



NOPEA JA HELPPÖ

 **PAISTOTUNNISTIN**


COOKING PASSION SINCE 1877

Paistotunnistin on ihanteellinen toiminto helppoon ruoanlaittoon. Se takaa erinomaisen paistotuloksen. Lämpötila pidetään automaattisesti yllä ilman, että sinun tarvitsee muokata valittua tasoa.


**Menetelmä**

- I) Aseta tyhjä paistinpannu paistoalueelle.
- II) Valitse paistoalue.
- III) Kosketa  kuvaketta.  valot syttyvät näyttöön.
- IV) Valitse haluamasi paistoasetus.
- V) Kuvake vilkkuu kunnes paistolämpötila saavutetaan. Sitten kuuluu äänimerkki. Kuvakkeeseen syttyy valo.
- VI) Kun kuulet äänimerkin, laita rasva paistinpannulle ja aloita paistaminen.

**Käyttöohje**

Lisätietoja yksityiskohtaisesta käyttöoppaasta luvusta "Paistotunnistin". Lue se huolellisesti läpi.









	1	2	3	4	5
	<b>Erittäin matala</b>	<b>Matala</b>	<b>Medium - matala</b>	<b>Medium - korkea</b>	<b>Korkea</b>
	Kastikkeiden valmistelu ja säilöminen, vihannesten höyryttäminen ja ruoan paistaminen extra virgin oliiviöljyssä, voissa tai margariinissa.	Ruoan paistaminen extra virgin oliiviöljyssä, esim. munakkaat.	Kalan paistaminen ja tukevat ruoat, kuten lihapullat ja makkarat.	Pihvien paistaminen mediumiksi ja kypsiksi, pakastetut, leivitettyt ja esimerkiksi leike, tuore höystö ja vihannekset.	Ruokien paistaminen korkeissa lämpötiloissa, esimerkiksi puoliraa'at pihvit, röstiperunat ja pakastetut ranskalaiset.









9001069080

fi | sv

Taulukosta näet, mikä asetus sopii kullekin ruokatyypille. Paistoaika voi vaihdella ruokatyypin, ruoan painon, koon ja laadun mukaan. Asetettu lämmitysasetus vaihtelee käytetyn paistinpannun mukaan. Esilämmitä tyhjä pannu, lisää öljyä ja ruokaa, kun kuulet äänimerkin.

			 min.
	Liha		
	Leike, tavallinen tai leivitetty	4	6 - 10
	Filee	4	6 - 10
	Kyljykset*	3	10 - 15
	Sveitsinleike, wieninleike*	4	10 - 15
	Pihvi, puoliraa'ka (3 cm paksu)	5	6 - 8
	Pihvi, medium tai kypsä (3 cm paksu)	4	8 - 12
	Rintaleike lintu (2 cm paksu)*	3	10 - 20
	Makkarat, esikeitetyt tai raa'at*	3	8 - 20
	Jauhelihipihvi, lihapullat, pyörökät*	3	6 - 30
	Lihamureke	2	6 - 9
Höystö, gyros-liha	4	7 - 12	
Jauheliha	4	6 - 10	
Pekoni	2	5 - 8	
	Kala, paistettu, kokonainen esim. taimen	3	10 - 20
	Kalafilee, tavallinen tai leivitetty	3-4	10 - 20
	Isot katkaravut, jättikatkaravun pyrstöt	4	4 - 8
	Kananmunaruuat		
	Letut**	5	-
	Munakas**	2	3 - 6
	Paistetut kananmunat	2-4	2 - 6
	Munakokkeli	2	4 - 9
	Perunat		
	Paistetut perunat (keitetty kuorineen)	5	6 - 12
	Friteeratut perunat (tehty raaoista perunoista)	4	15 - 25
	Röstiperunat**	5	2,5 - 3,5
	Swiss rösti	1	50 - 55
Paistetut perunat	3	15 - 20	

			 min.
	Vihannekset		
	Valkosipuli, sipulit	1-2	2 - 10
	Kesäkurpitsa, munakoiso	3	4 - 12
	Paprika, vihreä parsaa	3	4 - 15
	Öljyssä freesatut vihannekset, esim. kesäkurpitsa, vihreä paprika	1	10 - 20
	Herkkusienet	4	10 - 15
	Paistetut vihannekset	3	6 - 10
		Pakasteet	
Leike		4	15 - 20
Sveitsinleike*		4	10 - 30
Rintaleike lintu*		4	10 - 30
Kananugetit		4	10 - 15
Gyros, kebab		3	5 - 10
Kalafilee, tavallinen tai leivitetty		3	10 - 20
Kalapuikot		4	8 - 12
Ranskalaiset		5	4 - 6
Öljyssä kypsennetyt ateriat, esim. paistettuja vihanneksia ja kanaa		3	6 - 10
	Kastikkeet		
	Tomaattikastike jossa vihanneksia	1	25 - 35
	Béchamel-kastike	1	10 - 20
	Juustokastike, esim. Gorgonzola-kastike	1	10 - 20
	Kokoonkeitettävät kastikkeet, esim. tomaattikastike, bolognesekastike	1	25 - 35
	Sekalaista		
	Makeat kastikkeet, esim. appelsiinikastike	1	15 - 25
	Camembert/juusto	3	7 - 10
	Kuivat valmisateriat, joihin lisätään vettä, esim. pasta	1	5 - 10
	Krutongit	3	6 - 10
Mantelit / saksanpähkinät / pinjansiemenet	4	3 - 15	

\* Käännä useita kertoja. / \*\* Annoskotainen paistoaika yhteensä. Peräkkäin paistaminen.

SNABBT OCH SMIDIGT

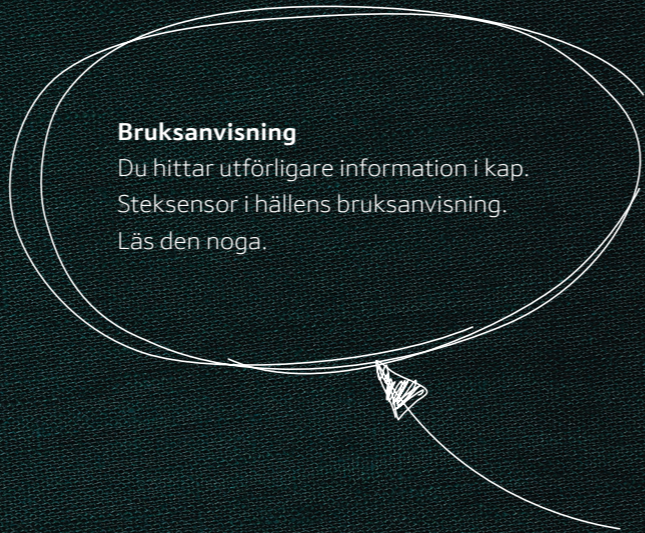
# STEKSENSOR



Steksensorn är perfekt för smidig matlagning och ger suverän stekning. Funktionen håller temperaturen automatiskt, så du behöver inte ändra effektläge.

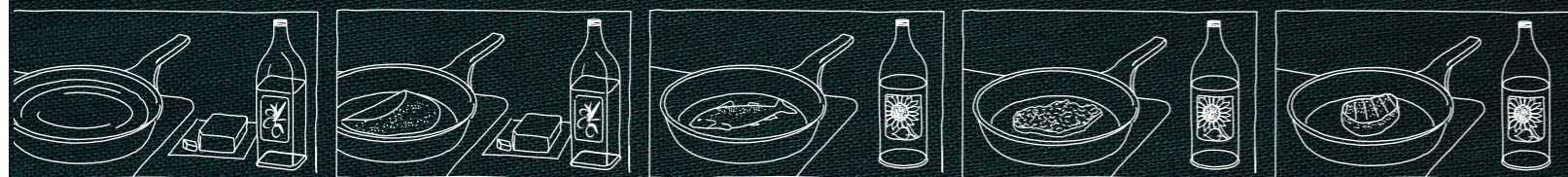
### Metod

- I) Sätt tom stekpanna på kokzonen.
- II) Välj kokzonen.
- III) Tryck på symbolen. tänds på displayen.
- IV) Välj det stekläge du vill ha.
- V) Symbolen blinkar tills stektemperaturen är uppnådd. Enheten ger signal. Symbolen tänds.
- VI) Lägg fett i pannan och börja stek när enheten gett signal.



### Bruksanvisning

Du hittar utförligare information i kap. Steksensor i hällens bruksanvisning. Läs den noga.



	1	2	3	4	5
	<b>Mycket låg</b>	<b>Låg</b>	<b>Medel - låg</b>	<b>Medel - hög</b>	<b>Hög</b>
	Förbereda och konservera sås, ånga grönsaker och steka mat i kallpressad olivolja, smör eller margarin.	Steka med i kallpressad olivolja, smör eller margarin, t.ex. omeletter.	Steka fisk och tjock mat, t.ex. köttbullar och korv.	Steker biff, medium eller welldone, frusen, panerad samt festmat som t.ex. kammusslor, färsk ragu och grönsaker.	Steka mat på hög temperatur, t.ex. biffar rare, friterad potatis och frusna pommes frites.

Tabellen visar vilket effektläge som passar mattypen. Stektiden kan variera beroende på matens typ, vikt, storlek och kvalitet. Inställt effektläge varierar beroende på vilken stekpanna du använder. Förvärm tom panna, tillsätt olja och mat när enheten ger signal.

			min.
<b>Kött</b> 	Kammusslor, naturella eller panerade	4	6 - 10
	Filé	4	6 - 10
	Kotletter*	3	10 - 15
	Cordon bleu, wienerschnitzel*	4	10 - 15
	Biff, rare (3 cm tjock)	5	6 - 8
	Biff, medium eller welldone (3 cm tjock)	4	8 - 12
	Fågelbröst (2 cm tjockt)*	3	10 - 20
	Korv, förkokt eller rå*	3	8 - 20
	Hamburgare, köttbullar, järpar*	3	6 - 30
	Köttfärslimpa	2	6 - 9
	Ragu, gyros	4	7 - 12
	Köttfärs	4	6 - 10
	Bacon	2	5 - 8
<b>Fisk</b> 	Fisk, stekt, hel, t.ex. forell	3	10 - 20
	Fiskfilé, naturell eller panerad	3-4	10 - 20
	Räkor, scampi	4	4 - 8
<b>Ägggrätter</b> 	Pannkakor**	5	-
	Omelett**	2	3 - 6
	Stekta ägg	2-4	2 - 6
	Ägggröra	2	4 - 9
	Russinpannkaka	3	10 - 15
<b>Potatis</b> 	Fattiga riddare**	3	4 - 8
	Stekt potatis (av skalpotatis)	5	6 - 12
	Stekt potatis (av rå potatis)	4	15 - 25
	Friterad potatis**	5	2,5 - 3,5
	Schw. rösti	1	50 - 55
	Glaserad potatis	3	15 - 20

			min.
<b>Grönsaker</b> 	Vitlök, lök	1-2	2 - 10
	Zucchini, aubergine	3	4 - 12
	Paprika, grön sparris	3	4 - 15
	Grönsaker sauterade i olja, t.ex. zucchini, grön paprika	1	10 - 20
	Svamp	4	10 - 15
	Glaserade grönsaker	3	6 - 10
<b>Frysmat</b> 	Kammusslor	4	15 - 20
	Cordon bleu*	4	10 - 30
	Fågelbröst*	4	10 - 30
	Chicken nuggets	4	10 - 15
	Gyros, kebab	3	5 - 10
	Fiskfilé, naturell eller panerad	3	10 - 20
	Fiskpinnar	4	8 - 12
<b>Såser</b> 	Pommes frites	5	4 - 6
	Wokmat, t.ex. stekta grönsaker med kyckling	3	6 - 10
	Vårrullar	4	10 - 30
	Camembert/ost	3	10 - 15
	Tomatsås med grönsaker	1	25 - 35
	Béchamelsås	1	10 - 20
<b>Övrigt</b>	Ostsås, t.ex. gorgonzolasås	1	10 - 20
	Reducera såser, t.ex. tomatsås, köttfärsås	1	25 - 35
	Söta såser, t.ex. apelsinsås	1	15 - 25
	Krutonger	3	6 - 10
	Mandlar/valnötter/pinjenötter	4	3 - 15



9001069080

fi | sv

\* Vänd flera gånger. / \*\* Total tillagningstid per portion. Stek i följd.