

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 tilhører i en spesialforretning eller fra vår tekniske service med referansenummer HEZ39050.

Brukerhåndbok

Du finner mer informasjon i den detaljerte brukerhåndboken for koketoppen i kapitlet "Tilberedningshjelpesfunksjoner". Les nøye gjennom den.

Metode

- I) Plasser den trådløse temperatursensoren på gryten.
- II) Plasser gryten med en tilstrekkelig mengde væske på kokesonen, og sett på lokk.
- III) Velg kokesonen du har satt gryten på med den trådløse temperatursensoren.
- IV) Berør symbolet  på den trådløse temperatursensoren.  Lyser på displayet.
- V) Velge 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.

Brukerhåndbok


Du finner mer informasjon i den detaljerte brukerhåndboken for koketoppen i kapitlet "Tilberedningshjelpesfunksjoner". Les nøye gjennom den.

Metode


- I) Sett den tomme stekepannen på kokesonen.
- II) Velg kokesone.
- III) Trykk på  symbolet.  lyser på displayet.
- IV) Velg ønsket stekeinnstilling.
- V) Symbolet blinker til steketemperaturen er nådd. Da høres et lydsignal. Symbolet slutter å blinke og fortsetter å lyse.
- 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.





























9001112594





















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		 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		 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
Glaserter 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
Kikerte***		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
Kikerte, 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. Frytstekt en porsjonen om gangen uten lokk (tabellen viser tilberedningstid per porsjon).
 *** Legg i maten helt fra starten.

	Tilberednings- hjelpe- funksjoner		 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
Glaserter poteter		3	15–20
Trekke			
Potetballer		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
Fyllt 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		 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
 Forskjellig			
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	-