

# ☰P Mémento Programme AutoPilot

 **BOSCH**  
Des technologies pour la vie

Ces programmes vous permettent de préparer facilement vos plats. Vous sélectionnez un programme et l'appareil reprend pour vous les réglages optimaux.

Pour obtenir de bons résultats, le compartiment de cuisson ne doit pas être trop chaud. Laissez refroidir le compartiment de cuisson et redémarrez ensuite le programme.

Pour plus d'informations, consultez le manuel d'instructions détaillé. Veuillez le lire attentivement.

## Récipient

- ▶ Respectez les indications des fabricants des récipients.

### A | Vaisselle appropriée :

- ▶ Utilisez de la vaisselle résistante jusqu'à 300 °C.
- ▶ La vaisselle la plus appropriée est en verre ou en céramique. Le gril peut faire effet à travers le couvercle en verre et vous obtenez une jolie croûte croustillante sur votre rôti.
- ▶ Les faitouts en inox ne conviennent que sous réserve. La surface brillante reflète fortement le rayonnement thermique. Le plat est moins brun et la viande moins cuite. Si vous utilisez un faitout en acier inox, retirez le couvercle une fois le programme terminé. Passez la viande encore 8 à 10 minutes sous le gril à la position gril 3.
- ▶ Si vous utilisez des faitouts en acier émaillé, en fonte d'acier ou en aluminium moulé, le mets du bas brunet davantage. Ajoutez un peu plus de liquide.

**Conseil :** lorsque la sauce du rôti est trop claire ou trop foncée, ajoutez la prochaine fois moins ou plus de liquide.

### B | Vaisselle inappropriée :

- ▶ Les récipients en aluminium clair, brillant, en terre cuite non vernie ou des récipients en plastique ou avec des poignées en plastique sont inappropriés.

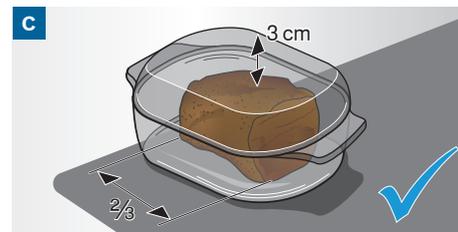
### C | Taille des récipients :

- ▶ Le rôti doit recouvrir environ aux deux-tiers le fond du récipient. Vous obtiendrez ainsi un excellent fond de rôti.
- ▶ L'écart entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

## Programme

- ▶ Une fois le rôti prêt, laissez-le reposer encore 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.
- ▶ Le poids peut se régler dans une plage allant de 0,5 kg à 2,5 kg.

**Remarque :** la plage de poids est limitée intentionnellement. Pour les très grands mets, il manque souvent un récipient adapté. Dans ce cas le résultat de cuisson n'est pas optimal.



9001322136 (9706)

fr

## Réglage d'un programme

- ▶ L'appareil sélectionne le mode de cuisson et le réglage du temps et de la température optimaux. Vous devez uniquement régler le poids.
- ▶ Le poids peut uniquement être réglé dans la plage de poids prévue.
- 1. Réglez le sélecteur de fonction sur le programme .
- 2. Le thermostat reste sur la position zéro.
- 3. Réglez le programme souhaité à l'aide de la touche + ou -.
- 4. Effleurez la touche kg.
- 5. Réglez le poids de vos aliments à l'aide de la touche + ou -. La durée calculée apparaît sur l'affichage une fois le poids pris en compte. Vous pouvez si nécessaire revenir au programme à l'aide de la touche kg.
- ▶ Le programme démarre au bout de quelques secondes. La durée s'écoule à l'affichage.
- ▶ Un signal retentit lorsque le programme est terminé. La durée zéro est affichée.
- ▶ Lorsque le résultat de cuisson vous satisfait, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

## Durée du programme

- ▶ La durée de votre programme réglé est automatiquement calculée par l'appareil. Elle apparaît une fois que vous avez réglé le poids pour le programme sélectionné.
- ▶ Vous ne pouvez pas modifier la durée d'un programme.

## Poursuite de la cuisson

- ▶ Dès que le programme et que le signal sont terminés, vous pouvez de nouveau régler une durée à l'aide de la touche +. L'appareil continuera à chauffer avec les réglages du programme.
- Remarque :** vous pouvez poursuivre la cuisson autant de fois que vous souhaitez.
- ▶ Lorsque le résultat de cuisson vous satisfait, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

## Différer l'heure de la fin

- ▶ Pour certains programmes, vous pouvez différer l'heure de la fin. Avant le démarrage, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole de fin soit marqué dans l'affichage. Différez la fin à l'aide de la touche +.
- ▶ Après le démarrage, l'appareil se met en position d'attente.

## Modifier et annuler

- ▶ Le numéro de programme et le poids ne peuvent plus être modifiés après le démarrage.
- ▶ L'heure de fin peut être modifiée tant que l'appareil est en position d'attente.
- ▶ Si vous souhaitez annuler le programme, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Programme	Aliments	Récipient	Ajoutez du liquide	Niveau d'enfournement	Poids de réglage	Remarques
01 Poulet, non farci	prêt à cuire, assaisonné			2	Poids du poulet	poser dans le récipient, les blancs vers le haut
02 Blanc de dinde	en un seul morceau, assaisonné			2	Poids du blanc de dinde	Ne pas saisir la viande au préalable
03 Potée de légumes	végétarien			2	Poids total	Couper en plus petits morceaux les légumes dont la cuisson est plus longue (par ex. carottes) que les légumes dont la cuisson est plus rapide (par ex. tomates)
04 Goulasch	Viande de bœuf ou de porc assaisonnée avec des légumes			2	Poids total	Placer la viande en bas et la recouvrir de légumes. Ne pas saisir la viande au préalable.
05 Rôti de viande haché, frais	Haché à base de viande de bœuf, de porc ou de mouton			2	Poids du rôti	-
06 Rôti de bœuf à braiser	par ex. entrecôte, macreuse ou rôti mariné			2	Poids de la viande	Ne pas saisir la viande au préalable
07 Paupiettes de bœuf	farciées de légumes ou de viande			2	Poids de toutes les roulades farcies	Ne pas saisir la viande au préalable
08 Gigot d'agneau, bien cuit	sans os, assaisonné			2	Poids de la viande	Ne pas saisir la viande au préalable
09 Rôti de veau, maigre	par ex. filet ou noix			2	Poids de la viande	Ne pas saisir la viande au préalable
10 Rôti d'échine de porc	sans os, assaisonné			2	Poids de la viande	Ne pas saisir la viande au préalable

### Légende



Faitout avec couvercle



Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes



Couvrir rapidement (par ex. avec du bouillon ou de l'eau)



selon la recette