

Brugsanvisning
Der findes yderligere oplysninger i
brugsanvisningen for kogesektionen i
kapitlet "Stegesensor". Læs disse
oplysninger omhyggeligt.

Hurtigt og let

Stegesensor

Stegesensor-funktionen er ideel til let og ukompliceret
stegning, som altid lykkes perfekt. Temperaturen holdes
automatisk, uden at det er nødvendigt at ændre det
valgte stegetrin.

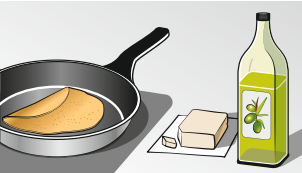
Metode

- I) Sæt den tomme stegepande på kogezone.
- II) Berør symbol.
- 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 grønnsager.



5
Høj

Stegning af madvarer
ved høj temperatur, f.
eks. steak (rød),
pommes frites eller
dybfrosne pommes
frites.

Denne tabel viser, hvilken varmeindstilling der er egnet til de enkelte typer madvarer. Stegetiden kan variere afhængigt af
madvarernes type, vægt, størrelse og kvalitet. Den indstillede varme varierer afhængigt af den anvendte stegepande. Forvarm den
tomme pande, læg olien og madvarerne på panden efter det akustiske signal.

		°C	min.
Kød	Schnitzel, naturel eller paneret	4	6 - 10
	Filet	4	6 - 10
	Koteletter*	3	10 - 15
	Cordon bleu, wiener schnitzel*	4	10 - 15
	Steak, rød (tykkelse 3 cm)	5	6 - 8
	Steak, medium eller gennemstegt (tykkelse 3 cm)	4	8 - 12
	Fjerkræ, brystkød (tykkelse 2 cm)*	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
Fisk	Fisk, stegt, hel, f.eks. foreller	3	10 - 20
	Fiskefilet, naturel eller paneret	3 - 4	10 - 20
	Rejer, scampi	4	4 - 8
Æggeretter	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
Kartofler	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

		°C	min.
Grøntsager	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 grøntsager	3	6 - 10
Dybfrost-produkter	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 grøntsager med kylling	3	6 - 10
Saucer	Forårsruller	4	10 - 30
	Camembert/ost	3	10 - 15
	Tomatsauce med grøntsager	1	25 - 35
	Béchamel sauce	1	10 - 20
	Oste-sauce, f.eks. Gorgonzola-sauce	1	10 - 20
Diverse	Reducering af saucer, f.eks. tomat-sauce, sauce Bolognese	1	25 - 35
	Søde saucer, f.eks. appelsin-sauce	1	15 - 25
	Camembert/ost	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

* Vend flere gange. / ** Total tilberedningsvarighed pr. portion. Steges efter hinanden.



9001069042

Brukerhåndbok
Du finner ytterligere informasjon i kapittelet "Stekesensor" i den detaljerte brukerhåndboken for stekeovnen.
Les den nøye.

Kjapt og enkelt

 Stekesensor

Stekesensoren er ideell for rask matlaging, og den garanterer et utmerket stekeresultat. Temperaturen opprettholdes automatisk uten at du må endre temperaturnivået.

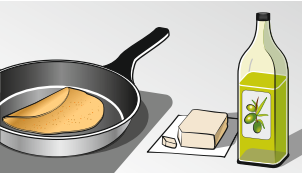
Metode

- 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

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

Tabellen viser hvilken varmeinnstilling som passer til de forskjellige matvarene. Steketiden kan variere etter matvaretype, vekt, størrelse og kvalitet. Den valgte varmeinnstillingen varierer etter hva slag stekepanne som brukes. Forvarm den tomme stekepannen. Etter lydsignalet tilsetter du olje og matvarene som skal tilberedes.

			 min.
Kjøtt 	Tynn skive, naturell eller panert	4	6 - 10
	Filet	4	6 - 10
	Koteletter*	3	10 - 15
	Cordon bleu, wienersnitsel*	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
Fisk 	Fisk, stekt, helt, f.eks. ørret	3	10 - 20
	Fiskefilet, naturell eller panert	3-4	10 - 20
	Reker, scampi	4	4 - 8
Eggeretter 	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
Poteter 	Stekte poteter (kokt med skallet på)	5	6 - 12
	Stekte poteter (laget av rå poteter)	4	15 - 25
	Raspeballer**	5	2,5 - 3,5
	Sveitsisk røsti	1	50 - 55
	Glaserter poteter	3	15 - 20

			 min.
Grønnsaker 	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
Dypfryste produkter 	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
Sauser 	Wokretter, f.eks. stekte grønnsaker med kylling	3	6 - 10
	Vårruller	4	10 - 30
	Camembert/ost	3	10 - 15
	Tomatsaus med grønnsaker	1	25 - 35
	Béchamelsaus	1	10 - 20
Diverse	Ostesaus, f.eks. gorgonzolasaus	1	10 - 20
	Tynne ut saus, f.eks. tomat saus, bolognesesaus	1	25 - 35
	Søte sauser, f.eks. appelsinsaus	1	15 - 25
	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



9001069042

* Snus flere ganger. / ** Total tilberedningstid per porsjon. Stekes etter tur.