

# ☰ P Scurte instrucțiuni privind programul AutoPilot



**BOSCH**  
Tehnică pentru o viață

Cu ajutorul programelor, puteți pregăti foarte simplu preparate diverse. Selectați un program, iar aparatul preia pentru dumneavoastră setările optime în acest sens.

Pentru a obține rezultate bune, interiorul cuptorului nu trebuie să fie prea fierbinte. Lăsați să se răcească interiorul cuptorului și porniți programul numai după răcire.

## Veselă

▶ Respectați indicațiile producătorului vasei.

### A | Veselă adecvată:

- ▶ Folosiți vase rezistente la temperaturi de până la 300 °C.
- ▶ Cea mai adecvată este vesela din sticlă sau sticlă ceramică. Grătarul poate acționa prin capacul din sticlă, iar friptura capătă o crustă frumoasă, crocantă.
- ▶ Cratițele din inox se pot folosi numai dacă este necesar. Suprafețele strălucitoare reflectă foarte puternic căldura radiată. Preparatul se rumenește mai puțin, iar carnea se prăjește mai puțin. Dacă folosiți o tavă din inox, îndepărtați capacul la sfârșitul programului. Mai preparați apoi carnea la grill, la treapta de grill 3 încă 8 până la 10 minute.
- ▶ Dacă utilizați cratițe din oțel emailat, fontă sau aluminiu turnat sub presiune, preparatul se rumenește mai puternic de jos. Adăugați puțin mai mult lichid.

**Recomandare:** Dacă sosul pentru friptură este prea deschis sau prea închis, data viitoare adăugați mai puțin, respectiv mai mult lichid.

### B | Veselă neadecvată:

- ▶ Vesela din aluminiu deschis la culoare, strălucitor, din lut neglazurat și vesela din material plastic sau cu mânere din material plastic nu sunt adecvate.

### C | Dimensiunea vasei:

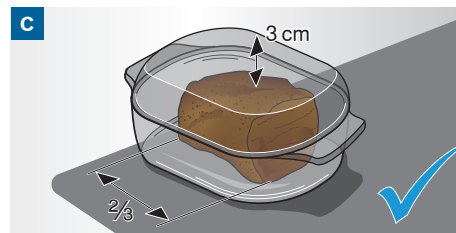
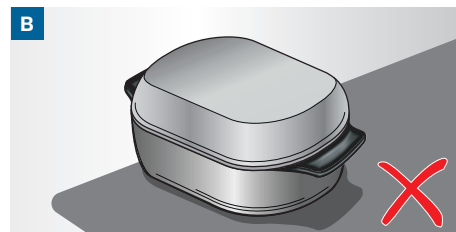
- ▶ Friptura trebuie să acopere baza vasului pe aprox. două treimi. Astfel obțineți un sos de friptură deosebit.
- ▶ Distanța dintre carne și capac ar trebui să fie de minim 3 cm. Carnea se poate umfla în timpul prăjirii.

## Programe

- ▶ Atunci când friptura este gata, aceasta mai poate să stea încă 10 minute în interiorul cuptorului deconectat, închis. Astfel, sucul de la carne se poate distribui mai bine.
- ▶ Greutatea poate fi reglată într-un interval cuprins între 0,5 kg și 2,5 kg.

**Indicație:** domeniul de greutate este limitat intenționat. Pentru preparate foarte mari, de multe ori nu este disponibilă nicio veselă adecvată, iar rezultatul preparării nu ar mai fi corespunzător.


Informații suplimentare găsiți în instrucțiunile de utilizare detaliate. Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni.



9001322427 (9706)

ro

## Setarea programului

- ▶ Aparatul selectează modul optim de încălzire și reglarea timpului și a temperaturii. Dumneavoastră nu trebuie decât să setați greutatea preparatului.
  - ▶ Greutatea poate fi reglată numai în intervalul de greutate prevăzut.
1. Poziționați selectorul de funcții și de temperatură pe programe .
  2. Cu ajutorul tastei + sau – setați programul dorit.
  3. Atingeți tasta kg.
  4. Cu ajutorul tastei + sau – setați greutatea preparatului dumneavoastră. După afișarea greutății, pe afișaj este prezentată durata de preparare calculată. Dacă este necesar, puteți schimba din nou programul cu tasta kg.
- ▶ Programul pornește după câteva secunde. Derularea duratei este vizibilă pe display.
  - ▶ La finalizarea programului se emite un semnal sonor. Pe display este afișată durata de preparare pe zero.
  - ▶ Dacă sunteți mulțumit de rezultatul preparării, deconectați aparatul prin rotirea selectorului de funcții în poziția neutră.


## Durata programului

- ▶ Durata programului dumneavoastră setat este calculată automat de aparat. Aceasta apare după ce ați reglat greutatea pentru programul ales.
- ▶ Nu puteți modifica durata unui program.

## Continuarea preparării



















- ▶ Imediat ce programul și semnalul s-au încheiat, puteți seta o durată cu tasta +. Aparatul încălzește mai departe cu setările programului.
- Indicație:** Puteți efectua prepararea ulterioară de câte ori doriți.
- ▶ Dacă sunteți mulțumit de rezultatul preparării, deconectați aparatul prin rotirea selectorului de funcții în poziția neutră.

## Decalarea orei de finalizare

- ▶ La unele programe puteți decala ora de finalizare. Înainte de a începe, atingeți tasta  până când pe display este marcat simbolul de sfârșit. Cu tasta + decalați pe mai târziu sfârșitul.
- ▶ După pornire, aparatul trece în faza de așteptare.

## Efectuarea modificărilor și anularea acestora

- ▶ După pornire, nu mai pot fi modificate numărul programului și greutatea.
- ▶ Timpul de finalizare poate fi schimbat, cât timp aparatul este în poziția de așteptare.
- ▶ Dacă doriți să anulați programul, deconectați aparatul prin rotirea selectorului de funcții în poziția neutră.

Program	Alimente	Veselă	Adăugarea de lichid	Nivelul	Greutatea de setare	Observații
01 Pui, neumplut	pregătit pentru preparare, condimentat			2	Greutatea puiului	așezare în vas cu pieptul în sus
02 Piept de curcan	la bucată, condimentat			2	Greutatea pieptului de curcan	Nu prăjiți carnea în prealabil
03 Tocană cu legume	vegetariană			2	Greutatea totală	Tăiați legumele cu timp mai mare de preparare (de ex. morcovii) în bucăți mai mici decât legumele cu timp mai scurt de preparare (de ex. roșiile)
04 Gulaș	Carne de vită sau de porc, tăiată cubulețe, cu legume			2	Greutatea totală	Așezați carnea pe baza vasului și acoperiți cu legume. Nu prăjiți carnea în prealabil.
05 Friptură din carne tocată, proaspătă	Carne tocată de vită, porc sau miel			2	Greutatea fripturii	-
06 Friptură înăbușită din carne de vită	de ex. coastă superioară, pulpă față, spată sau friptură marinată			2	Greutatea cărnii	Nu prăjiți carnea în prealabil
07 Ruladă din carne de vită	umplută cu legume sau carne			2	Greutatea tuturor ruladelor umplute	Nu prăjiți carnea în prealabil
08 Pulpă de miel, pătrunsă	fără oase, condimentată			2	Greutatea cărnii	Nu prăjiți carnea în prealabil
09 Friptură de vițel, slabă	de ex. mușchi sau nucă			2	Greutatea cărnii	Nu prăjiți carnea în prealabil
10 Friptură din ceafă de porc	fără oase, condimentată			2	Greutatea cărnii	Nu prăjiți carnea în prealabil

### Legendă



Tavă cu capac



Acoperiți baza tăvii, eventual adăugați până la 250 g legume



acoperiți rapid cu lichid (de ex. supă, apă)



conform rețetei