

Ohjelma	Elintarvike	Astia	Nesteen lisääminen	Kannatin-korkeus	Asetettava paino	Huomautuksia
19 Paahtopaisti, medium	Paistovalmis, maustettu			2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta, laita astiaan rasvapuoli ylöspäin
20 Naudanlihakäärileet	Täytteenä vihanneksia tai lihaa			2	Kaikkien täytettyjen käärileiden paino	Älä ruskista lihaa ennalta
21 Lihamureke, tuore	Mureketaikina naudan-, sian- tai lampaanlihasta			2	Paistin paino	Älä ruskista lihaa ennalta
22 Lampaanreisi, medium	Luuon, maustettu			2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta
23 Lampaanreisi, täyskypsä	Luuon, maustettu			2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta
24 Vasikanpaisti, marmoroitunut	esim. selys tai ulkopaisti			2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta
25 Vasikanpaisti, vähärasvainen	esim. ulkofilee tai sisäpaisti			2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta
26 Kauriinreisi	Luuon, suolattu			2	Lihan paino	-
27 Kaniini, kokonainen	Paistovalmis, sisältä maustettu			2	Lihan paino	-
28 Porsaan etuselkä	Luuon, maustettu			2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta
29 Porsaanpaisti, kamaralla	esim. lapa, maustettu ja kamaraan tehty viillot			2	Lihan paino	Laita astiaan rasvapuoli ylöspäin, suolaa kamara kunnolla
30 Porsaanfilee	Maustettu			2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta

Kuvien selitykset

	Kannellinen paistovuoka
	Paistovuoka ilman kantta
	Uunivuoka ritilällä
	Uunipannu (käytä tarvittaessa leivinpaperia)

	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia
	Peitä lähes kokonaan nesteellä (esim. lihaliemellä tai vedellä)
	Reseptin mukaan



9001322436 (9706)

Pikaopas AutoPilot-ohjelmille



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 alumiinipainevalua, ruoka ruskistuu alhaalta päin voimakkaammin. Lisää hiukan enemmän nestettä.

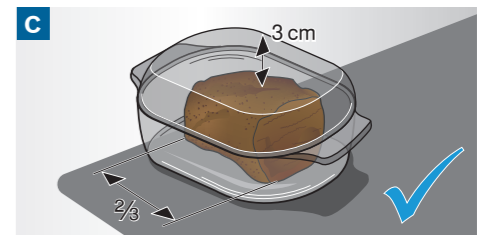
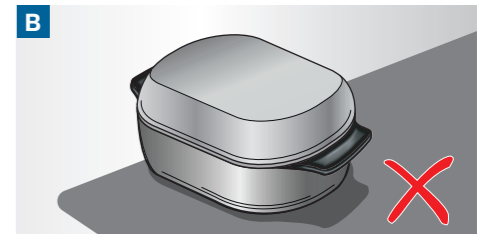
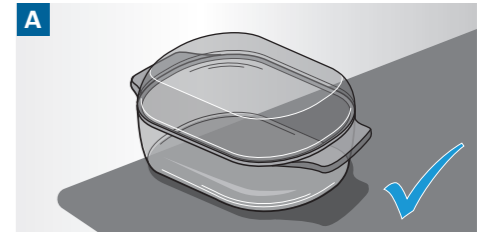
Vinkki: Jos paistin kastike on liian vaaleaa tai tummaa, lisää seuraavalla kerralla nestettä vähemmän tai enemmän.

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 paistolimen.
- 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.

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

Ohjelman asettaminen

- ▶ Laite valitsee optimaalisen uunitoiminnon ja ajan ja lämpötilan asetuksen. Sinun tarvitsee asettaa vain paino.
- ▶ Paino voidaan asettaa vain ennalta määrätyle painoalueelle.
- 1. Aseta toimintovalitsin kohtaan Ohjelmat .
- 2. Aseta haluamasi ohjelma valitsimella + tai -.
- 3. Aseta lämpötilanvalitsimella ruoan paino.
- ▶ Ohjelma käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.
- ▶ Kun ohjelma on päätynyt, kuuluu merkkiääni. Näytössä näkyy toiminta-ajan kohdalla nolla.
- ▶ Jos olet kypsennystulokseen tyytyväinen, kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.


Ohjelman kesto

- ▶ Voit hakea asettamasi ohjelman keston näyttöön. Näppää ennen käynnistystä valitsinta , kunnes näytössä on merkittynä toiminta-ajan symboli. Näppää uudelleen valitsinta , kunnes näytössä näkyy taas ohjelma tai paino.
- ▶ Ohjelman ennakkoon asetettua kestoä ei voi muuttaa.

Jälkikypsennys

























- ▶ Kun ohjelma on päätynyt ja merkkiääni sammunut, voit asettaa uudelleen toiminta-ajan valitsimella +. Laite jatkaa kuumenemistä ohjelman asetuksilla.
- Huomautus:** Voit jälkikypsennä niin monta kertaa kuin haluat.
- ▶ Jos olet kypsennystulokseen tyytyväinen, kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Päätymisajan siirtäminen

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

Muuttaminen ja keskeyttäminen

- ▶ Kun toiminto on käynnistynyt, ohjelman numeroa ja painoa ei voi enää muuttaa.
- ▶ Päätymisaikaa 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 Pizza, ohut pohja	Pakastettu, esipaistettu			3	Kokonaispaino	Uunin pitää olla aloitettaessa kylmä. Noudata toisen pizzan kohdalla pakkauksessa olevia ohjeita.
02 Pizza, paksu pohja	Pakastettu, esipaistettu			3	Kokonaispaino	Uunin pitää olla aloitettaessa kylmä. Noudata toisen pizzan kohdalla pakkauksessa olevia ohjeita.
03 Lasagne	Pakastettu			3	Kokonaispaino	-
04 Ranskalaiset perunat	Pakastettu			3	Kokonaispaino	Aseta vierekkäin uunipannuun.
05 Paistovalmiit sämpylät	Pakastettu, esipaistettu			3	Kokonaispaino	-
06 Perunagratiini	-			2	Kokonaispaino	-
07 Pastapaistos	Esikypsennetty pasta			2	Kokonaispaino	-
08 Uuniperunat, kokonaiset	Kuorimattomat, jauhoiset perunat			3	Kokonaispaino	-
09 Vihannespata	Kasvisruoka			2	Kokonaispaino	Leikkaa pitkän kypsennysajan vaativat vihannekset (esim. porkkanat) pienemmiksi paloiksi kuin vihannekset, joiden kypsennysaika on lyhyt (esim. tomaatit)
10 Lihapata	-			2	Kokonaispaino	Älä ruskista lihaa ennalta
11 Gulassi	Kuutioitua naudan- tai sianlihaa vihannesten kera			2	Kokonaispaino	Laita liha pohjalle ja peitä se vihanneksilla. Älä ruskista lihaa ennalta
12 Kala, kokonainen	Paistovalmis, maustettu			2	Kalan paino	-
13 Broileri, ilman täytettä	Paistovalmis, maustettu			2	Broilerin paino	Laita astiaan rintapuoli ylöspäin
14 Broilerinpalat	Paistovalmis, maustettu			2	Painavimman palan paino	-
15 Kalkkunanrinta	Yhtenä kappaleena, maustettu			2	Kalkkunanrintan paino	-
16 Anka, ilman täytettä	Paistovalmis, maustettu			2	Ankan paino	-
17 Hanhi, ilman täytettä	Paistovalmis, maustettu			2	Hanhen paino	-
18 Naudan patapaisti	esim. etuselkä, lapa, sisäpaisti tai saksal. hapanpaisti			2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta