

Snabbt och smidigt

Matlagningssguider

Matlagningssguiderna 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 tillbehör i specialbutiker eller från service om du anger referensnumret. HZ39050.

Metod

- I) Sätt den trådlösa temperatursensorn på kastrullen, grytan.
- II) Ställ kastrullen, grytan med rätt mängd vatten på kokzonen och lägg på locket.
- III) Tryck på symbolen på den trådlösa temperatursensorn. Tänds på displayen.
- IV) Välj kokzonen där du ställt kastrullen, grytan med den trådlösa temperatursensorn.
- V) Välj den kokfunktion du vill ha.
- VI) Symbolen blinkar tills vattnet eller oljan uppnått rätt temperatur. Enheten ger signal. Symbolen slutar blinka och lyser fast.
- VII) Ta av locket och lägg i maten. Koka med locket på.
Obs! Använder du friteringsfunktionen, ta av locket vid fritering.



1
70 °C

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



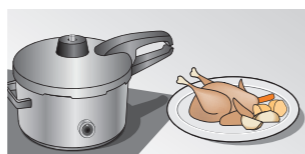
2
90 °C

Sjuda, t.ex. ris, mjölk



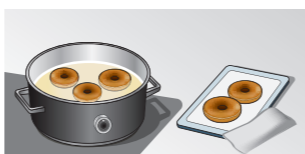
3
100 °C

Koka, t.ex. pasta, grönsaker



4
120 °C

Tryckkoka, t.ex. kyckling, gryta



5
170 °C

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

Snabbt och smidigt

Matlagningssguider

Matlagningssguiderna 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.

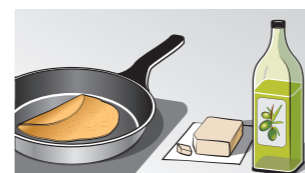
Metod

- I) Sätt tom stekpanna på kokzonen.
- II) Tryck på symbolen.
- III) Välj kokzonen. tänds på displayen.
- IV) Välj det stekläge du vill ha.
- V) Symbolen blinkar tills stektemperaturen är uppnådd. Enheten ger signal. Symbolen tänds.
- VI) Lägg fett i pannan och börja stek när enheten gett signal.



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 pommes frites.



900112619

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

- Tillagningsfunktioner
- Steksensor

	Matlagnings- guider	min.
Kött		
Steka med lite olja		
Kammusslor, naturella eller panerade	↓	4 6 - 10
Filé	↓	4 6 - 10
Kotletter*	↓	3 10 - 15
Cordon bleu, wienerschnitzel*	↓	4 10 - 15
Biff, rare (3 cm tjock)	↓	5 6 - 8
Biff, medium eller welldone (3 cm tjock)	↓	4 8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt)*	↓	3 10 - 20
Korv, förkokt eller rå*	↓	3 8 - 20
Hamburgare, köttbullar, järpar*	↓	3 6 - 30
Köttfärslimpa	↓	2 6 - 9
Ragu, gyros	↓	4 7 - 12
Köttfärs	↓	4 6 - 10
Bacon	↓	2 5 - 8
Sjuda		
Korv	⏸	2/90°C 10 - 20
Koka		
Köttbullar	⏸	3/100°C 20 - 30
Kyckling	⏸	3/100°C 60 - 90
Kokt eller bräserad kalv	⏸	3/100°C 60 - 90
Tryckkokning		
Kyckling, kalv***	⏸	4/120°C 15 - 25
Fritera i mycket olja		
Kycklingvingar och köttbullar**	⏸	5/170°C 10 - 15
Fisk		
Steka med lite olja		
Fisk, stekt, hel, t.ex. forell	↓	3 10 - 20
Fiskfilé, naturlig eller panerad	↓	3 - 4 10 - 20
Scampi, räkor	↓	4 4 - 8
Sjuda		
Bräserad fisk, t.ex. kummel	⏸	2/90°C 15 - 20
Fritera i mycket olja		
Fisk, panerad**	⏸	5/170°C 10 - 15

	Matlagnings- guider	min.
Ägg		
Steka med lite olja		
Pannkakor****	↓	5 -
Omelett****	↓	2 3 - 6
Stekta ägg	↓	2 - 4 2 - 6
Ägggröra	↓	2 4 - 9
Russinpannkaka	↓	3 10 - 15
Fattiga riddare****	↓	3 4 - 8
Koka		
Ägg, hårdkokta***	⏸	3/100°C 5 - 10
Grönsaker och baljväxter		
Steka med lite olja		
Vitlök, lök	↓	1 - 2 2 - 10
Zucchini, aubergine	↓	3 4 - 12
Paprika, grön sparris	↓	3 4 - 15
Grönsaker sauterade i olja, t.ex. zucchini, grön paprika	↓	1 10 - 20
Svamp	↓	4 10 - 15
Glaserade grönsaker	↓	3 6 - 10
Koka		
Grönsaker, färska, t.ex. broccoli	⏸	3/100°C 10 - 20
Grönsaker, färska, t.ex. brysselkål	⏸	3/100°C 30 - 40
Kikärtor***	⏸	3/100°C 60 - 90
Ärtor	⏸	3/100°C 15 - 20
Linsgryta***	⏸	3/100°C 45 - 60
Tryckkoka***		
Grönsaker, t.ex. gröna bönor	⏸	4/120°C 3 - 6
Kikärtor, bönor	⏸	4/120°C 25 - 35
Linsgryta	⏸	4/120°C 10 - 20
Fritera i mycket olja		
Grönsaker, svamp, panerade eller i frityrsmet**	⏸	5/170°C 4 - 8

* Vänd flera gånger. / ** Värm på oljan med locket på. Friterar portionsvis utan lock (tabellen anger tillagningstid per portion).
*** Lägg i maten precis i början.

	Matlagnings- guider	min.
Potatis		
Steka med lite olja		
Stekt potatis (av skalpotatis)	↓	5 6 - 12
Stekt potatis (av rå potatis)	↓	4 15 - 25
Friterad potatis****	↓	5 2,5 - 3,5
Schw. rösti	↓	1 50 - 55
Glaserad potatis	↓	3 15 - 20
Sjuda		
Kroppkakor, palt	⏸	2/90°C 30 - 40
Koka		
Potatis***	⏸	3/100°C 30 - 45
Tryckkokning		
Potatis***	⏸	4/120°C 10 - 20
Pasta och gryn		
Sjuda		
Ris	⏸	2/90°C 25 - 35
Polenta*****	⏸	2/90°C 3 - 8
Mannagrynspudding	⏸	2/90°C 5 - 10
Koka		
Pasta	⏸	3/100°C 7 - 10
Fylld pasta	⏸	3/100°C 6 - 15
Tryckkokning		
Ris***	⏸	4/120°C 5 - 8
Soppor		
Sjuda		
Snabbsoppor, t.ex. redd soppa*****	⏸	2/90°C 10 - 15
Koka		
Hemgjorda fonder, t.ex. kött- eller grönsaksfond***	⏸	3/100°C 60 - 90
Snabbsoppor, t.ex. minestrone	⏸	3/100°C 5 - 10
Tryckkokning		
Hemgjorda fonder, t.ex. grönsaksfond***	⏸	4/120°C 3 - 6
Såser		
Steka med lite olja		
Tomatsås med grönsaker	↓	1 25 - 35
Béchamelsås	↓	1 10 - 20
Ostsås, t.ex. gorgonzolasås	↓	1 10 - 20
Reducera såser, t.ex. tomatsås, köttfärsås	↓	1 25 - 35
Söta såser, t.ex. apelsinsås	↓	1 15 - 25

**** Total tillagningstid per portion. Friterar i följd. / ***** Förvärm med lock, tillaga under ständig omrörning.
***** Rör om hela tiden. / ***** Tillsätt vätska enligt anvisningarna på produkten.

	Matlagnings- guider	min.
Desserter		
Sjuda		
Risgrynspudding*****	⏸	2/90°C 40 - 50
Gröt	⏸	2/90°C 10 - 15
Kompott***	⏸	3/100°C 15 - 25
Chokladpudding*****	⏸	2/90°C 3 - 5
Fritera i mycket olja		
Bakverk, t.ex. doughnuts och petit-chouxer**	⏸	5/170°C 5 - 10
Frysmat		
Steka med lite olja		
Kammusslor	↓	4 15 - 20
Cordon bleu*	↓	4 10 - 30
Fågelbröst*	↓	4 10 - 30
Chicken nuggets	↓	4 10 - 15
Gyros, kebab	↓	3 5 - 10
Fiskfilé, naturlig eller panerad	↓	3 10 - 20
Fiskpinnar	↓	4 8 - 12
Pommes frites	↓	5 4 - 6
Wokmat, t.ex. stekta grönsaker med kyckling	↓	3 6 - 10
Vårullar	↓	4 10 - 30
Camembert/ost	↓	3 10 - 15
Värma på/varmhålla		
Frysgrönsaker i gräddsås, t.ex. stuvad spenat*****	⏸	1/70°C 15 - 20
Koka		
Frysgrönsaker, t.ex. gröna bönor*****	⏸	3/100°C 15 - 30
Fritera i mycket olja		
Frysta pommes frites**	⏸	5/170°C 4 - 8
Övrigt		
Steka med lite olja		
Camembert/ost	↓	3 7 - 10
Torkad färdigmat som kräver vatten, t.ex. pasta	↓	1 5 - 10
Krutonger	↓	3 6 - 10
Mandlar/valnötter/pinjenötter	↓	4 3 - 15
Värma på/varmhålla		
Konservmat, t.ex. gulasch***/*****	⏸	1/70°C 10 - 20
Glögg***	⏸	1/70°C -
Sjuda		
Mjök***	⏸	2/90°C -