
Friterar panerad svamp ⁶		5/170°C	4-8
Friterar svamptempura ⁶		5/170°C	4-8

Tillagningsfunktioner
Steksensor

	Matlagnings- guider		 min.
Potatis			
Funktion Steka med lite olja			
Stekt potatis, kokt och skalad ³		5	6-12
Råstekt potatis ³		4	15-25
Rårakor ⁸		5	2.5-3.5
Schweizisk rösti ⁷		2	50-55
Glaserad potatis ³		3	15-20
Funktion Sjuda			
Kroppkakor ⁴		2/90°C	30-40
Kokfunktion			
Koka potatis ⁵		3/100°C	30-45
Funktion Tryckkokning			
Tryckkoka potatis ⁵		4/120°C	10-20
Pasta och gryn			
Funktion Sjuda			
Ris ⁴		2/90°C	25 - 35
Polenta ³		2/90°C	3 - 8
Mannagrynsgröt ³		2/90°C	5 - 10
Funktion Koka			
Pasta ³		3/100°C	7 - 10
Fylld pasta ³		3/100°C	6 - 15
Funktion Tryckkokning			
Tryckkoka ris ⁵		4/120°C	6 - 8
Soppor			
Funktion Sjuda			
Redda soppor ³		2/90°C	10 - 15
Funktion Koka			
Fond ⁵		3/100°C	60 - 90
Snabbsoppor ³		3/100°C	5 - 10
Funktion Tryckkokning			
Tryckkoka fond ⁵		4/120°C	20 - 30
Såser			
Funktion Steka med lite olja			
Tomatsås med grönsaker ³		1	25 - 35
Bechamelsås ³		1	10 - 20
Ostsås ³		1	10 - 20
Reducera sås ³		1	25 - 35
Söta såser ³		1	15 - 25

	Matlagnings- guider		 min.
Dessarter			
Funktion Sjuda			
Risgrynsgröt ³		2/90°C	40-50
Havregrynsgröt ³		2/90°C	10-15
Chokladpudding ³		2/90°C	3-5
Funktion Koka			
Kompott ⁵		3/100°C	15-25
Funktion Friterar med mycket olja			
Friterar syltmunkar ⁶		5/170°C	5-10
Friterar donuts ⁶		5/170°C	5-10
Friterar buñuelos ⁶		5/170°C	5-10
Djupfrysta produkter			
Funktion Steka med lite olja			
Schnitzel ¹		4	15-20
Cordon bleu ¹		4	10-30
Fågelbröst ¹		4	10-30
Chicken nuggets ¹		4	10-15
Gyros ³		4	10-15
Kebab ³		4	10-15
Fiskfilé, opanerad ¹		3	10-20
Fiskfilé, panerad ¹		3	10-20
Fiskpinnar ¹		4	8-12
Steka pommes frites ³		5	4-6
Stekt mat ³		3	6-10
Värrullar ¹		4	10-30
Camembert ¹		3	10-15
Funktion Varmhålla, värma på			
Gräddstuvade grönsaker ³		1/70°C	15-20
Funktion Koka			
Gröna bönor ⁴		3/100°C	15-30
Funktion Friterar med mycket olja			
Friterar pommes frites ⁶		5/170°C	4-8
Övrigt			
Funktion Steka med lite olja			
Camembert ¹		3	7-10
Krutonger ³		3	6-10
Torkad färdigmat ¹⁰		1	5-10
Rosta mandlar ⁹		4	3-15
Rosta nötter ⁹		4	3-15
Rosta pinjenötter ⁹		4	3-15
Funktion Varmhålla, värma på			
Värma på gulaschsoppa ⁵		1/70°C	10-20
Värma på glögg ⁵		1/70°C	-
Funktion Sjuda			
Värma på mjölk ⁵		2/90°C	3-10

¹ Vänd flera gånger. / ² Tillsätt olja och livsmedel i stekpannan efter ljudsignalen. / ³ Rör om regelbundet. / ⁴ Värm upp och tillaga med lock. Lägg i livsmedlet efter ljudsignalen. / ⁵ Lägg i maten från början/ ⁶ Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock.

⁷ Tillsätt smör och livsmedel i stekpannan efter ljudsignalen. / ⁸ Total tillagningstid per portion. Stek i följd. / ⁹ Lägg i livsmedlet efter ljudsignalen. / ¹⁰ Håll i vattnet efter ljudsignalen. Lägg i livsmedlet när vattnet kokar.