

Nopea ja helppo

## Keittoavustintoiminnot

Keittoavustintoimintojen avulla voit valita parhaan mahdollisen tavan haluamasi ruoan valmistamiseen. Tunnistimet mittaavat kattilan tai pannun lämpötilaa jatkuvasti. Siten tehoa voidaan valvoa täsmällisesti ja pitää lämpötila koko ajan sopivana. Näin varmistetaan erinomaiset keittämistulokset.

### Keittotoiminnot

Näiden toimintojen avulla voit kuumentaa ruokaa, keittää matalassa lämpötilassa, kiehauttaa, keittää painekattilassa ja paistaa kattilassa runsaassa öljyssä. Kaikki toiminnot tapahtuvat valvotussa lämpötilassa.

Keittotoimintojen käyttöön tarvitaan langaton lämpötilatunnistin. Jos lieteesi ei kuulu tunnistinta, voit hankkia tunnistimen lisävarusteena alan liikkeistä tai teknisestä huoltopalvelustamme käyttämällä tilausnumeroa HEZ39050.



**1**  
70 °C

Kuumennus, lämpimänäpito, esim. keitot, punssi



**2**  
90 °C

Haudutuskypsennys, esim. riisi, maito



**3**  
100 °C

Keittäminen, esim. pasta, vihannekset



**4**  
120 °C

Keittäminen painekattilassa, esim. broileri, pataruoka





**5**  
170 °C

Uppopaistaminen runsaassa öljyssä, esim. donitsit, lihapyörökät

### Käyttöohje

Lisätietoja löydät keittotason yksityiskohtaisesta käyttöohjeesta luvusta "Keittoavustintoiminnot".  
Lue se huolellisesti läpi.

#### Menetelmä

- I) Aseta langaton lämpötilatunnistin kattilaan.
- II) Aseta kattila, jossa on sopiva määrä nestettä, keittoalueelle ja laita kansi päälle.
- III) Valitse keittoalue, jolle olet asettanut langattomalla lämpötilatunnistimella varustetun kattilan.
- IV) Kosketa  langattoman lämpötilatunnistimen symbolia.  Valot syttyvät näyttöön.
- V) Valitse haluamasi keittotoiminto.
- VI) Symboli vilkkuu, kunnes vesi tai öljy on saavuttanut sopivan lämpötilan. Sitten kuuluu äänimerkki. Symboli lakkaa vilkkumasta ja jää palamaan.
- VII) Poista kansi ja lisää ruoka. Pidä keitettäessä kansi päällä.  
**Huomio:** Jos käytät uppopaistotoimintoa, älä käytä kantta paistamisen aikana.

Nopea ja helppo

## Keittoavustintoiminnot

Keittoavustintoimintojen avulla voit valita parhaan mahdollisen tavan haluamasi ruoan valmistamiseen. Tunnistimet mittaavat kattilan tai pannun lämpötilaa jatkuvasti. Siten tehoa voidaan valvoa täsmällisesti ja pitää lämpötila koko ajan sopivana. Näin varmistetaan erinomaiset keittämistulokset.



### Paistotunnistin

Tämän toiminnon avulla voit paistaa ruokaa siten, että paistinpannun lämpötila pysyy koko ajan sopivana.

### Käyttöohje

Lisätietoja löydät keittotason yksityiskohtaisesta käyttöohjeesta luvusta "Keittoavustintoiminnot".  
Lue se huolellisesti läpi.

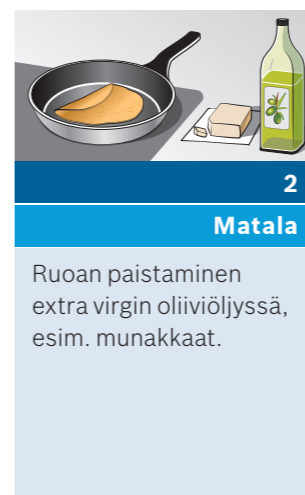
#### Menetelmä

- I) Aseta tyhjä paistinpannu keittoalueelle.
- II) Valitse keittoalue.
- III) Kosketa  symbolia.  syttyy näyttöön.
- IV) Valitse haluamasi paistoasetus.
- V) Symboli vilkkuu kunnes paistolämpötila saavutetaan. Sitten kuuluu äänimerkki. Symboli lakkaa vilkkumasta ja jää palamaan.
- VI) Laita rasva paistinpannulle ja aloita paistaminen.



**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.



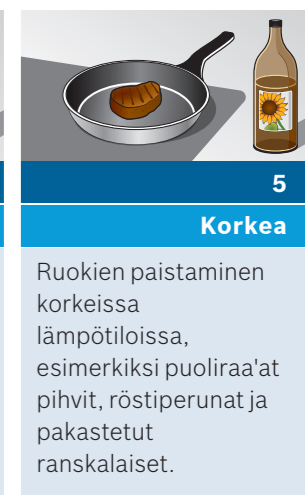
**3**  
Medium - matala

Kalan paistaminen ja tukevat ruoat, kuten lihapullat ja makkarat.



**4**  
Medium - korkea

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





**5**  
Korkea



Ruokien paistaminen korkeissa lämpötiloissa, esimerkiksi puoliraa'at pihvit, röstiperunat ja pakastetut ranskalaiset.



900112595




























Seuraavasta taulukosta löydät valikoiman ruokalajeittain lueteltuja ruokia. Lämpötila ja kypsennysaika voivat vaihdella ruoan määrän, käsittelyn ja laadun mukaan.

 Keittotoiminnot  
 Paistotunnistin

	Keitto-avustintoinnit	°C	min
 <b>Liha</b>			
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>			
Leike, tavallinen tai leivitetty		4	6 - 10
Filee		4	6 - 10
Kyljykset*		3	10 - 15
Sveitsinleike, wieninleike*		4	10 - 15
Pihvi, puoliraaka (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
Höystö, gyros-liha		4	7 - 12
Jauheliha		4	6 - 10
Pekoni		2	5 - 8
<b>Haudutuskypsennys</b>			
Makkarat		2 / 90 °C	10 - 20
<b>Keittäminen</b>			
Lihapyörökät		3 / 100 °C	20 - 30
Broileri		3 / 100 °C	60 - 90
Keitetty tai haudutettu vasikanliha		3 / 100 °C	60 - 90
<b>Keittäminen painekattilassa</b>			
Broileri, vasikanliha***		4 / 120 °C	15 - 25
<b>Uppopaistaminen runsaassa öljyssä</b>			
Chicken wings ja lihapöyrökät**		5 / 170 °C	10 - 15
 <b>Kala</b>			
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>			
Kala, paistettu, kokonainen esim. taimen		3	10 - 20
Kalafilee, tavallinen tai leivitetty		3 - 4	10 - 20
Jättikatkaravun pyrstöt, isot katkaravut		4	4 - 8
<b>Haudutuskypsennys</b>			
Haudutettu kala, esim. kummeliturkska		2 / 90 °C	15 - 20
<b>Uppopaistaminen runsaassa öljyssä</b>			
Kalafilee, leivitetty		5 / 170 °C	10 - 15

	Keitto-avustintoinnit	°C	min
 <b>Kananmunaruuat</b>			
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>			
Letut****		5	-
Munakas****		2	3 - 6
Paistetut kananmunat		2 - 4	2 - 6
Munakokkeli		2	4 - 9
Amerikkalaiset pannukakut		3	10 - 15
Köyhät ritarit ****		3	4 - 8
<b>Keittäminen</b>			
Munat, kovaksi keitetyt***		3 / 100 °C	5 - 10
 <b>Vihannekset ja palkokasvit</b>			
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>			
Valkosipuli, sipulit		1 - 2	2 - 10
Kesäkurpitsa, munakoiso		3	4 - 12
Paprika, vihreä parsa		3	4 - 15
Öljyssä freesatut vihannekset, esim. kesäkurpitsa, vihreä paprika		1	10 - 20
Herkkusienet		4	10 - 15
Glaseeratut vihannekset		3	6 - 10
<b>Keittäminen</b>			
Vihannekset, tuoreet, esim. parsakaali		3 / 100 °C	10 - 20
Vihannekset, tuoreet, esim. ruusukaali		3 / 100 °C	30 - 40
Kikherneet***		3 / 100 °C	60 - 90
Herneet		3 / 100 °C	15 - 20
Linssipata***		3 / 100 °C	45 - 60
<b>Keittäminen painekattilassa***</b>			
Vihannekset, esim. vihreät pavut		4 / 120 °C	3 - 6
Kikherneet, pavut		4 / 120 °C	25 - 35
Linssipata		4 / 120 °C	10 - 20
<b>Uppopaistaminen runsaassa öljyssä</b>			
Vihannekset, herkkusienet, leivitetty tai paneroidut**		5 / 170 °C	4 - 8

\* Käännä useamman kerran. / \*\* Pidä kansi päällä, kun kuumennat öljyn. Uppopaista annos kerrallaan ilman kantta (taulukossa on annettu kypsennysaika annosta kohden).  
 \*\*\* Lisää ruoka heti aluksi.

	Keitto-avustintoinnit	°C	min
 <b>Perunat</b>			
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>			
Paistetut perunat (keitetty kuorineen)		5	6 - 12
Friteeratut perunat (tehty raaoista perunoista)		4	15 - 25
Röstiperunat****		5	2,5 - 3,5
Swiss rösti		1	50 - 55
Glaseeratut perunat		3	15 - 20
<b>Haudutuskypsennys</b>			
Perunamykyt		2 / 90 °C	30 - 40
<b>Keittäminen</b>			
Perunat***		3 / 100 °C	30 - 45
<b>Keittäminen painekattilassa</b>			
Perunat***		4 / 120 °C	10 - 20
 <b>Pasta ja viljat tuotteet</b>			
<b>Haudutuskypsennys</b>			
Riisi		2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*****		2 / 90 °C	3-8
Mannavanukas		2 / 90 °C	5 - 10
<b>Keittäminen</b>			
Pasta		3 / 100 °C	7 - 10
Täytetty pasta		3 / 100 °C	6 - 15
<b>Keittäminen painekattilassa</b>			
Riisi***		4 / 120 °C	5 - 8
 <b>Keitot</b>			
<b>Haudutuskypsennys</b>			
Pikakeitot, esim. kermanen keitto*****		2 / 90 °C	10 - 15
<b>Keittäminen</b>			
Kotitekoiset liemet, esim. liha- tai kasvisliemi***		3 / 100 °C	60 - 90
Pikakeitot, esim. minestronekeitto		3 / 100 °C	5 - 10
<b>Keittäminen painekattilassa</b>			
Kotitekoiset liemet, esim. kasvisliemi***		4 / 120 °C	3 - 6
 <b>Kastikkeet</b>			
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>			
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

\*\*\*\* Kokonaisaika annosta kohden. Paista yksi kerrallaan. / \*\*\*\*\* Esikuumenna kansi päällä, keitä koko ajan sekoittaen.  
 \*\*\*\*\* Sekoita koko ajan. / \*\*\*\*\* Lisää tuotteessa ilmoitettu määrä nestettä.

	Keitto-avustintoinnit	°C	min
 <b>Jälkiruuat</b>			
<b>Haudutuskypsennys</b>			
Riisipuuro*****		2 / 90 °C	40 - 50
Kaurapuuro		2 / 90 °C	10 - 15
Hilloke***		3 / 100 °C	15 - 25
Suklaavanukas*****		2 / 90 °C	3 - 5
<b>Uppopaistaminen runsaassa öljyssä</b>			
Leivonnaiset, esim. donitsit ja tuulihatut**		5 / 170 °C	5 - 10
 <b>Pakasteet</b>			
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>			
Leike		4	15 - 20
Sveitsinleike*		4	10 - 30
Rintaleike lintu*		4	10 - 30
Kanaugetit		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
Camembert/juusto		3	10 - 15
<b>Kuumennus / lämpimänäpito</b>			
Pakastevihannekset kermakastikkeessa, esim. kermapinaatti*****		1 / 70 °C	15 - 20
<b>Keittäminen</b>			
Pakastevihannekset, esim. vihreät pavut*****		3 / 100 °C	15 - 30
<b>Uppopaistaminen runsaassa öljyssä</b>			
Pakastetut ranskalaiset**		5 / 170 °C	4 - 8
 <b>Muut</b>			
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>			
Camembert/juusto		3	7 - 10
Pakastetut valmisateriat, joihin lisätään vettä, esim. pasta		1	5 - 10
Krutongit		3	6 - 10
Mantelit/saksanpähkinät/pinjansiemenet		4	3 - 15
<b>Kuumennus/lämpimänäpito</b>			
Säilykeruut, esim. gulassi*** /*****		1 / 70 °C	10 - 20
Glögi***		1 / 70 °C	-
<b>Haudutuskypsennys</b>			
Maito***		2 / 90 °C	-