

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) Välj kokzon på displayen.
- IV) Välj tillagningsläge Tillagningsfunktioner
- V) Tryck på symbolen på den trådlösa temperatursensorn.
- VI) Välj temperaturläge på den kokfunktion du vill ha.
- VII) Symbolen blinkar tills vattnet eller oljan uppnått rätt temperatur. Enheten ger signal. Symbolen slutar blinka och lyser fast.
- VIII) Ta av locket och lägg i maten. Koka med locket på.
Obs! Använder du friteringsfunktionen i gryta med mycket olja, 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

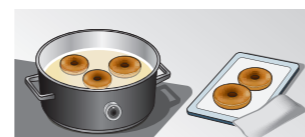
Koka, t.ex. pasta, grönsaker



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) Välj kokzon på displayen.
- III) Välj tillagningsläge Steksensor.
- IV) Välj det stekläge du vill ha.
- V) Symbolen blinkar tills stektemperaturen är uppnådd. Enheten ger signal. Symbolen slutar blinka och lyser fast.
- VI) Lägg fett i pannan och börja steka.



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.



9001160885

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	°C	min.
Kött			
Funktion Steka med lite olja			
Schnitzel, opanerad ¹	↓	4	6-10
Schnitzel, panerad ¹	↓	4	6-10
Filé ²	↓	4	6-10
Kotletter ¹	↓	3	10-15
Cordon bleu ¹	↓	4	10-15
Wienerschnitzel ¹	↓	4	10-15
Biff, rare (3 cm tjock) ²	↓	5	6-8
Biff, medium (3 cm tjock) ²	↓	5	8-12
Biff, genomstekt (3 cm tjock) ¹	↓	4	8-12
Fågelbröst (2 cm tjockt) ¹	↓	3	10-20
Strimlat kött ³	↓	4	7-12
Gyros ³	↓	4	7-12
Fläsk ¹	↓	2	5-8
Köttfärs ³	↓	4	6-10
Hamburgare (1,5 cm tjock) ¹	↓	3	6-15
Frikadeller (2 cm tjocka) ¹	↓	3	10-20
Fyllda köttbullar ¹	↓	3	10-20
Förkokt bratwurst ¹	↓	3	8-20
Rå bratwurst ¹	↓	3	8-20
Funktion Sjuda			
Värma varmkorv ⁴	↑	2/90°C	10-20
Funktion Koka			
Frikadeller ⁴	↑	3/100°C	20-30
Kokt höna ⁴	↑	3/100°C	60-90
Tafelspitz (kokbitar av nöt) ⁴	↑	3/100°C	60-90
Funktion Tryckkokning			
Tryckkoka kyckling ⁵	↑	4/120°C	15-25
Tryckkoka nötkött ⁵	↑	4/120°C	15-25
Funktion Friterar med mycket olja			
Friterar kycklingdelar ⁶	↑	5/170°C	10-15
Friterar köttbullar ⁶	↑	5/170°C	10-15
Fisk			
Funktion Steka med lite olja			
Fiskfilé, opanerad ¹	↓	4	10-20
Fiskfilé, panerad ¹	↓	3	10-20
Räkor ¹	↓	4	4-8
Scampi ¹	↓	4	4-8
Helstekt fisk ¹	↓	3	10-20
Funktion Sjuda			
Ånga fisk ⁴	↑	2/90°C	15-20
Funktion Friterar med mycket olja			
Friterar fisk med frityrsmet ⁶	↑	5/170°C	10-15
Friterar panerad fisk ⁶	↑	5/170°C	10-15

	Matlagnings- guider	°C	min.
Äggrätter			
Funktion Steka med lite olja			
Smörstekt ägg ⁷	↓	2	2-6
Oljestekt ägg ²	↓	4	2-6
Äggröra ³	↓	2	4-9
Omelett ⁸	↓	2	3-6
Pannkakor ⁸	↓	5	1.5- 2.5
Fattiga riddare ⁸	↓	3	4-8
Österriskiska Kaiserschmarrn ⁸	↓	3	10-15
Funktion Koka			
Koka ägg ⁵	↑	3/100°C	5-10
Grönsaker och baljväxter			
Funktion Steka med lite olja			
Vitlök ³	↓	2	2-10
Glansigt fräst lök ³	↓	2	2-10
Rostad lök ³	↓	3	5-10
zucchini ¹	↓	3	4-12
Aubergine ¹	↓	3	4-12
Paprika ³	↓	3	4-15
Steka grön sparris ¹	↓	3	4-15
Svamp ³	↓	4	10-15
Svettta grönsaker i olja ³	↓	1	10-20
Glaserar grönsaker ³	↓	3	6-10
Funktion Koka			
Koka broccoli ⁴	↑	3/100°C	10-20
Koka blomkål ⁴	↑	3/100°C	10-20
Koka brysselkål ⁴	↑	3/100°C	30-40
Koka gröna bönor ⁴	↑	3/100°C	15-30
Kikärtor ⁵	↑	3/100°C	60-90
Ärtor ⁴	↑	3/100°C	15-20
Linser ⁵	↑	3/100°C	45-60
Funktion Tryckkokning			
Tryckkoka grönsaker ⁵	↑	4/120°C	3-6
Tryckkoka kikärter ⁵	↑	4/120°C	25-35
Tryckkoka bönor ⁵	↑	4/120°C	25-35
Tryckkoka linser ⁵	↑	4/120°C	10-20
Funktion Friterar med mycket olja			
Friterar panerade grönsaker ⁶	↑	5/170°C	4-8
Friterar grönsakstempura ⁶	↑	5/170°C	4-8
Friterar panerad svamp ⁶	↑	5/170°C	4-8
Friterar svampstempura ⁶	↑	5/170°C	4-8

¹ Vänd flera gånger. / ² Tillsätt olja och livsmedel i stekpannan efter ljudsignalen. / ³ Rör om regelbundet. / ⁴ Värm upp och tillaga med lock. Lägg i livsmedlet efter ljudsignalen. / ⁵ Lägg i maten från början / ⁶ Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock.

	Matlagnings- guider	°C	min.
Potatis			
Funktion Steka med lite olja			
Stekt potatis, kokt och skalad ³	↓	5	6-12
Rästekst potatis ³	↓	4	15-25
Rårakor ⁸	↓	5	2.5-3.5
Schweizisk rösti ⁷	↓	2	50-55
Glaserad potatis ³	↓	3	15-20
Funktion Sjuda			
Kroppkakor ⁴	↑	2/90°C	30-40
Kokfunktion			
Koka potatis ⁵	↑	3/100°C	30-45
Funktion Tryckkokning			
Tryckkoka potatis ⁵	↑	4/120°C	10-20
Pasta och gryn			
Funktion Sjuda			
Ris ⁴	↑	2/90°C	25 - 35
Polenta ³	↑	2/90°C	3 - 8
Mannagrynsgröt ³	↑	2/90°C	5 - 10
Funktion Koka			
Pasta ³	↑	3/100°C	7 - 10
Fylld pasta ³	↑	3/100°C	6 - 15
Funktion Tryckkokning			
Tryckkoka ris ⁵	↑	4/120°C	6 - 8
Soppor			
Funktion Sjuda			
Redda soppor ³	↑	2/90°C	10 - 15
Funktion Koka			
Fond ⁵	↑	3/100°C	60 - 90
Snabboppor ³	↑	3/100°C	5 - 10
Funktion Tryckkokning			
Tryckkoka fond ⁵	↑	4/120°C	20 - 30
Såser			
Funktion Steka med lite olja			
Tomatsås med grönsaker ³	↓	1	25 - 35
Bechamelsås ³	↓	1	10 - 20
Ostsås ³	↓	1	10 - 20
Reducera sås ³	↓	1	25 - 35
Söta såser ³	↓	1	15 - 25

⁷ Tillsätt smör och livsmedel i stekpannan efter ljudsignalen. / ⁸ Total tillagningstid per portion. Stek i följd. / ⁹ Lägg i livsmedlet efter ljudsignalen. / ¹⁰ Häll i vattnet efter ljudsignalen. Lägg i livsmedlet när vattnet kokar.

	Matlagnings- guider	°C	min.
Dessurter			
Funktion Sjuda			
Risgrynsgröt ³	↑	2/90°C	40-50
Havregrynsgröt ³	↑	2/90°C	10-15
Chokladpudding ³	↑	2/90°C	3-5
Funktion Koka			
Kompott ⁵	↑	3/100°C	15-25
Funktion Friterar med mycket olja			
Friterar syltmunkar ⁶	↑	5/170°C	5-10
Friterar donuts ⁶	↑	5/170°C	5-10
Friterar buñuelos ⁶	↑	5/170°C	5-10
Djupfrysta produkter			
Funktion Steka med lite olja			
Schnitzel ¹	↓	4	15-20
Cordon bleu ¹	↓	4	10-30
Fågelbröst ¹	↓	4	10-30
Chicken nuggets ¹	↓	4	10-15
Gyros ³	↓	4	10-15
Kebab ³	↓	4	10-15
Fiskfilé, opanerad ¹	↓	3	10-20
Fiskfilé, panerad ¹	↓	3	10-20
Fiskpinnar ¹	↓	4	8-12
Steka pommes frites ³	↓	5	4-6
Stekt mat ³	↓	3	6-10
Vårullar ¹	↓	4	10-30
Camembert ¹	↓	3	10-15
Funktion Varmhålla, värma på			
Gräddstuvade grönsaker ³	↑	1/70°C	15-20
Funktion Koka			
Gröna bönor ⁴	↑	3/100°C	15-30
Funktion Friterar med mycket olja			
Friterar pommes frites ⁶	↑	5/170°C	4-8
Övrigt			
Funktion Steka med lite olja			
Camembert ¹	↓	3	7-10
Krutonger ³	↓	3	6-10
Torkad färdigmat ¹⁰	↓	1	5-10
Rosta mandlar ⁹	↓	4	3-15
Rosta nötter ⁹	↓	4	3-15
Rosta pinjenötter ⁹	↓	4	3-15
Funktion Varmhålla, värma på			
Värma på gulaschsoppa ⁵	↑	1/70°C	10-20
Värma på glögg ⁵	↑	1/70°C	-
Funktion Sjuda			
Värma på mjölk ⁵	↑	2/90°C	3-10