

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.

Pannut

Järjestelmäpannuillamme valmistat mieluokasi helposti ja käytännöllisesti.

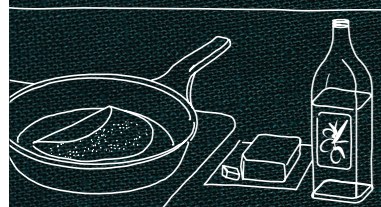
Voit ostaa näitä pannuja lisävarusteena huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai verkkokaupan kautta.



COOKING PASSION SINCE 1877

Käyttöohje

Lisätietoja yksityiskohtaisesta käyttöoppaasta luvusta "Paistotunnistin". Lue se huolellisesti läpi. Reseptivihkon voit ladata nettisivuiltamme ilmoittamalla laitteen mallinumeron (E-Nr.).



min

Matala

Ruoan paistaminen extra virgin oliiviöljyssä, esim. munakkaat.



low

Medium - matala

Kalan paistaminen ja tukevat ruoat, kuten lihapullat ja makkarat.



med

Medium - korkea

Pihvien paistaminen mediumiksi ja kypsiksi, pakastetut, leivitettyt ja esimerkiksi leike, tuore höystö ja vihannekset.



max

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, tavallinen tai leivitetty	med	6 - 10
	Filee	med	6 - 10
	Kyljykset*	low	10 - 15
	Sveitsinleike, wieninleike*	med	10 - 15
	Pihvi, puoliraa'ka (3 cm paksu)	max	6 - 8
	Pihvi, medium tai kypsä (3 cm paksu)	med	8 - 12
	Rintaleike lintu (2 cm paksu)*	low	10 - 20
	Makkarat, esikeitetyt tai raa'at*	low	8 - 20
	Jauhelihipihvi, lihapullat, pyörykät*	low	6 - 30
	Lihamureke	min	6 - 9
	Höystö, gyros-liha	med	7 - 12
	Jauheliha	med	6 - 10
	Pekoni	min	5 - 8
Kala 	Kala, paistettu, kokonainen esim. taimen	low	10 - 20
	Kalafilee, tavallinen tai leivitetty	low - med	10 - 20
	Isot katkaravut, jättikatkaravun pyrstöt	med	4 - 8
Kananmunaruuat 	Letut**	max	-
	Munakas**	min	3 - 6
	Paistetut kananmunat	min - med	2 - 6
	Munakokkeli	min	4 - 9
	Amerikkalaiset pannukakut	low	10 - 15
Köyhät ritarit**	low	4 - 8	

		🔥	🕒 min.
Perunat 	Paistetut perunat (keitetty kuorineen)	max	6 - 12
	Friteeratut perunat (tehty raa'ista perunoista)	med	15 - 25
	Röstiperunat**	max	2,5 - 3,5
	Paistetut perunat	low	15 - 20
Vihannekset 	Valkosipuli, sipulit	min	2 - 10
	Kesäkurpitsa, munakoiso	low	4 - 12
	Paprika, vihreä parsaa	low	4 - 15
	Herkkusienet	med	10 - 15
Paistetut vihannekset	low	6 - 10	
Pakasteet 	Leike	med	15 - 20
	Sveitsinleike*	med	10 - 30
	Rintaleike lintu*	med	10 - 30
	Kananugetit	med	10 - 15
	Gyros, kebab	low	5 - 10
	Kalafilee, tavallinen tai leivitetty	low	10 - 20
	Kalapuikot	med	8 - 12
	Ranskalaiset	max	4 - 6
	Öljyssä kypsennetyt ateriat, esim. paistettuja vihanneksia ja kanaa	low	6 - 10
	Kevätrullat	med	10 - 30
Camembert/juusto	low	10 - 15	
Sekalaista	Camembert/juusto	low	7 - 10
	Kuivat valmisateriat, joihin lisätään vettä, esim. pasta	min	5 - 10
	Krutongit	low	6 - 10
	Mantelit / saksanpähkinät / pinjansiemenet	med	3 - 15



9001484075

fi | sv

* 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.

Pannor

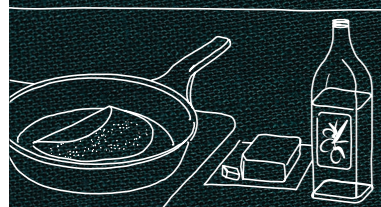
Laga din favoritmat smidigt och lätt med våra systempannor. Du kan köpa pannorna som extratillbehör hos service, i butik eller på Internet.




COOKING PASSION SINCE 1877

Bruksanvisning

Du hittar utförligare information i kap. Steksensor i hällens bruksanvisning. Läs den noga. Du hämtar recepthäftet på vår webbsajt genom att ange produktnumret (E-nr).



 **min**
Låg

Steka med i kallpressad olivolja, smör eller margarin, t.ex. omeletter.



low

Medel - låg

Steka fisk och tjock mat, t.ex. köttbullar och korv.



med

Medel - hög

Steker biff, medium eller welldone, frusen, panerad samt festmat som t.ex. kammusslor, färsk ragu och grönsaker.













max

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.

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

			 min.
Grönsaker 	Vitlök, lök	min	2 - 10
	Zucchini, aubergine	low	4 - 12
	Paprika, grön sparris	low	4 - 15
	Swamp	med	10 - 15
	Glaserade grönsaker	low	6 - 10
Frysmat 	Kammusslor	med	15 - 20
	Cordon bleu*	med	10 - 30
	Fågelbröst*	med	10 - 30
	Chicken nuggets	med	10 - 15
	Gyros, kebab	low	5 - 10
	Fiskfilé, naturell eller panerad	low	10 - 20
	Fiskpinnar	med	8 - 12
	Pommes frites	max	4 - 6
	Wokmat, t.ex. stekta grönsaker med kyckling	low	6 - 10
	Vårrullar	med	10 - 30
Övrigt	Camembert/ost	low	10 - 15
	Camembert/ost	low	7 - 10
	Torkad färdigmat som kräver vatten, t.ex. pasta	min	5 - 10
	Krutonger	low	6 - 10
Mandlar/valnötter/pinjenötter	med	3 - 15	



9001484075

fi | sv

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