

NOPEA JA HELPPO

PAISTOTUNNISTIN

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

Menetelmä

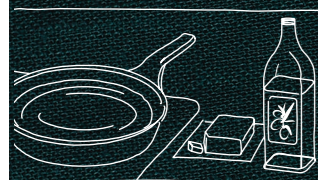
- I) Laita tyhjä pannu keittoalueelle.
- II) Valitse keittoalue näytöltä.
- III) Valitse uunitoiminto "Paistotunnistin".
- IV) Valitse haluamasi paistoteho.
- V) Odota, kunnes paistolämpötila on saavutettu. Lämmitysvaihe näkyy näytöllä. Sitten kuulet äänimerkin.
- VI) Lisää rasva pannulle ja aloita paistaminen.



COOKING PASSION SINCE 1877

Käyttöohje

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



	1
Erittäin matala	
	Kastikkeiden valmistelu ja säilöminen, vihannesten höyryttäminen ja ruoan paistaminen extra virgin oliiviöljyssä, voissa tai margariinissa.

	2
Matala	
	Ruoan paistaminen extra virgin oliiviöljyssä, esim. munakkaat.

	3
Medium - matala	
	Kalan paistaminen ja tukevat ruoat, kuten lihapullat ja makkarat.

	4
Medium - korkea	
	Pihvien paistaminen mediumiksi ja kypsiksi, pakastetut, leivitettyt ja esimerkiksi leike, tuore höystö ja vihannekset.

	5
Korkea	
	Ruokien paistaminen korkeissa lämpötiloissa, esimerkiksi puoliraa'at pihvit, röstiperunat ja pakastetut ranskalaiset.

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, paneroimaton ¹	4	6 - 10
	Leike, paneroitu ¹	4	6 - 10
	Filee ²	4	6 - 10
	Kyljykset ¹	3	10 - 15
	Cordon bleu ¹	4	10 - 15
	Wieninleike ¹	4	10 - 15
	Pihvi, sisältä punainen (3 cm paksu) ²	5	6 - 8
	Pihvi, medium (3 cm paksu) ²	5	8 - 12
	Pihvi, läpikypsä (3 cm paksu) ¹	4	8 - 12
	Linnunrinta (2 cm paksu) ¹	3	10 - 20
	Suikalepaisti ³	4	7 - 12
	Gyros ³	4	7 - 12
	Pekoni ¹	2	5 - 8
	Jauheliha ³	4	6 - 10
	Hampurilaispihvi (1,5 cm paksu) ¹	3	6 - 15
	Lihapyörökät (2 cm paksu) ¹	3	10 - 20
Täytetyt lihapyörökät ¹	3	10 - 20	
Keitetyt bratwurstit ¹	3	8 - 20	
Raa'at bratwurstit ¹	3	8 - 20	
Kala 	Kalafilee, paneroimaton ¹	4	10 - 20
	Kalafilee, paneroitu ¹	3	10 - 20
	Katkaravut ¹	4	4 - 8
	Meriravun pyrstöt ¹	4	4 - 8
	Kala, paistettu, kokonainen ¹	3	10 - 20
	Munaruuat 	Voissa paistetut kananmunat ⁴	2
Öljyssä paistetut kananmunat ²		4	2 - 6
Munakokkeli ³		2	4 - 9
Munakas ⁵		2	3 - 6
Ohukaiset ⁵		5	1,5 - 2,5
Köyhät ritarit ⁵		3	4 - 8
Perunat 	Kaiserschmarrn-pannukaku ⁵	3	10 - 15
	Paistetut perunat kuoriperunoista ³	5	6 - 12
	Paistetut perunat raaoista perunoista ³	4	15 - 25
	Perunapaistikkaat ⁵	5	2,5 - 3,5
	Sveitsiläinen perunarösti ⁴	2	50 - 55
Glaseeratut perunat ³	3	10 - 15	

			min
Vihannekset ja palkovihannekset 	Valkosipuli ³	2	2 - 10
	Sipulien kuullottaminen ³	2	2 - 10
	Paahdetut sipulit ³	3	5 - 10
	Kesäkurpitsa ¹	3	4 - 12
	Munakoisot ¹	3	4 - 12
	Paprika ¹	3	4 - 15
	Vihreän parsan paistaminen ¹	3	4 - 15
	Sienet ³	4	10 - 15
	Vihannesten haudutus öljyssä ³	1	10 - 20
	Vihannesten glaseeraus ³	3	6 - 10
Kastikkeet 	Tomaattikastike vihannesten kera ³	1	25 - 35
	Béchamelkastike ³	1	10 - 20
	Juustokastike ³	1	10 - 20
	Kastikkeen keittäminen kokoon ³	1	25 - 35
Makeat kastikkeet ³	1	15 - 25	
Pakasteet 	Leike ¹	4	15 - 20
	Cordon bleu ¹	4	10 - 30
	Linnunrinta ¹	4	10 - 30
	Kanaugetit ¹	4	10 - 15
	Gyros ³	4	10 - 15
	Kebab ³	4	10 - 15
	Kalafilee, paneroimaton ¹	3	10 - 20
	Kalafilee, paneroitu ¹	3	10 - 20
	Kalapuikot ¹	4	8 - 12
	Ranskanperunoiden paistaminen ³	5	4 - 6
Muut	Pannuruuat ³	3	6 - 10
	Kevätkääryleet ¹	4	10 - 30
	Camembert-juusto ¹	3	10 - 15
	Camembert-juusto ¹	3	7 - 10
	Krutongit ³	3	6 - 10
	Kuivat valmisruoat ⁶	1	5 - 10
	Mantelien paahdaminen ⁷	4	3 - 15
Pähkinöiden paahdaminen ⁷	4	3 - 15	
Pinjansiementen paahdaminen ⁷	4	3 - 15	

¹ Käännä useamman kerran. / ² Laita öljy ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. / ³ Sekoita säännöllisesti.
⁴ Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. / ⁵ Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.
⁶ Lisää vesi, kun kuuluu äänimerkki. Lisää elintarvike, kun vesi kiehuu. / ⁷ Lisää elintarvike, kun kuuluu äänimerkki.



9001160856

fi | sv

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

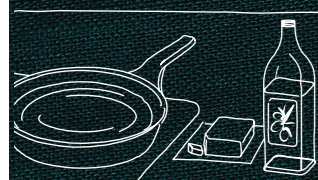
- I) Ställ den tomma stekpannan på kokzonen.
- II) Markera kokzonen på displayen.
- III) Ugnsfunktionen "Steksensor".
- IV) Välj önskat stekläge.
- V) Vänta tills stektemperaturen har uppnåtts. Uppvärmningen visas på displayen. Därefter hörs en signal.
- VI) Lägg fett i pannen och påbörja stekningen.



COOKING PASSION SINCE 1877

Bruksanvisning

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



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.

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.

		°C	min
Kött 	Schnitzel, naturell 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, blodig (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 frikadeller ¹	3	10 - 20	
Kokt grillkorv ¹	3	8 - 20	
Rå korv ¹	3	8 - 20	
Fisk 	Fiskfilé, naturell 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
	Äggrätter 	Stekta ägg i smör ⁴	2
Stekta ägg i olja ²		4	2 - 6
Äggröra ³		2	4 - 9
Omelett ⁵		2	3 - 6
Pannkakor ⁵		5	1,5 - 2,5
Fattiga riddare ⁵		3	4 - 8
Potatis 	Österrikiska Kaiserschmarrn ⁵	3	10 - 15
	Stekt potatis, kokt och skalad ³	5	6 - 12
	Råstekt potatis ³	4	15 - 25
	Rårakor ⁵	5	2,5 - 3,5
	Schweizisk rösti ⁴	2	50 - 55
Glaserad potatis ³	3	10 - 15	

		°C	min
Grönsaker och baljväxter 	Vitlök ³	2	2 - 10
	Glansigt fräst lök ³	2	2 - 10
	Rostad lök ³	3	5 - 10
	Zucchini ¹	3	4 - 12
	Auberginer ¹	3	4 - 12
	Paprika ¹	3	4 - 15
	Stekt grön sparris ¹	3	4 - 15
	Svamp ³	4	10 - 15
	Frästa grönsaker i olja ³	1	10 - 20
	Glaserade grönsaker ³	3	6 - 10
Såser 	Tomatsås med grönsaker ³	1	25 - 35
	Béchamelsås ³	1	10 - 20
	Ostsås ³	1	10 - 20
	Reduktion av sås ³	1	25 - 35
	Söta såser ³	1	15 - 25
Djupfrysta produkter 	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, naturell ¹	3	10 - 20
	Fiskfilé, panerad ¹	3	10 - 20
	Fiskpinnar ¹	4	8 - 12
	Stekning av pommes frites ³	5	4 - 6
Övrigt	Stekpannerätter ³	3	6 - 10
	Vårrullar ¹	4	10 - 30
	Camembert ¹	3	10 - 15
	Camembert ¹	3	7 - 10
	Krutonger ³	3	6 - 10
	Torra färdigrätter ⁶	1	5 - 10
	Rostning av mandel ⁷	4	3 - 15
Rostning av nötter ⁷	4	3 - 15	
Rostning av pinjenötter ⁷	4	3 - 15	



9001160856

fi | sv

¹ Vänd flera gånger. / ² Tillsätt oljan och ingredienserna efter signaltonen. / ³ Rör om regelbundet.

⁴ Tillsätt smöret och ingredienserna efter signaltonen. / ⁵ Total tillagningstid per portion. Stek i tur och ordning.

⁶ Tillsätt vattnet efter signaltonen. Tillsätt ingredienserna när vattnet har kokat upp. / ⁷ Tillsätt ingredienserna efter signaltonen.