

Brugsanvisning

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

Brugsanvisning

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


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 HZ39050.

Metode

- I) Placer den trådløse temperatursensor på gryden.
- II) Sæt gryden med en passende mængde væske på en kogezone, og læg låg på.
- III) Berør symbolet  for den trådløse temperatursensor.  lyser i displayet.
- IV) Vælg den kogezone, hvor gryden med den trådløse temperatursensor er placeret.
- 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 friteringsfunktionen.



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

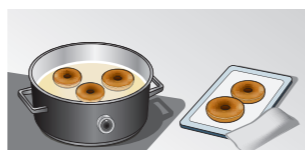
Kogning, f.eks. af pasta, grøntsager



4

120 °C

Tilberedning med trykkoger, f.eks. kyllingegryde



5

170 °C

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

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 stegepande på kogezone.
- II) Berør  symbolet.
- III) Vælg kogezone.  tændes i displayet.
- IV) Vælg det ønskede stegetrin.
- V) Symbolet blinker, til stegetemperaturen er opnået. Så lyder der et signal. Symbolet lyser vedvarende.
- VI) Læg først fedtstof på panden efter lydsignalet, 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.



900112606

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.

- Kogefunktioner
- Stegesensor

	Koge-assistent-funktioner	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

	Koge-assistent-funktioner	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 grønnsager		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

	Koge-assistent-funktioner	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
Fylt 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 grønnsager		1 25 - 35
Béchal sauce		1 10 - 20
Oste-sauce, f.eks. Gorgonzola-sauce		1 10 - 20
Reducering af saucer, f.eks. tomat sauce, sauce Bolognese		1 25 - 35
Søde saucer, f.eks. appelsin-sauce		1 15 - 25

	Koge-assistent-funktioner	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 grønnsager med kylling		3 6 - 10
Forårsruller		4 10 - 30
Camembert/lost		3 10 - 15
Opvarmning / varmholdning		
Frosne grønnsager i flødesauce, f.eks. spinat i flødesauce*****		1 / 70 °C 15 - 20
Kogning		
Frosne grønnsager, 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/lost		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		
Konservesretter, f.eks. gullasch*** /*****		1 / 70 °C 10 - 20
Gløgg***		1 / 70 °C -
Kogning ved lav varme		
Mælk***		2 / 90 °C -

* 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.

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