

Du finner mer informasjon i den detaljerte brukerhåndboken for koketoppen i kapittelet "Tilberedningshjelpfunksjoner". Les nøye gjennom den.

Du finner mer informasjon i den detaljerte brukerhåndboken for koketoppen i kapittelet "Tilberedningshjelpfunksjoner". Les nøye gjennom den.


Kjapt og enkelt

Tilberedningshjelpfunksjoner



Tilberedningshjelpfunksjonene 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) Velg kokesone på displayet.
- IV) Velg kokemodus  Tilberedningsfunksjoner
- V) Trykk på symbolet  på den trådløse temperatursensoren.
- VI) Velg temperaturnivå for ønsket tilberedningsfunksjon.
- VII) Symbolet blinker til vannet eller oljen har nådd riktig temperatur. Deretter høres et lydsignal. Symbolet slutter å blinke og lyser kontinuerlig.
- VIII) Ta av lokket og legg i maten. Tilbered med lokket på.
Merk: Hvis du bruker stekefunksjonen i en gryte med mye olje, 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

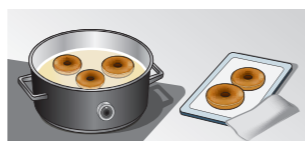
Koke, f.eks. pasta, grønnsaker



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


Tilberedningshjelpfunksjoner

Tilberedningshjelpfunksjonene 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

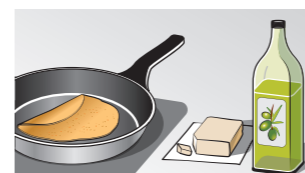
- I) Sett den tomme stekepannen på kokesonen.
- II) Velg kokesone på displayet.
- III) Velg kokemodus  Stekesensor
- IV) Velg ønsket stekeinnstilling.
- V) Symbolet blinker til steketemperaturen er nådd. Deretter høres et lydsignal. Symbolet slutter å blinke og lyser kontinuerlig.
- VI) Ha fett i stekepannen og begynn 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

Steke mat på høye temperaturer, f.eks. lettstekt biff, raspeballer og dypfryst pottes frites.



9001160877

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

	Hjelpe-funksjoner ved matlaging	Min.
Kjøtt		
Funksjon Steke med lite olje		
Snitsel, naturell ¹	↓	4 6-10
Snitsel, panert ¹	↓	4 6-10
Filet ²	↓	4 6-10
Koteletter ¹	↓	3 10-15
Cordon bleu ¹	↓	4 10-15
Wienersnitzel ¹	↓	4 10-15
Biff, blodig (3 cm tykk) ²	↓	5 6-8
Biff, medium (3 cm tykk) ²	↓	5 8-12
Biff, gjennomstekt (3 cm tykk) ¹	↓	4 8-12
Fjærkrebryst (2 cm tykt) ¹	↓	3 10-20
Strimlet kjøtt ³	↓	4 7-12
Gyros ³	↓	4 7-12
Bacon ¹	↓	2 5-8
Kjøttdeig ³	↓	4 6-10
Hamburger (1,5 cm tykk) ¹	↓	3 6-15
Karbonader (2 cm tykke) ¹	↓	3 10-20
Fylte karbonader ¹	↓	3 10-20
Kokte grillpølser ¹	↓	3 8-20
Rå grillpølser ¹	↓	3 8-20
Funksjon Trekking		
Trekke pølser ⁴	↑	2 / 90 °C 10-20
Funksjon Koking		
Kjøttboller ⁴	↑	3 / 100 °C 20-30
Suppehøne ⁴	↑	3 / 100 °C 60-90
Kokt oksekjøtt ⁴	↑	3 / 100 °C 60-90
Funksjon Koke i trykkoker		
Kylling i trykkoker ⁵	↑	4 / 120 °C 15-25
Storfekjøtt i trykkoker ⁵	↑	4 / 120 °C 15-25
Funksjon Fritere med mye olje		
Fritere kylling i biter ⁶	↑	5 / 170 °C 10-15
Fritere kjøttkaker ⁶	↑	5 / 170 °C 10-15
Fisk		
Funksjon Steke med lite olje		
Fiskefilet, naturell ¹	↓	4 10-20
Fiskefilet, panert ¹	↓	3 10-20
Reker ¹	↓	4 4-8
Scampi ¹	↓	4 4-8
Stekt fisk, hel ¹	↓	3 10-20
Funksjon Trekking		
Dampe fisk ⁴	↑	2 / 90 °C 15-20
Funksjon Fritere med mye olje		
Fritere fisk i beignetdeig ⁶	↑	5 / 170 °C 10-15

	Hjelpe-funksjoner ved matlaging	Min.
Eggeretter		
Funksjon Steke med lite olje		
Speilegg i smør ⁷	↓	2 2-6
Speilegg i olje ²	↓	4 2-6
Eggerøre ³	↓	2 4-9
Omelett ⁸	↓	2 3-6
Pannekaker ⁸	↓	5 1.5- 2.5
Arme riddere ⁸	↓	3 4-8
Kaiserschmarrn (luftig pannekake) ⁸	↓	3 10-15
Funksjon Koking		
Koke egg ⁵	↑	3 / 100 °C 5-10
Grønnsaker og belgfrukter		
Funksjon Steke med lite olje		
Hvitløk ³	↓	2 2-10
Løk, surre blank ³	↓	2 2-10
Sprøstekt løk ³	↓	3 5-10
Squash ¹	↓	3 4-12
Auberginer** ¹	↓	3 4-12
Paprika ³	↓	3 4-15
Stekte grønne asparges ¹	↓	3 4-15
Sopp ³	↓	4 10-15
Dampe grønnsaker i olje ³	↓	1 10-20
Glaserer grønnsaker ³	↓	3 6-10
Funksjon Koking		
Koke brokkoli ⁴	↑	3 / 100 °C 10-20
Koke blomkål ⁴	↑	3 / 100 °C 10-20
Koke rosenkål ⁴	↑	3 / 100 °C 30-40
Koke grønne bønner ⁴	↑	3 / 100 °C 15-30
Kikarter ⁵	↑	3 / 100 °C 60-90
Erter ⁴	↑	3 / 100 °C 15-20
Linser ⁵	↑	3 / 100 °C 45-60
Funksjon Koke i trykkoker		
Grønnsaker i trykkoker ⁵	↑	4 / 120 °C 3-6
Kikarter i trykkoker ⁵	↑	4 / 120 °C 25-35
Bønner i trykkoker ⁵	↑	4 / 120 °C 25-35
Linser i trykkoker ⁵	↑	4 / 120 °C 10-20
Funksjon Fritere med mye olje		
Fritere panerte grønnsaker ⁶	↑	5 / 170 °C 4-8
Fritere grønnsaker i beignetdeig ⁶	↑	5 / 170 °C 4-8

¹ Snu flere ganger. / ² Ha olje og mat i pannen etter signaltonen. / ³ Rør regelmessig. / ⁴ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen. / ⁵ Ha i matvarene fra start / ⁶ Varm opp oljen med lokk på. Stek porsjonsvis uten lokk.

	Hjelpe-funksjoner ved matlaging	Min.
Poteter		
Funksjon Steke med lite olje		
Stekte poteter av poteter kokt med skall ³	↓	5 6-12
Stekte poteter av rå poteter ³	↓	4 15-25
Tynne røstipoteter ⁸	↓	5 2.5-3.5
Røstipoteter ⁷	↓	2 50-55
Glaserer poteter ³	↓	3 15-20
Funksjon Trekking		
Kumler ⁴	↑	2 / 90 °C 30-40
Boling function		
Koke poteter ⁵	↑	3 / 100 °C 30-45
Funksjon Koke i trykkoker		
Poteter i trykkoker ⁵	↑	4 / 120 °C 10-20
Pasta og korn		
Funksjon Trekking		
Ris ⁴	↑	2 / 90 °C 25 - 35
Polenta ³	↑	2 / 90 °C 3 - 8
Semulegrøt ³	↑	2 / 90 °C 5 - 10
Funksjon Koking		
Pasta ³	↑	3 / 100 °C 7 - 10
Fylt pasta (ravioli o.l.) ³	↑	3 / 100 °C 6 - 15
Funksjon Koke i trykkoker		
Ris i trykkoker ⁵	↑	4 / 120 °C 6 - 8
Supper		
Funksjon Trekking		
Kremete supper ³	↑	2 / 90 °C 10 - 15
Funksjon Koking		
Kraft ⁵	↑	3 / 100 °C 60 - 90
Ferdigsupper ³	↑	3 / 100 °C 5 - 10
Funksjon Koke i trykkoker		
Hjemmelaget buljong i trykkoker ⁵	↑	4 / 120 °C 20 - 30
Sauser		
Funksjon Steke med lite olje		
Tomatsaus med grønnsaker ³	↓	1 25 - 35
Hvit saus ³	↓	1 10 - 20
Ostesaus ³	↓	1 10 - 20

⁷ Ha smør og matvarene i pannen etter signaltonen. / ⁸ Varighet per porsjon. Stekes én etter én. / ⁹ Tilsett matvarene etter signaltonen. / ¹⁰ Tilsett vannet etter signaltonen. Tilsett matvarene når vannet koker.

	Hjelpe-funksjoner ved matlaging	Min.
Desserter		
Funksjon Trekking		
Risengrynsgrot ³	↑	2 / 90 °C 40-50
Havregrot ³	↑	2 / 90 °C 10-15
Sjokoladepudding ³	↑	2 / 90 °C 3-5
Funksjon Koking		
Kompott ⁵	↑	3 / 100 °C 15-25
Funksjon Fritere med mye olje		
Fritere berlinerboller ⁶	↑	5 / 170 °C 5-10
Fritere smultringer ⁶	↑	5 / 170 °C 5-10
Fritere buñuelos ⁶	↑	5 / 170 °C 5-10
Dypfryste produkter		
Funksjon Steke med lite olje		
Snitsel ¹	↓	4 15-20
Cordon bleu ¹	↓	4 10-30
Fjærkrebryst ¹	↓	4 10-30
Kylling-nuggets ¹	↓	4 10-15
Gyros ³	↓	4 10-15
Kebab ³	↓	4 10-15
Fiskefilet, naturell ¹	↓	3 10-20
Fiskefilet, panert ¹	↓	3 10-20
Fiskepinner ¹	↓	4 8-12
Stekte pommes frites ³	↓	5 4-6
Panneretter ³	↓	3 6-10
Vårruller ¹	↓	4 10-30
Camembert ¹	↓	3 10-15
Funksjon Varmholding, varme opp		
Grønnsaker i fløtesaus ³	↑	1 / 70 °C 15-20
Funksjon Koking		
Grønne bønner ⁴	↑	3 / 100 °C 15-30
Funksjon Fritere med mye olje		
Fritere pommes frites ⁶	↑	5 / 170 °C 4-8
Annet		
Funksjon Steke med lite olje		
Camembert ¹	↓	3 7-10
Krutonger ³	↓	3 6-10
Tørre ferdigretter ¹⁰	↓	1 5-10
Riste mandler ⁹	↓	4 3-15
Riste nøtter ⁹	↓	4 3-15
Riste pinjekjerner ⁹	↓	4 3-15
Funksjon Varmholding, varme opp		
Varme opp gulasjsuppe ⁵	↑	1 / 70 °C 10-20
Varme opp gløgg ⁵	↑	1 / 70 °C -
Funksjon Trekking		
Varme opp melk ⁵	↑	2 / 90 °C 3-10