KORT OG KLART

STEGNING MED STEGESENSORIKKEN

Sådan gør De

1. Sæt panden på kogezonen.
2. Vælg kogezonen.
3. Berør symbolet S. A lyser i indikatoren.
4. Vælg det ønskede stegetrin.
5. Hæld fedtstof på panden efter signalet, og begynd stegningen.

Brugsanvisningen

Der findes yderligere oplysninger i brugsanvisningen for kogesektionen. Læs den omhyggeligt igennem.

Stegetrin

min

low

med

max

9000844423 · da · 921030

PIKAOPAS

NÄIN VALMISTAT RUOKAA PAISTOTUNNISTIMEN AVULLA

Toimi näin

1. Aseta pannu liedelle.
2. Valitse keittoalue.
3. Kosketa symbolia S. Näytössä palaa A.
4. Valitse haluamasi paistoteho.
5. Laita äänimerkin jälkeen pannuun rasvaa ja aloita paistaminen.

Käyttöohje

Lisätietoja löydät keittotason varsinaisesta käyttöohjekirjasta. Lue käyttöohje huolellisesti läpi.

Paistotehot

min

low

med

max

9000844423 · fi · 921030

KORT OG KLART

STEGNING MED STEGESENSORIKKEN

Tabel

Tabellen viser, hvilket stegetrin, der er egnet til bestemte retter. Stegetiden afhænger af levnedsmidlernes art, vægt, tykkelse og kvalitet.

		Stegetrin	Stegetid (min.)
Kød	Schnitzel, naturel/paneret	med	6-10
	Filet	med	6-10
	Kotelet	low	10-17
	Cordon bleu	low	15-20
	Steaks, rare (3 cm tykke)	max	6-8
	Steaks medium/well done (3 cm tykke)	med	8-12
	Fjerkræbryst (2 cm tykt)	low	10-20
	Hamburgere/frikadeller	low	6-30
	Småkød, gyros	med	7-12
	Hakket kød	med	6-10
	Bacon	min	5-8
Fisk	Fisk, stegt	low	10-20
	Scampi, rejer	med	4-8
Retter med æg	Pandekager	med	steges fortløbende
	Omeletter	min	steges fortløbende
	Spejlæg	min/med	2-6
	Røræg	min	2-4
	Arme riddere/french toast	low	steges fortløbende

		Stegetrin	Stegetid (min.)
Kartofler	Stegte kartofler af pillekartofler	max	6-12
	Stegte kartofler af rå kartofler	low	15-25
	Flødekartofler	max	steges fortløbende
Grøntsager	Hvidløg/løg	min	2-10
	Squash, auberginer	low	4-12
	Peberfrugter, grønne asparges	low	4-15
Dybfrost-produkter	Schnitzel	med	15-20
	Cordon bleu	low	10-30
	Fjerkræbryst	min	10-30
	Gyros, kebab	med	10-15
	Fiskefilet, naturel eller paneret	low	10-20
	Fiskepinde	med	8-12
	Pommes frites	med/max	4-6
	Panderetter/stegte grøntsager	min	8-15
	Forårsruller	low	10-30
Andet	Croutoner	low	6-10

9000844423 · da · 921030

PIKAOPAS

NÄIN VALMISTAT RUOKAA PAISTOTUNNISTIMEN AVULLA

Taulukko

Taulukosta näet sopivan paistotehon kullekin ruokalajille. Paistoaika riippuu elintarvikkeen lajista, painosta, paksuudesta ja laadusta.

		Paistoteho	Paistoaika (min)
Liha	Leike, paneroimaton/paneroitu	med	6-10
	Filee	med	6-10
	Kyljys	low	10-17
	Cordon bleu	low	15-20
	Pihvit, puoliraa'at (3 cm paksu)	max	6-8
	Pihvit, medium/kypsät (3 cm paksu)	med	8-12
	Linnunrinta (2 cm paksu)	low	10-20
	Hampurilaispihvit/frikadellit	low	6-30
	Ragout, gyros	med	7-12
	Jauheliha	med	6-10
	Silava	min	5-8
Kala	Kala, paistettu	low	10-20
	Jättiravunpyrstöt, katkaravut	med	4-8
Munaruoat	Ohukaiset	med	paista kypsäksi
	Munakkaat	min	paista kypsäksi
	Paistettu muna	min/med	2-6
	Munakokkeli	min	2-4
	Köyhät ritarit	low	paista kypsäksi

		Paistoteho	Paistoaika (min)
Perunat	Paistetut perunat kuoriperunoista	max	6-12
	Paistetut perunat raa'oista perunoista	low	15-25
	Perunaohukaiset	max	paista kypsäksi
Vihannekset	Valkosipuli/sipulit	min	2-10
	Kesäkurpitsa, munakoisot	low	4-12
	Paprika, vihreä parsa	low	4-15
Pakaste-tuotteet	Leike	med	15-20
	Cordon bleu	low	10-30
	Linnunrinta	min	10-30
	Gyros, kebab	med	10-15
	Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	low	10-20
	Kalapuikot	med	8-12
	Ranskalaiset perunat	med/max	4-6
	Pannuruoat/pannuvihannekset	min	8-15
	Kevätkääryleet	low	10-30
Muut	Krutongit	low	6-10

9000844423 · fi · 921030