

Ohjelma / painoalue	Elintarvike	Astia	Nesteen lisääminen	Kannatin-korkeus	Asetettava paino	Huomautuksia
18 Naudan patapaisti (0,5-2,5 kg)	esim. etuselkä, lapa, sisäpaisti tai saksal. hapanpaisti			2	Lihan paino	Lihaa ei tarvitse ruskistaa ennalta!
19 Naudanfilee, medium* (0,8-2,0 kg)	Paistovalmis, maustettu			2	Lihan paino	Lihaa ei tarvitse ruskistaa ennalta!
20 Paahtopaisti, medium (0,5-2,5 kg)	Paistovalmis, maustettu			2	Lihan paino	Lihaa ei tarvitse ruskistaa ennalta, laita astiaan rasvapuoli ylöspäin
21 Naudanlihakäärileet (0,5-2,5 kg)	Täytteenä vihanneksia tai lihaa			2	Kaikkien täytettyjen käärileiden paino	Lihaa ei tarvitse ruskistaa ennalta!
22 Lihamureke, tuore (0,5-2,5 kg)	Mureketaikina naudan-, sian- tai lampaanlihasta			2	Paistin paino	Lihaa ei tarvitse ruskistaa ennalta!
23 Lampaanreisi, medium (0,5-2,5 kg)	Luuton, maustettu			2	Lihan paino	Lihaa ei tarvitse ruskistaa ennalta!
24 Lampaanreisi, täyskypsä (0,5-2,5 kg)	luulla, maustettu			2	Lihan paino	Lihaa ei tarvitse ruskistaa ennalta!
25 Vasikanpaisti, marmoroitunut (0,5-3,0 kg)	esim. selys tai ulkopaisti			2	Lihan paino	Lihaa ei tarvitse ruskistaa ennalta!
26 Vasikanpaisti, vähärasvainen (0,5-3,0 kg)	esim. ulkofilee tai sisäpaisti			2	Lihan paino	Lihaa ei tarvitse ruskistaa ennalta!
27 Kauriinreisi (0,5-2,0 kg)	Luuton, suolattu			2	Lihan paino	-
28 Porsaan etuselkä* (0,8-2,5 kg)	Luuton, maustettu			2	Lihan paino	Lihaa ei tarvitse ruskistaa ennalta!
29 Porsaanpaisti, kamaralla* (1,0-2,0 kg)	esim. lapa, maustettu kamaraan tehty viillot			2	Lihan paino	Laita astiaan rasvapuoli ylöspäin, suolaa kamara kunnolla
30 Porsaanfilee (0,5-2,5 kg)	Maustettu			2	Lihan paino	Lihaa ei tarvitse ruskistaa ennalta!

* Höyrykypsennysohjelma (käyttö vain vesisäiliö täytettynä)

Kuvien selitykset

	Leivinpelti ja leivinpaperi		Paistovuoka ilman kantta tai leivinpelti
	Paistovuoka ja lasikansi		Pitkä vuoka, voideltu ja jauhottettu
	Paistovuoka ilman kantta		Kulho ritilällä
	Lasinen paistovuoka ilman kantta ritilällä		Uunipannu (käytä tarvittaessa leivinpaperia)

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



9001462299 (9904)

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.

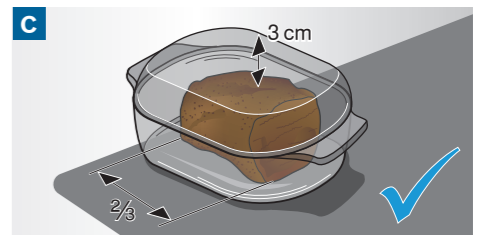
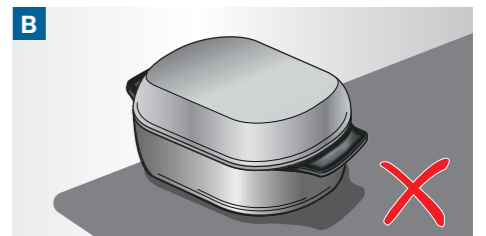
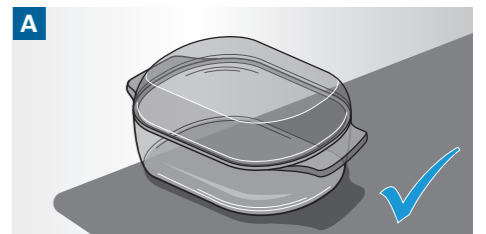
Vinkki: Jos paistin kastike on liian vaaleaa tai tummaa, lisää seuraavalla kerralla nestettä vähemmän tai enemmän.

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 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.

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 päättynyt, 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 kesto ei voi muuttaa.

Jälkikypsennys

- ▶ Kun ohjelma on päättynyt 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 / painoalue	Elintarvike	Astia	Nesteen lisääminen	Kannatin-korkeus	Asetettava paino	Huomautuksia
01 Pullapitko, pullakranssi* (0,6-1,5 kg)	-			3	Taikinan paino	Uunin pitää olla aloitettaessa kylmä.
02 Taikinan kohotus* (0,5-1,5 kg)	Hiivataikina			2	Taikinan paino	Uunin pitää olla aloitettaessa kylmä.
03 Vehnäleipä, vehnäsekaleipä leivinpellillä* (0,5-2,0 kg)	-			2	Taikinan paino	Uunin pitää olla aloitettaessa kylmä.
04 Vehnäleipä, vehnäsekaleipä pitkässä vuossa* (0,8-2,0 kg)	-			2	Taikinan paino	Uunin pitää olla aloitettaessa kylmä.
05 Vaalea leipä leivinpellillä* (0,5-2,0 kg)	-			2	Taikinan paino	Jos paistat samanaikaisesti 2 leipää, ilmoita painavamman leivän paino
06 Ruissekaleipä* (0,8-2,0 kg)	-			2	Taikinan paino	Uunin pitää olla aloitettaessa kylmä.
07 Pannuleipä (0,4-1,0 kg)	-			2	Taikinan paino	Uunin pitää olla aloitettaessa kylmä.
08 Uuniperunat, kokonaiset (0,3-1,5 kg)	Kuorimattomat, jauhoiset perunat			3	Kokonaispaino	-
09 Vihannespata (0,5-2,5 kg)	Kasvisruoka			2	Kokonaispaino	Leikkaa pitkän kypsennysajan vaativat vihannekset (esim. porkkanat) pienemmiksi paloiksi kuin vihannekset, joiden kypsennysaika on lyhyt (esim. tomaatit)
10 Gulassi (0,5-2,5 kg)	Kuutioitua naudan- tai sianlihaa vihannesten kera			2	Kokonaispaino	Laita liha pohjalle ja peitä se vihanneksilla. Lihaa ei tarvitse ruskistaa ennalta!
11 Kala, kokonainen* (0,8-1,5 kg)	Paistovalmis, maustettu			2	Kalan paino	Laita kala astiaan selkäpuoli ylöspäin.
12 Broileri, ilman täytettä* (0,9-1,5 kg)	Paistovalmis, maustettu			2	Broilerin paino	Laita astiaan rintapuoli ylöspäin.
13 Broilerinpalat* (0,1-0,8 kg)	Paistovalmis, maustettu			3	Painavimman palan paino	-
14 Kalkkunanrinta (0,5-2,5 kg)	Yhtenä kappaleena, maustettu			2	Kalkkunanrintan paino	-
15 Anka, ilman täytettä* (1,3-2,5 kg)	Paistovalmis, maustettu			2	Ankan paino	Laita astiaan rintapuoli ylöspäin.
16 Hanhi, ilman täytettä* (2,3-4,5 kg)	Paistovalmis, maustettu			2	Hanhen paino	Laita astiaan rintapuoli ylöspäin.
17 Hanhenreidet (0,3-0,8 kg)	Paistovalmis, maustettu			2	Painavimman palan paino	-

* Höyrykypsennysohjelma (käyttö vain vesisäiliö täytettynä)