

EP Pikaopas AutoPilot-ohjelmille



BOSCH
Invented for life

Ohjelmien avulla voit valmistaa ruokia vaivattomasti. Sinä valitset ohjelman, ja laite ottaa käyttöön optimaaliset asetukset sitä varten.

Jotta tulos olisi hyvä, uunitila ei saa olla liian kuuma. Anna uunitilan jäähtyä ja käynnistä ohjelma vasta sitten.

Lisäohjeita löydät täydellisestä käyttöohjeesta. Lue tämä huolellisesti.

Astia

- ▶ Ota huomioon astian valmistajan ohjeet.

A | Sopiva astia:

- ▶ Käytä astiaa, joka kestää kuumuutta lämpötilaan 300 °C saakka.
- ▶ Parhaiten sopivat lasiset tai keraamista lasia olevat astiat. Grillin lämpö pääsee vaikuttamaan lasikannen läpi ja paisti saa kauniin rapean pinnan.
- ▶ Teräksiset paistovuokat soveltuvat vain varauksin. Kiiltävä pinta heijastaa lämpösäteilyn voimakkaasti. Ruoka ruskistuu vähemmän ja liha kypsyy vähemmän. Jos käytät teräksistä paistovuokaa, poista kansi ohjelman päättymisen jälkeen. Grillaa lihaa grilliteholla 3 vielä 8 - 10 minuuttia.
- ▶ Jos käytät paistovuokaa, joka on emaloitua terästä, valurautaa tai alumiinipainealua, ruoka ruskistuu alhaalta päin voimakkaammin. Lisää hiukan enemmän nestettä.

Vinkki: Jos paistin kastike on liian vaaleaa tai tummaa, lisää seuraavalla kerralla nestettä vähemmän tai enemmän.

B | Epäsopiva astia:

- ▶ Vaaleaa, kiiltävää alumiinia, lasittamatonta savea tai muovia olevat tai muovisilla kädensijoilla varustetut astiat eivät ole sopivia.

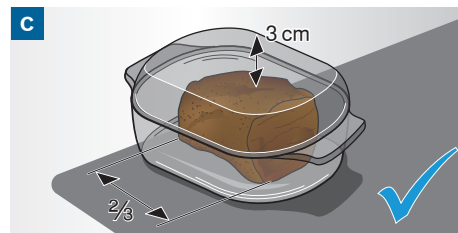
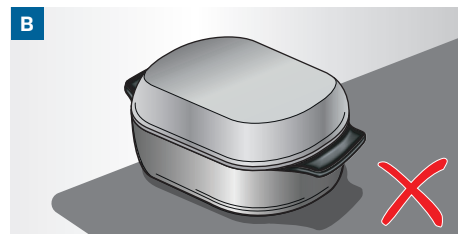
C | Astian koko:

- ▶ Paistin tulee peittää astian pohjasta noin kaksi kolmasosaa. Siten saat herkullisen paistoliemen.
- ▶ Lihan ja kannen väliin pitää jäädä vähintään 3 cm. Liha voi turvota paistamisen aikana.

Ohjelmat

- ▶ Kun paisti on valmis, se saa vetäytyä vielä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Siten lihaneste jakautuu paremmin.
- ▶ Paino voidaan asettaa välille 0,5 kg und 2,5 kg.

Huomautus: Painoalue on tarkoituksella rajallinen. Tätä suuremmille elintarvikemäärille ei aina ole käytettävissä sopivaa astiaa, ja kypsennystulos ei olisi enää oikea.



9001322409 (9706)

fi

Ohjelman asettaminen

- ▶ Laite valitsee optimaalisen uunitoiminnon ja ajan ja lämpötilan asetuksen. Sinun tarvitsee asettaa vain paino.
- ▶ Paino voidaan asettaa vain ennalta määrätylle painoalueelle.
- 1. Aseta toimintovalitsin ja lämpötilavalitsin ohjelmien kohdalle.
- 2. Aseta haluamasi ohjelma valitsimella **+** tai **-**.
- 3. Näppää valitsinta **kg**.
- 4. Aseta ruoan paino valitsimella **+** tai **-**. Kun paino on otettu käyttöön, näyttöön ilmestyy laskettu toiminta-aika. Tarvittaessa voit siirtyä takaisin ohjelmaan valitsimella **kg**.
- ▶ Ohjelma käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.
- ▶ Kun ohjelma on päättynyt, kuuluu merkkiäni. Näytössä näkyy toiminta-ajan kohdalla nolla.
- ▶ Jos olet kypsennystulokseen tyytyväinen, kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Ohjelman kesto

- ▶ Laite laskee automaattisesti asettamasi ohjelman keston. Se ilmestyy näyttöön, kun olet asettanut painon valittua ohjelmaa varten.
- ▶ Ohjelman kesto ei voi muuttua.

Jälkikypsennys

- ▶ Kun ohjelma on päättynyt ja merkkiäni sammunut, voit asettaa uudelleen toiminta-ajan valitsimella **+**. Laite jatkaa kuumenemista ohjelman asetuksilla.

Huomautus: Voit jälkikypsentää niin monta kertaa kuin haluat.

- ▶ Jos olet kypsennystulokseen tyytyväinen, kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Päättymisajan siirtäminen

- ▶ Eräiden ohjelmien kohdalla voit siirtää päättymisajan myöhäisemmäksi. Näppää ennen käynnistystä valitsinta , kunnes näytössä on merkittynä päättymisen symboli. Siirrä päättymistä myöhemmäksi valitsimella **+**.
- ▶ Laite siirtyy käynnistykseen jälkeen odotustilaan.

Muuttaminen ja keskeyttäminen

- ▶ Kun toiminto on käynnistynyt, ohjelman numeroa ja painoa ei voi enää muuttaa.
- ▶ Päättymisaikaa voidaan muuttaa niin kauan kuin laite on odotustilassa.
- ▶ Jos haluat keskeyttää ohjelman, kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Ohjelma	Elintarvike	Astia	Nesteen lisääminen	Kannatin-korkeus	Asetettava paino	Huomautuksia
01 Broileri, ilman täytettä	Paistovalmis, maustettu			2	Broilerin paino	Laita astiaan rintapuoli ylöspäin
02 Kalkkunanrinta	Yhtenä kappaleena, maustettu			2	Kalkkunanrintan paino	Älä ruskista lihaa ennalta
03 Vihannespata	Kasvisruoka			2	Kokonaispaino	Leikkaa pitkän kypsennysajan vaativat vihannekset (esim. porkkanat) pienemmiksi paloiksi kuin vihannekset, joiden kypsennysaika on lyhyt (esim. tomaatit)
04 Gulassi	Kuutioitua naudan- tai sianlihaa vihannesten kera			2	Kokonaispaino	Laita liha pohjalle ja peitä se vihanneksilla. Älä ruskista lihaa ennalta.
05 Lihamureke, tuore	Mureketaikina naudan-, sian- tai lampaanlihasta			2	Paistin paino	-
06 Naudan patapaisti	esim. etuselkä, lapa, sisäpaisti tai saksal. hapanpaisti			2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta
07 Naudanlihakääryleet	Täytteenä vihanneksia tai lihaa			2	Kaikkien täytettyjen kääryleiden paino	Älä ruskista lihaa ennalta
08 Lampaanreisi, täyskypsä	Luuton, maustettu			2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta
09 Vasikanpaisti, vähärasvainen	esim. ulkofilee tai sisäpaisti			2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta
10 Porsaan niskapala-paisti	Luuton, maustettu			2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta

Kuvien selitykset



Kannellinen paistovuoka



Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia



Peitä lähes kokonaan nesteellä (esim. lihaliemellä tai vedellä)



Reseptin mukaan