

Käyttöohje

Lisätietoja löydät keittotason yksityiskohtaisesta käyttöohjeesta luvusta "Keittoavustintoiminnot".
Lue se huolellisesti läpi.



COOKING PASSION SINCE 1877


NOPEA JA HELPPO

KEITTOAVUSTINTOIMINNOT



Keittoavustintoimintojen avulla voit valita parhaan mahdollisen tavan haluamasi ruoan valmistamiseen. Tunnistimet mittaavat kattilan tai pannun lämpötilaa jatkuvasti. Siten tehoa voidaan valvoa täsmällisesti ja pitää lämpötila koko ajan sopivana. Näin varmistetaan erinomaiset keittämistulokset.

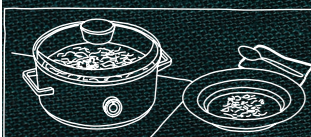
KEITTOTOIMINNOT

Näiden toimintojen avulla voit kuumentaa ruokaa, keittää matalassa lämpötilassa, kiehauttaa, keittää painekattilassa ja paistaa kattilassa runsaassa öljyssä. Kaikki toiminnot tapahtuvat valvotussa lämpötilassa.

 Keittotoimintojen käyttöön tarvitaan langaton lämpötilatunnistin. Jos lieteesi ei kuulu tunnistinta, voit hankkia tunnistimen lisävarusteena alan liikkeistä tai teknisestä huoltopalvelustamme käyttämällä tilausnumeroa Z31PX10X0.

Menetelmä

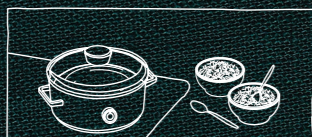
- I) Kiinnitä langaton lämpötilatunnistin kattilaan.
- II) Aseta valitsemallesi keittoalueelle kattila, jossa on riittävästi nestettä, ja laita kansi päälle.
- III) Valitse keittoalue, jolle olet asettanut kattilan, jossa on johdoton lämpötilatunnistin.
- IV) Valitse käyttötapa  "Keittotoiminnot".
- V) Paina langattomassa lämpötilatunnistimessa olevaa  symbolia.
- VI) Valitse haluamasi keittotoiminnon lämpötilataso.
- VII) Odota, kunnes vesi tai öljy on saavuttanut tarvittavan lämpötilan. Lämmitysvaihe näkyy näytöllä. Sitten kuulet äänimerkin.
- VIII) Poista kansi ja lisää ruoka. Pidä kattilassa kansi päällä keittämisen aikana. **Huomautus:** Kun käytät toimintoa "Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä", älä käytä kantta.



1

70 °C

Kuumennus, lämpimänäpito, esim. keitot, punssi



2

90 °C

Haudutuskypsennys, esim. riisi, maito



3

100 °C

Keittäminen, esim. pasta, vihannekset



4

120 °C

Keittäminen painekattilassa, esim. broileri, pataruoka



5

170 °C

Uppopaistaminen runsaassa öljyssä, esim. donitsit, lihapyörökät

Käyttöohje

Lisätietoja löydät keittotason yksityiskohtaisesta käyttöohjeesta luvusta "Keittoavustintoiminnot".
Lue se huolellisesti läpi.



COOKING PASSION SINCE 1877

NOPEA JA HELPPO


KEITTOAVUSTINTOIMINNOT

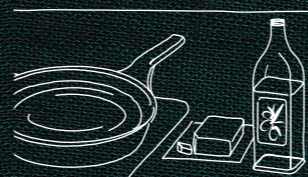
Keittoavustintoimintojen avulla voit valita parhaan mahdollisen tavan haluamasi ruoan valmistamiseen. Tunnistimet mittaavat kattilan tai pannun lämpötilaa jatkuvasti. Siten tehoa voidaan valvoa täsmällisesti ja pitää lämpötila koko ajan sopivana. Näin varmistetaan erinomaiset keittämistulokset.

PAISTOTUNNISTIN

Tämän toiminnon avulla voit paistaa ruokaa siten, että paistinpannun lämpötila pysyy koko ajan sopivana.

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.



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.



9001315911

fi

Seuraavasta taulukosta löydät valikoiman ruokalajeittain lueteltuja ruokia. Lämpötila ja kypsennysaika voivat vaihdella ruoan määrän, käsittelyn ja laadun mukaan.

Keittotoiminnot
Paistotunnistin

	Keitto-avustin-toiminnot	min
Liha		
Paistaminen vähässä öljyssä		
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, rare (3 cm paksu) ²	5	6-8
Pihvi, medium (3 cm paksu) ²	5	8-12
Pihvi, well done (3 cm paksu) ¹	4	8-12
Linnunrinta (2 cm paksu) ¹	3	10-20
Suikaleliha 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 lihapyyörökät ¹	3	10-20
Kypsät bratwurstit ¹	3	8-20
Raa'at bratwurstit ¹	3	8-20
Haudutuskypsennys		
Makkaroiden kypsennys ⁴	2 / 90 °C	10-20
Keittäminen		
Lihapyörökät ⁴	3 / 100 °C	20-30
Keitetty kana ⁴	3 / 100 °C	60-90
Tafelspitz (mausteliemessä keitettyä naudanlihaa) ⁴	3 / 100 °C	60-90
Keittäminen painekattilassa		
Kana painekattilassa ⁵	4 / 120 °C	15-25
Naudanliha painekattilassa ⁵	4 / 120 °C	15-25
Friteeraus runsaassa öljyssä		
Broilerinpalojen friteeraus ⁶	5 / 170 °C	10-15
Lihapyörököiden friteeraus ⁶	5 / 170 °C	10-15
Kala		
Paistaminen vähässä öljyssä		
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
Haudutuskypsennys		
Kalan haudutus ⁴	2 / 90 °C	15-20
Friteeraus runsaassa öljyssä		
Kalan, friteeraus taikinakuoressa ⁶	5 / 170 °C	10-15
Paneeratun kalan friteeraus ⁶	5 / 170 °C	10-15

	Keitto-avustin-toiminnot	min
Munaruogat		
Paistaminen vähässä öljyssä		
Voissa paistetut kananmunat ⁷	2	2-6
Öljyssä paistetut kananmunat ²	4	2-6
Munakokkeli ³	2	4-9
Munakas ⁸	2	3-6
Pannukakku ⁸	5	1.5-2.5
Köyhät ritarit ⁸	3	4-8
Kaiserschmarrn-pannukakku ⁸	3	10-15
Keittäminen		
Munien keittäminen ⁵	3 / 100 °C	5-10
Vihannekset ja palkovihannekset		
Paistaminen vähässä öljyssä		
Valkosipuli ³	2	2-10
Sipulien kuullottaminen ³	2	2-10
Paahdetut sipulit ³	3	5-10
Kesäkurpitsa ¹	3	4-12
Munakoiso ¹	3	4-12
Paprika ³	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
Keittäminen		
Parsakaalin keittäminen ⁴	3 / 100 °C	10-20
Kukkakaalin keittäminen ⁴	3 / 100 °C	10-20
Ruusukaalin keittäminen ⁴	3 / 100 °C	30-40
Vihreiden papujen keittäminen ⁴	3 / 100 °C	15-30
Kikherneet ⁵	3 / 100 °C	60-90
Herneet ⁴	3 / 100 °C	15-20
Linssit ⁵	3 / 100 °C	45-60
Keittäminen painekattilassa		
Vihannekset painekattilassa ⁵	4 / 120 °C	3-6
Kikherneet painekattilassa ⁵	4 / 120 °C	25-35
Pavut painekattilassa ⁵	4 / 120 °C	25-35
Linssit painekattilassa ⁵	4 / 120 °C	10-20
Friteeraus runsaassa öljyssä		
Paneerattujen vihannesten friteeraus ⁶	5 / 170 °C	4-8
Vihannesten friteeraus taikinakuoressa ⁶	5 / 170 °C	4-8
Paneerattujen sienten friteeraus ⁶	5 / 170 °C	4-8
Sienten friteeraus oluttaikainassa ⁶	5 / 170 °C	4-8

	Keitto-avustin-toiminnot	min
Perunat		
Paistaminen vähässä öljyssä		
Paistetut perunat kuoriperunoista ³	5	6-12
Paistetut perunat raaoista perunoista ³	4	15-25
Perunapaistikkaat ⁸	5	2.5-3.5
Sveitsiläinen rösti ⁷	2	50-55
Glaseeratut perunat ³	3	15-20
Haudutuskypsennys		
Perunapyörökät ⁴	2 / 90 °C	30-40
Keittäminen		
Perunoiden keittäminen ⁵	3 / 100 °C	30-45
Keittäminen painekattilassa		
Perunat painekattilassa ⁵	4 / 120 °C	10-20
Nuudelit ja vilja		
Haudutuskypsennys		
Riisi ⁴	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta ³	2 / 90 °C	3 - 8
Mannapuuro ³	2 / 90 °C	5 - 10
Keittäminen		
Nuudelit ³	3 / 100 °C	7 - 10
Taikinataskut ³	3 / 100 °C	6 - 15
Keittäminen painekattilassa		
Riisi painekattilassa ⁵	4 / 120 °C	6 - 8
Keitot		
Haudutuskypsennys		
Kermaiset sosekeitot ³	2 / 90 °C	10 - 15
Keittäminen		
Lihaliemi ⁵	3 / 100 °C	60 - 90
Pussikeitot ³	3 / 100 °C	5 - 10
Keittäminen painekattilassa		
Kotitekoisen lihaliemi painekattilassa ⁵	4 / 120 °C	20 - 30
Kastikkeet		
Paistaminen vähässä öljyssä		
Tomaattikastike vihannesten kera ³	1	25 - 35
Bechamelkastike ³	1	10 - 20
Juustokastike ³	1	10 - 20
Kastikkeen keittäminen kokoon ³	1	25 - 35
Makeat kastikkeet ³	1	15 - 25
Jälkiruoat		

	Keitto-avustin-toiminnot	min
Haudutuskypsennys		
Riisipuuro ³	2 / 90 °C	40-50
Kaurapuuro ³	2 / 90 °C	10-15
Suklaakiisseli ³	2 / 90 °C	3-5
Keittäminen		
Hilloke ⁵	3 / 100 °C	15-25
Friteeraus runsaassa öljyssä		
Munkkien friteeraus ⁶	5 / 170 °C	5-10
Donitsien friteeraus ⁶	5 / 170 °C	5-10
Buñuelojen friteeraus ⁶	5 / 170 °C	5-10
Pakasteet		
Paistaminen vähässä öljyssä		
Leike ¹	4	15-20
Cordon bleu ¹	4	10-30
Linnunrinta ¹	4	10-30
Kananugetit 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
Ranskalaisten perunoiden paistaminen ³	5	4-6
Pannuruogat ³	3	6-10
Kevätkääryleet ¹	4	10-30
Camembert ¹	3	10-15
Lämpimänäpito, lämmittäminen		
Vihannekset kermakastikkeessa ³	1 / 70 °C	15-20
Keittäminen		
Vihreät pavut ⁴	3 / 100 °C	15-30
Friteeraus runsaassa öljyssä		
Ranskalaisten perunoiden friteeraus ⁶	5 / 170 °C	4-8
Muut		
Paistaminen vähässä öljyssä		
Camembert ¹	3	7-10
Krutongit ³	3	6-10
Kuivat valmisruoat ¹⁰	1	5-10
Mantelien paahdaminen ⁹	4	3-15
Pähkinöiden paahdaminen ⁹	4	3-15
Pinjansiementen paahdaminen ⁹	4	3-15
Lämpimänäpito, lämmittäminen		
Gulassikeiton lämmittäminen ⁵	1 / 70 °C	10-20
Glögin lämmittäminen ⁵	1 / 70 °C	-
Haudutuskypsennys		
Maidon kuumentaminen ⁵	2 / 90 °C	3-10

¹ Käännä useamman kerran. / ² Laita öljy ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. / ³ Sekoita säännöllisesti. / ⁴ Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää elintarvike, kun kuuluu äänimerkki. / ⁵ Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi / ⁶ Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista annoksittain ilman kantta.

⁷ Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. / ⁸ Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen. / ⁹ Lisää elintarvike, kun kuuluu äänimerkki. / ¹⁰ Lisää vesi, kun kuuluu äänimerkki. Lisää elintarvike, kun vesi kiehuu.