

Stručný návod Programy Autopilot



BOSCH
Stvorené pre život

Pomocou programov môžete úplne jednoducho pripravovať rôzne jedlá. Zvolíte si program a spotrebič si preberie vhodné nastavenie.

Aby ste docielili dobré výsledky, vnútorný priestor nesmie byť pre vybrané jedlá príliš horúci. Nechajte vnútorný priestor vychladnúť a potom spustíte program.

Riad

- Zohľadnite upozornenia výrobcu riadu.

A | Vhodný riad:

- Používajte žiaruvzdorný riad odolný do 300 °C.
- Najlepšie sa mäso pripravuje v skle alebo v sklokeramike. Cez sklený kryt môže gril pôsobiť a mäso bude mať krásnu chrumkavú kôrku.
- Pekáče z nehrdzavejúcej ocele sú vhodné len obmedzene. Lesklý povrch silno odráža tepelné žiarenie. Jedlo menej zhnedne a mäso je menej upečené. Keď použijete pekáč z nehrdzavejúcej ocele, po skončení programu odoberte pokrievku. Mäso so stupňom grilovania 3 grilujte ešte 8 až 10 minút.
- Keď použijete pekáč zo smaltovanej ocele, liatiny alebo hliníkového odliatku, jedlo zhnedne silnejšie zospodu. Pridajte viac tekutiny.

Tip: Ak je omáčka k mäsu príliš svetlá alebo tmavá, pridajte nabudúce menej alebo viac tekutiny.

B | Nevhodný riad:

- Riad zo svetlého, lesklého hliníka, neglazovanej hlíny a plastu alebo riad s plastovými rukovätami nie je vhodný.

C | Veľkosť riadu:

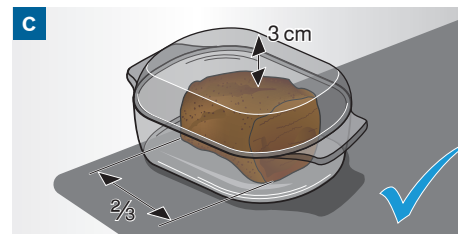
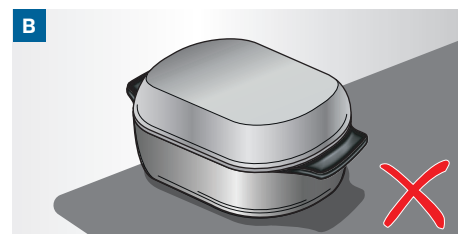
- Pečené mäso má pokrývať asi dve tretiny dna riadu. Tak dosiahnete krásny základ.
- Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže počas pečenia zväčšiť svoj objem.

Programy

- Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom vnútornom priestore rúry. Šťava sa tak lepšie rozdelí v mäse.
- Hmotnosť je nastaviteľná v rozmedzí 0,5 kg až 2,5 kg.

Upozornenie: Hmotnostný rozsah je zámerne obmedzený. Pre veľmi veľké jedlá často nie je k dispozícii riad a výsledok pečenia by už nebol zodpovedajúci.


Ďalšie informácie nájdete v podrobnom návode na obsluhu. Dôkladne si ho, prosím, prečítajte.



9001322423 (9706)

sk

Nastavenie programu

- ▶ Spotrebič si zvolí optimálny druh ohrevu a nastavenie času a teploty. Nastaviť musíte len hmotnosť.
- ▶ Hmotnosť sa dá nastaviť len na plánovanom rozsahu.
- 1. Volič funkcií a volič teploty nastavte na programy .
- 2. Tlačidlom + alebo – nastavte požadovaný program.
- 3. Stlačte tlačidlo kg.
- 4. Tlačidlom + alebo – nastavte hmotnosť jedla. Po prevzatí hmotnosti sa na displeji zobrazí vypočítaný čas trvania. Podľa potreby sa môžete tlačidlom kg vrátiť späť na program.
- ▶ Po niekoľkých sekundách sa program spustí. Na displeji plynie čas trvania.
- ▶ Po skončení programu zaznie signál. Na displeji je čas trvania nula.
- ▶ Ak ste spokojný s výsledkom pečenia, vypnite spotrebič otočením voliča funkcií na nulu.

Čas trvania programu

- ▶ Čas trvania nastaveného programu spotrebič automaticky vypočíta. Objaví sa potom, ako nastavíte hmotnosť pre zvolený program.
- ▶ Zmeniť čas trvania programu nie je možné.


Dopečenie

- ▶ Keď sa program a signál skončí, tlačidlom + môžete nastaviť čas trvania. Spotrebič ohrieva s nastaveniami programu ďalej.

Upozornenie: Dopečenie môžete použiť ľubovoľne často.



















- ▶ Ak ste spokojný s výsledkom pečenia, vypnite spotrebič otočením voliča funkcií na nulu.

Posunutie času skončenia

- ▶ Pri niektorých programoch môžete posunúť čas skončenia dozadu. Pred spustením stlačte tlačidlo , kým sa na displeji neoznačí symbol skončenia. Tlačidlom + posuňte čas skončenia na neskôr.
- ▶ Po spustení spotrebič prejde do pozície čakania.

Zmena a zrušenie

- ▶ Po spustení sa už číslo programu a hmotnosť nedajú zmeniť.
- ▶ Čas skončenia sa môže zmeniť, kým je spotrebič v pozícii čakania.
- ▶ Keď chcete zrušiť program, vypnite spotrebič otočením voliča funkcií na nulu.

Program	Potravina	Riad	Pridať tekutinu	Výška zasunutia	Nastavovacia hmotnosť	Upozornenia
01 Kurča, neplnené	Pripravené na kuchynskú úpravu, neplnené			2	Hmotnosť kurčata	Položte do nádoby prsami nahor
02 Morčacie prsia	V celku, korenené			2	Hmotnosť prs	Mäso predtým neopekajte
03 Hustá polievka, so zeleninou	vegetariánska			2	Celková hmotnosť	Zeleninu s dlhším časom prípravy (napr. mrkva) nakrájajte na menšie kúsky ako zeleninu s kratším časom prípravy (napr. paradajky)
04 Guláš	Hovädzie alebo bravčové mäso nakrájané na kocky so zeleninou			2	Celková hmotnosť	Mäso položte naspodok a prikryte zeleninou. Mäso predtým neopekajte.
05 Fašírka, čerstvá	Mleté mäso hovädzie, bravčové alebo jahňacie			2	Hmotnosť mäsa	-
06 Dusené hovädzie mäso	Napr. roštenka, pliečko alebo dusená sviečkovica			2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekajte
07 Hovädzie rolády	So zeleninou alebo plnené mäsom			2	Hmotnosť všetkých naplnených rolád	Mäso predtým neopekajte
08 Jahňacie stehno, prepečené	bez kostí, okorenené			2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekajte
09 Teľacie pečené mäso, chudé	napr. sviečkovica alebo orech			2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekajte
10 Bravčová krkovička	bez kostí, okorenená			2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekajte

Legenda



Pekáč s pokrievkou



Zakryte dno pekáča, príp. pridajte 250 g zeleniny



Zakryte takmer úplne tekutinou (napr. vývarom, vodou)



Podľa receptu