


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 HEZ39050.

Brugsanvisning

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

Fremgangsmåde

- I) Placer den trådløse temperatursensor på gryden.
- II) Sæt gryden med en passende mængde væske på en kogezone, og læg låg på.
- III) Vælg den kogezone, hvor gryden med den trådløse temperatursensor er placeret.
- IV) Berør symbolet  for den trådløse temperatursensor.  lyser i displayet.
- V) Vælg den ønskede kogefunktion.
- VI) Symbolet blinker, til vandet eller olien har nået den passende temperatur. Så lyder der et signal. Symbolet holder op med at blinke og lyser vedvarende.
- VII) Tag låget af, og læg madvaren i gryden. Tilbered under låg.
Bemærk: Tag låget af gryden under friteringen ved brug af friterings-funktionen.



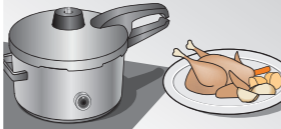
 **1**
70 °C
Opvarmning, varmholdning f.eks. af suppe eller punch



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




 **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.

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.

Brugsanvisning

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

Fremgangsmåde

- I) Sæt den tomme stegepande på kogezone.
- II) Vælg kogezone.
- III) Berør  symbolet.  lyser i displayet.
- IV) Vælg det ønskede stegetrin.
- V) Symbolet blinker, til stegetemperaturen er opnået. Så lyder der et signal. Symbolet holder op med at blinke og lyser vedvarende.
- VI) Læg fedtstof på panden, og begynd stegningen.



900112593

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

Kogefunktioner
 Stegesensor

	Kog-assistent-funktioner	°C	min.
Kød			
Stegning med lidt olie			
Schnitzel, naturel eller paneret		4	6 - 10
Filet		4	6 - 10
Koteletter*		3	10 - 15
Cordon bleu, wiener schnitzel*		4	10 - 15
Steak, rød (3 cm tyk)		5	6 - 8
Steak, medium eller gennemstegt (3 cm tyk)		4	8 - 12
Fjerkræ, brystkød (2 cm tykt)*		3	10 - 20
Pølser, forkogte eller rå*		3	8 - 20
Hamburgers, frikadeller, krebinetter*		3	6 - 30
Forloren hare		2	6 - 9
Ragout, gyros		4	7 - 12
Hakket kød		4	6 - 10
Bacon		2	5 - 8
Kogning ved lav varme			
Pølser		2 / 90 °C	10 - 20
Kogning			
Kødboller		3 / 100 °C	20 - 30
Kylling		3 / 100 °C	60 - 90
Kogt eller grydestegt kalvekød		3 / 100 °C	60 - 90
Tilberedning i trykkoger			
Kylling, kalvekød***		4 / 120 °C	15 - 25
Fritering med meget olie			
Kyllingevinger og kødboller***		5 / 170 °C	10 - 15
Fisk			
Stegning med lidt olie			
Fisk, stegt, hel, f.eks. foreller		3	10 - 20
Fiskefilet, naturel eller paneret		3 - 4	10 - 20
Rejer, scampi		4	4 - 8
Kogning ved lav varme			
Grydestegt fisk, f.eks. kulmule		2 / 90 °C	15 - 20
Fritering med meget olie			
Fisk, paneret**		5 / 170 °C	10 - 15

	Kog-assistent-funktioner	°C	min.
Æggeretter			
Stegning med lidt olie			
Pandekager****		5	-
Omelet****		2	3 - 6
Spejlæg		2 - 4	2 - 6
Røræg		2	4 - 9
Rosin-pandekage		3	10 - 15
French toast****		3	4 - 8
Kogning			
Æg, hårdkogte***		3 / 100 °C	5 - 10
Grøntsager og bælgfrugter			
Stegning med lidt olie			
Hvidløg, løg		1 - 2	2 - 10
Squash, auberginer		3	4 - 12
Peberfrugter, grønne asparges		3	4 - 15
Grøntsager, sauteret i olie, f.eks. squash, grønne peberfrugter		1	10 - 20
Svampe		4	10 - 15
Glaserede grøntsager		3	6 - 10
Kogning			
Grøntsager, friske, f.eks. broccoli		3 / 100 °C	10 - 20
Grøntsager, friske, f.eks. rosenkål		3 / 100 °C	30 - 40
Kikærter***		3 / 100 °C	60 - 90
Ærter		3 / 100 °C	15 - 20
Linsegryde***		3 / 100 °C	45 - 60
Tilberedning i trykkoger***			
Grøntsager, f.eks. grønne bønner		4 / 120 °C	3 - 6
Kikærter, bønner		4 / 120 °C	25 - 35
Linsegryde		4 / 120 °C	10 - 20
Fritering med meget olie			
Grøntsager, svampe, panerede eller i øldej**		5 / 170 °C	4 - 8

* Vend flere gange. / ** Opvarm olien under under låg. Friter hver portion enkeltvis uden låg (tabellen viser tilberedningstiden pr. portion).
 *** Læg fødevarerne i med det samme.

	Kog-assistent-funktioner	°C	min.
Kartofler			
Stegning med lidt olie			
Stegte kartofler (pillekartofler)		5	6 - 12
Stegte kartofler (råstegte)		4	15 - 25
Pommes frites****		5	2,5 - 3,5
Schweizer rösti		1	50 - 55
Brunede kartofler		3	15 - 20
Kogning ved lav varme			
Kartoffelkløbe		2 / 90 °C	30 - 40
Kogning			
Kartofler***		3 / 100 °C	30 - 45
Tilberedning i trykkoger			
Kartofler***		4 / 120 °C	10 - 20
Pasta og kornprodukter			
Kogning ved lav varme			
Ris		2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*****		2 / 90 °C	3 - 8
Semuljegrød		2 / 90 °C	5 - 10
Kogning			
Pasta		3 / 100 °C	7 - 10
Fyldt pasta, ravioli		3 / 100 °C	6 - 15
Tilberedning i trykkoger			
Ris***		4 / 120 °C	5 - 8
Suppe			
Kogning ved lav varme			
Pulversuppe, f.eks. cremesuppe*****		2 / 90 °C	10 - 15
Kogning			
Hjemmelavet bouillon, f.eks. kød- eller grøntsagsbouillon***		3 / 100 °C	60 - 90
Pulversuppe, f.eks. minestrone		3 / 100 °C	5 - 10
Tilberedning i trykkoger			
Hjemmelavet bouillon, f.eks. grøntsagsbouillon***		4 / 120 °C	3 - 6
Sauce			
Stegning med lidt olie			
Tomatsauce med grøntsager		1	25 - 35
Béchamel sauce		1	10 - 20
Oste-sauce, f.eks. Gorgonzola-sauce		1	10 - 20
Reducering af saucer, f.eks. tomatsauce, sauce Bolognese		1	25 - 35
Søde saucer, f.eks. appelsin-sauce		1	15 - 25

**** Samlet tilberedningstid pr. portion. Friter portionerne efter hinanden. / ***** Forvarm under låg, tilbered under stadig omrøring.
 ***** Vedvarende omrøring. / ***** Tilsæt væske som angivet på produktet.

	Kog-assistent-funktioner	°C	min.
Desserter			
Kogning ved lav varme			
Risengrød*****		2 / 90 °C	40 - 50
Grød		2 / 90 °C	10 - 15
Kompot***		3 / 100 °C	15 - 25
Chokoladebudding*****		2 / 90 °C	3 - 5
Fritering med meget olie			
Bagværk, f.eks. donuts, vandbakkelse**		5 / 170 °C	5 - 10
Dybfrostprodukter			
Stegning med lidt olie			
Schnitzel		4	15 - 20
Cordon bleu*		4	10 - 30
Fjerkræ, brystkød*		4	10 - 30
Chicken nuggets		4	10 - 15
Gyros, kebab		3	5 - 10
Fiskefilet, naturel eller paneret		3	10 - 20
Fiskepinde		4	8 - 12
Pommes frites		5	4 - 6
Wok-retter, f.eks. stegte grøntsager med kylling		3	6 - 10
Forårsruller		4	10 - 30
Camembert/ost		3	10 - 15
Opvarmning / varmholdning			
Frosne grøntsager i flødesauce, f.eks. spinat i flødesauce*****		1 / 70 °C	15 - 20
Kogning			
Frosne grøntsager, f.eks. grønne bønner*****		3 / 100 °C	15 - 30
Fritering med meget olie			
Frosne pommes frites**		5 / 170 °C	4 - 8
Diverse			
Stegning med lidt olie			
Camembert/ost		3	7 - 10
Tørrede levnedsmidler, som kræver tilsætning af vand, f.eks. pasta		1	5 - 10
Croutons		3	6 - 10
Mandler/valnødder/pinjekerner		4	3 - 15
Opvarmning/varmholdning			
Konserverretter, f.eks. gullasch*** /*****		1 / 70 °C	10 - 20
Gløgg***		1 / 70 °C	-
Kogning ved lav varme			
Mælk***		2 / 90 °C	-