

EP Krótka instrukcja programu AutoPilot



BOSCH
Technologia bliżej nas

Za pomocą zapisanych w urządzeniu programów można bardzo łatwo przygotowywać potrawy. Wystarczy wybrać program, a urządzenie zastosuje optymalne ustawienia.

W celu uzyskania pożądaných rezultatów komora piekarnika nie może być zbyt gorąca. Pozostawić komorę piekarnika do ostygnięcia i dopiero wtedy włączyć program.

Naczynie

▶ Należy przestrzegać wskazówek producenta naczyń.

A | Odpowiednie naczynia:

- ▶ Używać naczyń odpornych na działanie wysokiej temperatury do 300°C.
- ▶ Najbardziej nadają się naczynia ze szkła lub ceramiki szklanej. Pokrywa szklana umożliwia grillowanie potraw oraz uzyskanie chrupiącej skórki w przypadku pieczenia.
- ▶ W miarę możliwości nie należy używać brytfann ze stali nierdzewnej. Błyszcząca powierzchnia bardzo mocno odbija promieniowanie ciepłe. Potrawa będzie mniej rumiana, a mięso może być niedogotowane. W przypadku używania brytfanny ze stali nierdzewnej należy po zakończeniu programu zdjąć pokrywę. Zapiekać mięso, ustawiając stopień mocy grilla na 3 przez kolejne 8 do 10 minut.
- ▶ W przypadku używania brytfanny ze stali emaliowanej, żeliwa lub odlewu aluminium potrawa szybciej się rumieni od spodu. Należy dodać nieco więcej wody.

Wskazówka: Jeżeli sos do pieczenia jest zbyt jasny lub zbyt ciemny, następnym razem dodać mniej lub więcej wody.

B | Nieodpowiednie naczynia:

- ▶ Nieodpowiednie są naczynia z jasnego, błyszczącego aluminium, nielakerowanej ceramiki oraz naczynia z tworzywa sztucznego lub z uchwytami z tworzywa sztucznego.

C | Wielkość naczyń:

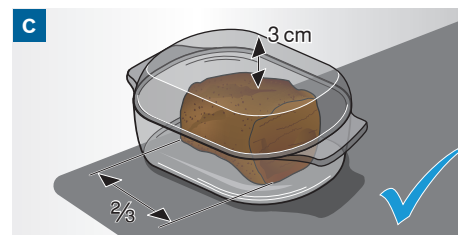
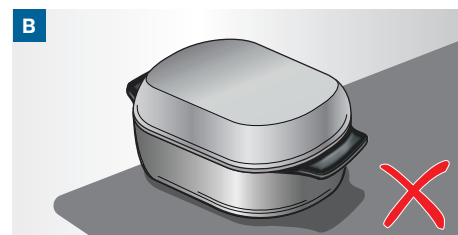
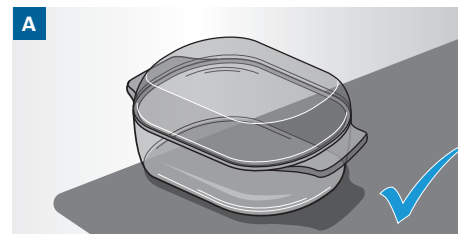
- ▶ Pieczeń powinna przykrywać mniej więcej dwie trzecie dna naczynia. Dzięki temu powstaje pyszny sos pieczeniowy.
- ▶ Odległość między mięsem a pokrywką powinna wynosić co najmniej 3 cm. Podczas pieczenia mięso może wyrastać.

Programy

- ▶ Gdy pieczeń jest gotowa, należy pozostawić ją na 10 minut w wyłączonej, zamkniętej komorze piekarnika. Dzięki temu sok w mięsie rozchodzi się równomiernie.
- ▶ Wagę można ustawić w przedziale od 0,5 kg do 2,5 kg.

Wskazówka: przedział wagowy jest celowo ograniczony. W przypadku bardzo dużych potraw często brakuje odpowiedniego naczynia, co może mieć negatywny wpływ na rezultat gotowania.


Dalsze informacje znajdują się w bardziej szczegółowej instrukcji obsługi. Uważnie przeczytać instrukcję obsługi.



9001322317 (9706)

pl

Nastawianie programu

- ▶ Urządzenie wybiera optymalny rodzaj grzania oraz ustawienia czasu i temperatury. Należy jedynie wprowadzić wagę.
 - ▶ Ustawienia wagi są możliwe wyłącznie w ramach przewidzianego przedziału wagowego.
1. Przełącznik funkcji ustawić na Programy .
 2. Regulator temperatury pozostawić w pozycji zerowej.
 3. Za pomocą przycisku **+** lub **-** ustawić żądany program.
 4. Dotknąć przycisku **kg**.
 5. Ustawić wagę potrawy za pomocą przycisku **+** lub **-**. Po wprowadzeniu wagi na wyświetlaczu pojawia się obliczony czas trwania. W razie potrzeby można wrócić do programu za pomocą przycisku **kg**.
- ▶ Po kilku sekundach program włącza się. Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.
 - ▶ Po zakończeniu programu rozlega się sygnał. Widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest ustawiony na zero.
 - ▶ Jeżeli rezultat gotowania jest zadowalający, wyłączyć urządzenie, obracając przełącznik funkcji na pozycję zero.


Czas trwania programu

- ▶ Czas trwania ustawionego programu jest automatycznie obliczany przez urządzenie. Pojawia się po wprowadzeniu wagi do wybranego programu.
- ▶ Czasu trwania programu nie można zmienić.

Dogotowywanie



















- ▶ Gdy program zakończy się i wyłączy się sygnał, za pomocą przycisku **+** można ustawić czas trwania. Urządzenie kontynuuje grzanie przy użyciu ustawień danego programu.
- Wskazówka: Dogotowywanie można stosować dowolnie często.
- ▶ Jeżeli rezultat gotowania jest zadowalający, wyłączyć urządzenie, obracając przełącznik funkcji na pozycję zero.

Przesunięcie czasu zakończenia

- ▶ W przypadku niektórych programów można przesunąć czas zakończenia na później. Przed włączeniem dotykać przycisku , aż na wyświetlaczu zaznaczony zostanie symbol zakończenia. Za pomocą przycisku **+** przesunąć czas zakończenia na później.
- ▶ Po włączeniu urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

Wprowadzanie zmian i przerwanie

- ▶ Po włączeniu nie można już zmienić numeru programu ani wartości wagowych.
- ▶ Czas zakończenia można zmienić, dopóki urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
- ▶ W celu przerwania programu wyłączyć urządzenie, obracając przełącznik funkcji na pozycję zero.

| Program | Artykuł spożywczy | Naczynie | Dodać wody | Poziom piekarnika | Ustawiona waga | Wskazówki |
|---------------------------------------|--|---|---|-------------------|---|---|
| 01 Kurczak, bez farszu | gotowy do przyrządzenia, w przyprawach |  | | 2 | Waga kurczaka | Kurczaka włożyć do naczynia piersią do góry |
| 02 Piersź indyka | w jednym kawałku, w przyprawach |  |  | 2 | Waga piersi z indyka | Nie obsmażać wcześniej mięsa |
| 03 Potrawa jednogarnkowa, z warzywami | wersja wegetariańska |  |  | 2 | Waga całkowita | Warzywa, które wymagają dłuższego czasu gotowania (np. marchewki) pokroić na mniejsze kawałki niż warzywa o krótkim czasie gotowania (np. pomidory) |
| 04 Gulasz | Mięso wołowe lub wieprzowe pokrojone w kostkę, z warzywami |  |  | 2 | Waga całkowita | Najpierw włożyć mięso, a następnie przykryć warzywami. Nie obsmażać wcześniej mięsa. |
| 05 Pieczeń rzymska, świeża | Masa mięsna z mięsa wołowego, wieprzowego lub jagnięcego |  | | 2 | Waga pieczeni | - |
| 06 Sztufada | np. rozbratel, plecówka, udo lub pieczeń wołowa marynowana |  |  | 2 | Waga mięsa | Nie obsmażać wcześniej mięsa |
| 07 Zrazy zawijane wołowe | z farszem warzywnym lub mięsnym |  |  | 2 | Waga wszystkich zrazów zawijanych z farszem | Nie obsmażać wcześniej mięsa |
| 08 Udziec jagnięcy, dobrze wypieczony | bez kości, w przyprawach |  |  | 2 | Waga mięsa | Nie obsmażać wcześniej mięsa |
| 09 Pieczeń cielęca, chuda | np. poledwica lub ogonówka |  |  | 2 | Waga mięsa | Nie obsmażać wcześniej mięsa |
| 10 Pieczeń z karkówki | bez kości, w przyprawach |  |  | 2 | Waga mięsa | Nie obsmażać wcześniej mięsa |

Legenda



Brytfanna z pokrywą



Przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw



Podłacz np. bulionem lub wodą



Według przepisu