

Kjapt og enkelt

Tilberedningshjelpesfunksjoner

Tilberedningshjelpesfunksjonene 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 HZ39050.

Metode

- I) Plasser den trådløse temperatursensoren på gryten.
- II) Plasser gryten med en tilstrekkelig mengde væske på kokesonen, og sett på lokk.
- III) Berør symbolet på den trådløse temperatursensoren. Lyser på displayet.
- IV) Velg kokesonen du har satt gryten på med den trådløse temperatursensoren.
- V) Velg ønsket tilberedningsfunksjon.
- VI) Symbolet blinker til vannet eller oljen har nådd riktig temperatur. Deretter høres et lydsignal. Symbolet slutter å blinke og fortsetter å lyse.
- VII) Ta av lokket og legg i maten. Tilbered med lokket på.

Merk: Hvis du bruker fritryfunksjonen, må du ta av lokket mens du steker.


1
70 °C

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


2
90 °C

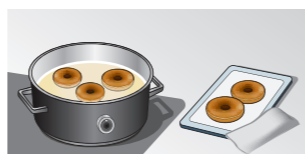
Trekke, f.eks ris, melk


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

Kjapt og enkelt

Tilberedningshjelpesfunksjoner

Tilberedningshjelpesfunksjonene 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

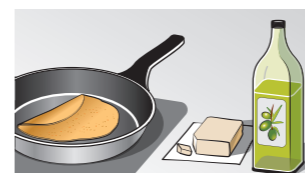
Denne funksjonen kan brukes for å steke mat mens du opprettholder riktig temperatur i stekepannen.

Metode

- I) Sett den tomme stekepannen på kokesonen.
- II) Trykk på symbolet.
- III) Velg kokesone. lyser på displayet.
- IV) Velg ønsket stekeinnstilling.
- V) Symbolet blinker til steketemperaturen er nådd. Deretter høres et lydsignal. Symbolet lyser.
- VI) Etter lydsignalet tar du fett i stekepannen og begynner å steke.


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 pottes frites.



900112607

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

| | Tilberednings- hjelpe- funksjoner | °C | min |
|---|---|------------|-------|
| Kjøtt | | | |
| Stek med lite olje | | | |
| Tynn skive, naturell eller panert | ↓ | 4 | 6–10 |
| Filet | ↓ | 4 | 6–10 |
| Koteletter* | ↓ | 3 | 10–15 |
| Cordon bleu, wienerschnitzel* | ↓ | 4 | 10–15 |
| Biff, lettstekt (3 cm tykk) | ↓ | 5 | 6–8 |
| Biff, medium eller godt stekt (3 cm tykk) | ↓ | 4 | 8–12 |
| Bryst av fjærkre (2 cm tykt)* | ↓ | 3 | 10–20 |
| Pølser, forkokte eller rå* | ↓ | 3 | 8–20 |
| Hamburger, kjøttboller, kjøttkaker* | ↓ | 3 | 6–30 |
| Kjøttpudding | ↓ | 2 | 6–9 |
| Ragu, gyros | ↓ | 4 | 7–12 |
| Kjøttdeig | ↓ | 4 | 6–10 |
| Bacon | ↓ | 2 | 5–8 |
| Trekke | | | |
| Pølser | ↑ | 2 / 90 °C | 10–20 |
| Koke | | | |
| Kjøttboller | ↑ | 3 / 100 °C | 20–30 |
| Kylling | ↑ | 3 / 100 °C | 60–90 |
| Kokt eller brasert kalvekjøtt | ↑ | 3 / 100 °C | 60–90 |
| Tilberede i en trykkoker | | | |
| Kylling, kalvekjøtt*** | ↑ | 4 / 120 °C | 15–25 |
| Fritere med mye olje | | | |
| Kyllingvinger og kjøttboller** | ↑ | 5 / 170 °C | 10–15 |
| Fisk | | | |
| Stek med lite olje | | | |
| Fisk, stekt, helt, f.eks. ørret | ↓ | 3 | 10–20 |
| Fiskefilet, naturell eller panert | ↓ | 3–4 | 10–20 |
| Reker, scampi | ↓ | 4 | 4–8 |
| Trekke | | | |
| Brasert fisk, f.eks. lysing | ↑ | 2 / 90 °C | 15–20 |
| Fritere med mye olje | | | |
| Fisk, panert** | ↑ | 5 / 170 °C | 10–15 |

| | Tilberednings- hjelpe- funksjoner | °C | min |
|--|---|------------|-------|
| Eggeretter | | | |
| Stek med lite olje | | | |
| Pannekaker**** | ↓ | 5 | - |
| Omelett**** | ↓ | 2 | 3–6 |
| Stekte egg | ↓ | 2–4 | 2–6 |
| Eggerøre | ↓ | 2 | 4–9 |
| Pannekake med rosiner | ↓ | 3 | 10–15 |
| Arme riddere**** | ↓ | 3 | 4–8 |
| Koke | | | |
| Egg, hardkokte*** | ↑ | 3 / 100 °C | 5–10 |
| Grønnsaker og belgfrukter | | | |
| Stek med lite olje | | | |
| Hvitløk, løk | ↓ | 1–2 | 2–10 |
| Squash, aubergine | ↓ | 3 | 4–12 |
| Paprika, grønn asparges | ↓ | 3 | 4–15 |
| Grønnsaker som er sautert i olje, f.eks. squash, grønn paprika | ↓ | 1 | 10–20 |
| Sopp | ↓ | 4 | 10–15 |
| Glaserete grønnsaker | ↓ | 3 | 6–10 |
| Koke | | | |
| Grønnsaker, friske, f.eks. brokkoli | ↑ | 3 / 100 °C | 10–20 |
| Grønnsaker, friske, f.eks. rosenkål | ↑ | 3 / 100 °C | 30–40 |
| Kikerter*** | ↑ | 3 / 100 °C | 60–90 |
| Erter | ↑ | 3 / 100 °C | 15–20 |
| Linsegryte*** | ↑ | 3 / 100 °C | 45–60 |
| Tilberede i en trykkoker*** | | | |
| Grønnsaker, f.eks. brekkbønner | ↑ | 4 / 120 °C | 3–6 |
| Kikerter, bønner | ↑ | 4 / 120 °C | 25–35 |
| Linsegryte | ↑ | 4 / 120 °C | 10–20 |
| Fritere med mye olje | | | |
| Grønnsaker, sopp, panerte** | ↑ | 5 / 170 °C | 4–8 |

* Vend maten flere ganger. / ** Varm opp oljen med lokket på. Frityrstek en porsjonen om gangen uten lokk (tabellen viser tilberedningstid per porsjon).
*** Legg i maten helt fra starten.

| | Tilberednings- hjelpe- funksjoner | °C | min |
|---|---|------------|---------|
| Poteter | | | |
| Stek med lite olje | | | |
| Stekte poteter (kokt med skallet på) | ↓ | 5 | 6–12 |
| Stekte poteter (laget av rå poteter) | ↓ | 4 | 15–25 |
| Friterte poteter**** | ↓ | 5 | 2,5–3,5 |
| Sveitsisk røsti | ↓ | 1 | 50–55 |
| Glaserete poteter | ↓ | 3 | 15–20 |
| Trekke | | | |
| Potetboller | ↑ | 2 / 90 °C | 30–40 |
| Koke | | | |
| Poteter*** | ↑ | 3 / 100 °C | 30–45 |
| Tilberede i en trykkoker | | | |
| Poteter*** | ↑ | 4 / 120 °C | 10–20 |
| Pasta og korn | | | |
| Trekke | | | |
| Ris | ↑ | 2 / 90 °C | 25–35 |
| Polenta***** | ↑ | 2 / 90 °C | 3–8 |
| Semulegrynspudding | ↑ | 2 / 90 °C | 5–10 |
| Koke | | | |
| Pasta | ↑ | 3 / 100 °C | 7–10 |
| Fylt pasta | ↑ | 3 / 100 °C | 6–15 |
| Tilberede i en trykkoker | | | |
| Ris*** | ↑ | 4 / 120 °C | 5–8 |
| Supper | | | |
| Trekke | | | |
| Posesupper, f.eks. kremet suppe***** | ↑ | 2 / 90 °C | 10–15 |
| Koke | | | |
| Hjemmelagd buljong, f.eks. kjøtt- eller grønnsaksbuljong*** | ↑ | 3 / 100 °C | 60–90 |
| Posesupper, f.eks. minestrone | ↑ | 3 / 100 °C | 5–10 |
| Tilberede i en trykkoker | | | |
| Hjemmelagd buljong, f.eks. grønnsaksbuljong*** | ↑ | 4 / 120 °C | 3–6 |
| Sauser | | | |
| Stek med lite olje | | | |
| Tomatsaus med grønnsaker | ↓ | 1 | 25–35 |
| Béchamelsaus | ↓ | 1 | 10–20 |
| Ostesaus, f.eks. gorgonzolasaus | ↓ | 1 | 10–20 |
| Koke ned sauser, f.eks. tomatsaus, bolognesesaus | ↓ | 1 | 25–35 |
| Søte sauser, f.eks. appelsinsaus | ↓ | 1 | 15–25 |

**** Totaltid for hver porsjon. Friter en etter en. / ***** Forvarm med lokk og tilbered mens du rører kontinuerlig.
***** Rør kontinuerlig. / ***** Tilsett væske som angitt på produktet.

| | Tilberednings- hjelpe- funksjoner | °C | min |
|--|---|------------|-------|
| Desserter | | | |
| Trekke | | | |
| Rispudding***** | ↑ | 2 / 90 °C | 40–50 |
| Grøt | ↑ | 2 / 90 °C | 10–15 |
| Kompott*** | ↑ | 3 / 100 °C | 15–25 |
| Sjokoladepudding***** | ↑ | 2 / 90 °C | 3–5 |
| Fritere med mye olje | | | |
| Bakte varer, f.eks. smultringer og vannbakkels** | ↑ | 5 / 170 °C | 5–10 |
| Dypfryste produkter | | | |
| Stek med lite olje | | | |
| Tynn skive | ↓ | 4 | 15–20 |
| Cordon bleu* | ↓ | 4 | 10–30 |
| Bryst av fjærkre* | ↓ | 4 | 10–30 |
| Kyllingnuggets | ↓ | 4 | 10–15 |
| Gyros, kebab | ↓ | 3 | 5–10 |
| Fiskefilet, naturell eller panert | ↓ | 3 | 10–20 |
| Fiskepinner | ↓ | 4 | 8–12 |
| Pommes frites | ↓ | 5 | 4–6 |
| Wokretter, f.eks. stekte grønnsaker med kylling | ↓ | 3 | 6–10 |
| Vårruller | ↓ | 4 | 10–30 |
| Camembert/ost | ↓ | 3 | 10–15 |
| Varme opp, holde varm | | | |
| Frosne grønnsaker i kremet saus, f.eks. kremet spinat***** | ↑ | 1 / 70 °C | 15–20 |
| Koke | | | |
| Frosne grønnsaker, f.eks. brekkbønner***** | ↑ | 3 / 100 °C | 15–30 |
| Fritere med mye olje | | | |
| Frosne pommes frites** | ↑ | 5 / 170 °C | 4–8 |
| Førskjellig | | | |
| Stek med lite olje | | | |
| Camembert/ost | ↓ | 3 | 7–10 |
| Tørrvarer som trenger å tilsettes vann, f.eks. pasta | ↓ | 1 | 5–10 |
| Krutonger | ↓ | 3 | 6–10 |
| Mandler / valnøtter / pinjekjerner | ↓ | 4 | 3–15 |
| Varme opp / holde varm | | | |
| Konserverte retter, f.eks. gulasj*** / ***** | ↑ | 1 / 70 °C | 10–20 |
| Gløgg*** | ↑ | 1 / 70 °C | - |
| Trekke | | | |
| Melk*** | ↑ | 2 / 90 °C | - |