

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

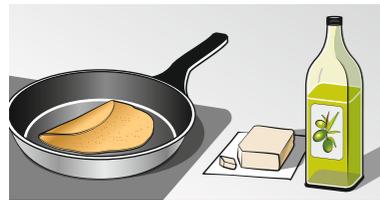
Nopea ja helppo

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.



 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 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.			 min.		
Liha 	Leike, tavallinen tai leivitetty	med	6 - 10	Perunat 	Paistetut perunat (keitetty kuorineen)	max	6 - 12	
	Filee	med	6 - 10		Friteeratut perunat (tehty raaista perunoista)	med	15 - 25	
	Kyljykset*	low	10 - 15		Röstiperunat**	max	2,5 - 3,5	
	Sveitsinleike, wieninleike*	med	10 - 15		Paistetut perunat	low	15 - 20	
	Pihvi, puoliraa'ka (3 cm paksu)	max	6 - 8		Vihannekset 	Valkosipuli, sipulit	min	2 - 10
	Pihvi, medium tai kypsä (3 cm paksu)	med	8 - 12			Kesäkurpitsa, munakoiso	low	4 - 12
	Rintaleike lintu (2 cm paksu)*	low	10 - 20			Paprika, vihreä parsaa	low	4 - 15
	Makkarat, esikeitetyt tai raa'at*	low	8 - 20			Herkkusienet	med	10 - 15
	Jauhelihipihvi, lihapullat, pyörykät*	low	6 - 30		Paistetut vihannekset	low	6 - 10	
	Lihamureke	min	6 - 9		Pakasteet 	Leike	med	15 - 20
	Höystö, gyros-liha	med	7 - 12			Sveitsinleike*	med	10 - 30
	Jauheliha	med	6 - 10			Rintaleike lintu*	med	10 - 30
Pekoni	min	5 - 8	Kanaugetit	med		10 - 15		
Kala 	Kala, paistettu, kokonainen esim. taimen	low	10 - 20	Gyros, kebab		low	5 - 10	
	Kalafilee, tavallinen tai leivitetty	low - med	10 - 20	Kalafilee, tavallinen tai leivitetty		low	10 - 20	
	Isot katkaravut, jättikatkaravun pyrstöt	med	4 - 8	Kalapuikot	med	8 - 12		
Kananmunaruuat 	Letut**	max	-	Ranskalaiset	max	4 - 6		
	Munakas**	min	3 - 6	Öljyssä kypsennetyt ateriat, esim. paistettuja vihanneksia ja kanaa	low	6 - 10		
	Paistetut kananmunat	min - med	2 - 6	Kevätrullat	med	10 - 30		
	Munakokkeli	min	4 - 9	Camembert/juusto	low	10 - 15		
	Amerikkalaiset pannukakut	low	10 - 15	Sekalaista	Camembert/juusto	low	7 - 10	
Köyhät ritarit**	low	4 - 8	Kuivat valmisateriat, joihin lisätään vettä, esim. pasta		min	5 - 10		
			Krutongit		low	6 - 10		
				Mantelit / saksanpähkinät / pinjansiemenet	med	3 - 15		

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



9001069082

fi | sv

Bruksanvisning
 Du hittar utförligare information i kap.
 Steksensor i hällens bruksanvisning.
 Läs den noga.

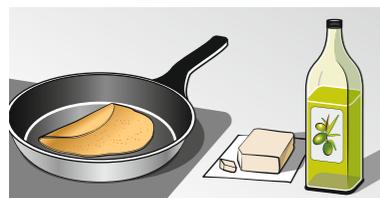
Snabbt och smidigt

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.



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

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



9001069082