

Nopea ja helppo

# Paistotunnistin

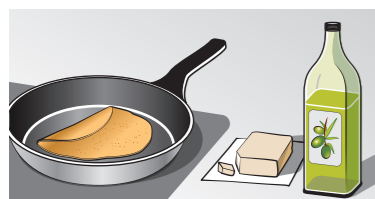
Paistotunnistin on ihanteellinen toiminto helppoon ruoanlaittoon. Se takaa erinomaisen paistotuloksen. Lämpötila pidetään automaattisesti yllä ilman, että sinun tarvitsee muokata valittua tasoa.

## Menetelmä

- I) Aseta tyhjä paistinpannu paistoalueelle.
- II) Valitse paistoalue.
- III) Kosketa kuvaketta. Valot syttyvät näyttöön.
- IV) Valitse haluamasi paistoasetus.
- V) Kun kuulet äänimerkin, laita rasva paistinpannulle ja aloita paistaminen.

## Käyttöohje

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



min

Matala

Ruoan paistaminen extra virgini 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.

 **BOSCH**  
Invented for life

Taulukosta näet, mikä asetus sopii kullekin ruokatyyppille. Paistoaika voi vaihdella ruokatyyppin, ruoan painon, koon ja laadun mukaan. Asetettu lämmitysasetus vaihtelee käytetyn paistinpannun mukaan. Esilämmitä tyhjä pannu, lisää öljyä ja ruokaa, kun kuulet äänimerkin.

			 min.
<b>Liha</b> 	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
	Jauhelihapihvi, lihapullat, pyörykät*	low	6-30
	Lihamureke	min	6-9
	Höystö, gyros-liha	med	7-12
	Jauheliha	med	6-10
Pekoni	min	5-8	
<b>Kala</b> 	Kala, paistettu, kokonainen esim. taimen	low	10-20
	Kalafilee, tavallinen tai leivitetty	low - med	10-20
	Isot katkaravut, jättikatkaravun pyrstöt	med	4-8
<b>Kananmunaruuat</b> 	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.
<b>Perunat</b> 	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
	<b>Vihannekset</b> 	Valkosipuli, sipulit	min
	Kesäkurpitsa, munakoiso	low	4-12
	Paprika, vihreä parsaa	low	4-15
	Herkkusienet	med	10-15
	Paistetut vihannekset	low	6-10
<b>Pakasteet</b> 	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
	Kevätrollat	med	10-30
	Camembert/juusto	low	10-15
	<b>Sekalaista</b>	Camembert/juusto	low
	Kuivat valmisateriat, joihin lisätään vettä, esim. pasta	min	5-10
	Krutongit	low	6-10
	Mantelit / saksanpähkinät / pinjansiemenet	med	3-15

9001069067



fi | sv



\* Käännä useita kertoja. / \*\* Annoskotainen paistoaika yhteensä. Peräkkäin paistaminen.

Snabbt och smidigt

# Steksensor

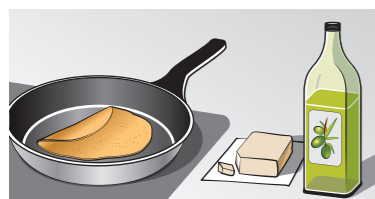
Steksensorn är perfekt för smidig matlagning och ger suverän stekning. Funktionen håller temperaturen automatiskt, så du behöver inte ändra effektläge.

## Metod

- I) Sätt tom stekpanna på kokzonen.
- II) Välj kokzonen.
- III) Tryck på  symbolen. Du får upp  och symbolen på displayen.
- IV) Välj det stekläge du vill ha.
- V) 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.



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.

 **BOSCH**  
Invented for life

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.			 min.		
<b>Kött</b> 	Kammusslor, naturella eller panerade	med	6-10	<b>Potatis</b> 	Stekt potatis (av skalpotatis)	max	6-12	
	Filé	med	6-10		Stekt potatis (av rå potatis)	med	15-25	
	Kotletter*	low	10-15		Friterad potatis**	max	2,5-3,5	
	Cordon bleu, wienerschnitzel*	med	10-15		Glaserad potatis	low	15-20	
	Biff, rare (3 cm tjock)	max	6-8		<b>Grönsaker</b> 	Vitlök, lök	min	2-10
	Biff, medium eller welldone (3 cm tjock)	med	8-12			Zucchini, aubergine	low	4-12
	Fågelbröst (2 cm tjockt)*	low	10-20			Paprika, grön sparris	low	4-15
	Korv, förkokt eller rå*	low	8-20			Svamp	med	10-15
	Hamburgare, köttbullar, järpar*	low	6-30			Glaserade grönsaker	low	6-10
	Köttfärslimpa	min	6-9			<b>Frysmat</b> 	Kammusslor	med
	Ragu, gyros	med	7-12		Cordon bleu*		med	10-30
	Köttfärs	med	6-10		Fågelbröst*		med	10-30
	Bacon	min	5-8		Chicken nuggets		med	10-15
	<b>Fisk</b> 	Fisk, stekt, hel, t.ex. forell	low		10-20		Gyros, kebab	low
Fiskfilé, naturell eller panerad		low - med	10-20	Fiskfilé, naturell eller panerad	low		10-20	
Räkor, scampi		med	4-8	Fiskpinnar	med	8-12		
<b>Äggretter</b> 		Pannkakor**	max	-	Pommes frites	max	4-6	
		Omelett**	min	3-6	Wokmat, t.ex. stekta grönsaker med kyckling	low	6-10	
		Stekta ägg	min - med	2-6	Vårrullar	med	10-30	
	Äggöra	min	4-9	Camembert/ost	low	10-15		
Russinpannkaka	low	10-15	<b>Övrigt</b>	Camembert/ost	low	7-10		
Fattiga riddare**	low	4-8		Torkad färdigmat som kräver vatten, t.ex. pasta	min	5-10		
				Krutonger	low	6-10		
				Mandlar/valnötter/pinjenötter	med	3-15		

9001069067



fi | sv

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