

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) 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
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, leivitetty ja esimerkiksi leike, tuore höyöstö 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.

		°C	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
Kala 	Höyöstö, gyros-liha	4	7-12
	Jauheliha	4	6-10
	Pekoni	2	5-8
	Kala, paistettu, kokonainen esim. taimen	3	10-20
Kananmunaruuat 	Kalafilee, tavallinen tai leivitetty	3-4	10-20
	Isot katkaravut, jättikatkaravun pyrstöt	4	4-8
	Letut**	5	-
	Munakas**	2	3-6
	Paistetut kananmunat	2-4	2-6
	Munakokkeli	2	4-9
	Amerikkalaiset pannukakut	3	10-15
Perunat 	Köyhät ritarit**	3	4-8
	Paistetut perunat (keitetty kuorineen)	5	6-12
	Friteeratut perunat (tehty raa'oista perunoista)	4	15-25
	Röstiperunat**	5	2,5-3,5
	Swiss rösti	1	50-55
Paistetut perunat	3	15-20	

		°C	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
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
Kevätrullat		4	10-30
Kastikkeet 	Camembert/juusto	3	10-15
	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
	Makeat kastikkeet, esim. appelsiinikastike	1	15-25
	Sekalaista	Camembert/juusto	3
Kuivat valmisateriat, joihin lisätään vettä, esim. pasta		1	5-10
Krutongit		3	6-10
Mantelit / saksanpähkinät / pinjansiemenet		4	3-15

9001069079



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.

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

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.

			 min.
Kött 	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
Fisk 	Fisk, stekt, hel, t.ex. forell	3	10-20
	Fiskfilé, naturell eller panerad	3-4	10-20
	Räkor, scampi	4	4-8
Ägggrätter 	Pannakor**	5	-
	Omelett**	2	3-6
	Stekta ägg	2-4	2-6
	Ägggröra	2	4-9
	Russinpannkaka	3	10-15
	Fattiga riddare**	3	4-8
Potatis 	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.
Grönsaker 	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
	Frysmat 	Kammusslor	4
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
Pommes frites		5	4-6
Wokmat, t.ex. stekta grönsaker med kyckling		3	6-10
Vårrullar		4	10-30
Såser 	Camembert/ost	3	10-15
	Tomatsås med grönsaker	1	25-35
	Béchamelsås	1	10-20
	Ostsås, t.ex. gorgonzolasås	1	10-20
	Reducera såser, t.ex. tomatsås, köttfärsås	1	25-35
Övrigt	Söta såser, t.ex. apelsinsås	1	15-25
	Camembert/ost	3	7-10
	Torkad färdigmat som kräver vatten, t.ex. pasta	1	5-10
	Krutonger	3	6-10
	Mandlar/valnötter/pinjenötter	4	3-15

9001069079



fi | sv

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