

Korte handleiding AutoPilot-programma's

 **BOSCH**
Technologie voor het leven

Met de programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken. U kiest een programma en het apparaat neemt voor u de optimale instellingen over.

Om goede resultaten te bereiken, mag de binnenruimte niet te heet zijn. Laat de binnenruimte afkoelen en start pas daarna het programma.

Vormen

- ▶ Neem de gegevens van de fabrikant van de vorm in acht.

A | Geschikte vormen

- ▶ Gebruik hittebestendige vormen tot 300 °C.
- ▶ Vormen van glas of glaskeramiek zijn het meest geschikt. Door het glazen deksel kan de grill zijn werk doen en krijgt het vlees een mooie, knapperige korst.
- ▶ Braadpannen van roestvrij staal zijn slechts in beperkte mate geschikt. Het glanzende oppervlak reflecteert de warmtestraling zeer sterk. Het gerecht wordt minder bruin en het vlees minder gaar. Gebruikt u een braadpan van roestvrij staal, neem dan na afloop van het programma het deksel eraf. Het vlees op grillstand 3 nog 8 tot 10 minuten gratineren.
- ▶ Gebruikt u braadpannen van geëmailleerd staal, gietijzer of persgegoten aluminium, dan wordt het gerecht van onderen bruiner. Voeg wat meer vloeistof toe.

Tip: Is de saus van het vlees te licht of te donker, voeg dan de volgende keer minder of meer vloeistof toe.

B | Ongeschikte vormen:

- ▶ Ongeschikt zijn vormen van licht, glanzend aluminium, van kunststof en ongeglazuurde klei en vormen die voorzien zijn van kunststof handgrepen.

C | Grootte van de vorm:

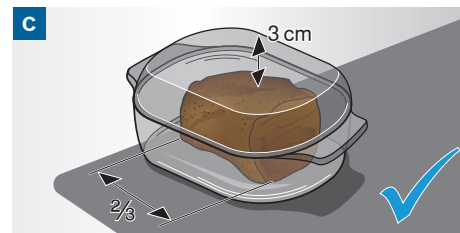
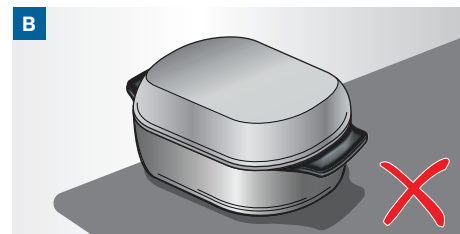
- ▶ Het vlees moet de bodem van de vorm voor ca. twee derde bedekken. Zo krijgt u mooi braadsap.
- ▶ De afstand tussen het vlees en het deksel moet minstens 3 cm bedragen. Het vlees kan tijdens het braden uitzetten.

Programma's

- ▶ Als het vlees klaar is, kan het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte blijven liggen. Het vocht kan zich dan beter verdelen.
- ▶ Het gewicht kan in een bereik tussen 0,5 kg en 2,5 kg worden ingesteld.

Tip: het gewichtsbereik is bewust beperkt gehouden. Voor zeer grote gerechten zijn namelijk vaak geen passende vormen beschikbaar en het bereidingsresultaat zou niet meer kloppen.


Meer informatie vindt u in de uitvoerige gebruiksaanwijzing. Lees deze zorgvuldig door.



9001322310 (9706)

nl

Programma instellen

- ▶ Het apparaat kiest de optimale verwarmingsmethode en de tijd en temperatuurinstelling. U hoeft alleen het gewicht in te stellen.
- ▶ Het gewicht kan alleen worden ingesteld in het betreffende gewichtsbereik.
- 1. De functiekeuzeknop op Programma's  zetten.
- 2. De temperatuurkeuzeknop blijft op de nulstand.
- 3. Met toets + of – het gewenste programma instellen.
- 4. Op toets kg tippen.
- 5. Met toets + of – het gewicht van uw gerecht instellen. Na overname van het gewicht verschijnt de berekende duur op het display. Met toets kg kunt u naar wens teruggaan naar het programma.
- ▶ Na enkele seconden start het programma. De tijdsduur loopt af op het display.
- ▶ Als het programma beëindigd is, klinkt er een signaal. Op het display staat de tijdsduur op nul.
- ▶ Bent u tevreden met het bereidingsresultaat, schakel het apparaat dan uit door de functiekeuzeknop in de nulstand te draaien.

Tijdsduur van het programma

- ▶ De tijdsduur van het ingestelde programma wordt automatisch berekend door het apparaat. Deze verschijnt nadat u het gewicht voor het gekozen programma heeft ingesteld.
- ▶ U kunt de duur van het programma niet veranderen.


Nagaren

- ▶ Zodra het programma en het signaal beëindigd zijn, kunt u met toets + een tijdsduur instellen. Het apparaat warmt verder op met de instellingen van het programma.

Tip: u kunt zo vaak nagaren als u wilt.



















- ▶ Bent u tevreden met het bereidingsresultaat, schakel het apparaat dan uit door de functiekeuzeknop in de nulstand te draaien.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

- ▶ Bij enkele programma's kunt u de eindtijd op een later tijdstip zetten. Voor de start op toets  tippen tot het eindsymbool op het display gemarkeerd is. Met toets + het einde op een later tijdstip zetten.
- ▶ Na de start gaat het apparaat in de wachtstand.

Wijzigen en afbreken

- ▶ Na de start kunnen het programmanummer en het gewicht niet meer veranderd worden.
- ▶ De eindtijd kan veranderd worden zolang het apparaat zich in de wachtstand bevindt.
- ▶ Wanneer u het programma wilt afbreken, schakelt u het apparaat uit door de functiekeuzeknop in de nulstand te draaien.

Programma	Levensmiddel	Vormen	Vloeistof toevoegen	Inschuif-hoogte	Instelgewicht	Aanwijzingen
01 Kip, onge vuld	panklaar, gekruid			2	Gewicht kip	met de borst naar boven in de vorm leggen
02 Kalkoenfilet	van het stuk, gekruid			2	Gewicht kalkoenfilet	Het vlees niet eerst aanbraden
03 Eenpansgerecht, met groente	vegetarisch			2	Totaalgewicht	Groente met een lange bereidingstijd (bijv. wortelen) in kleinere stukken snijden dan groente met een korte bereidingstijd (bijv. tomaten)
04 Goulash	Rund- of varkensvlees in blokjes met groente			2	Totaalgewicht	Eerst het vlees erin doen en daarop de groente leggen. Het vlees niet eerst aanbraden
05 Gebraden gehakt, vers	Gehakt van rund-, varkens- of lamsvlees			2	Gewicht gehakt	-
06 Gestoofd rundvlees	bijv. klapstuk, schouderstuk, fricandeau of gemarineerd vlees			2	Gewicht van het vlees	Het vlees niet eerst aanbraden
07 Runderrollade:	gevuld met groente of vlees			2	Gewicht van alle gevulde rollades	Het vlees niet eerst aanbraden
08 Lamsbout, doorbakken	zonder been, gekruid			2	Gewicht van het vlees	Het vlees niet eerst aanbraden
09 Gebraden kalfsvlees, mager	bijv. lendestuk of fricandeau			2	Gewicht van het vlees	Het vlees niet eerst aanbraden
10 Gebraden varkenshals	zonder been, gekruid			2	Gewicht van het vlees	Het vlees niet eerst aanbraden

Legende



Braadpan met deksel



Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen



Rollades bijna bedekken (bijv. bouillon of water)



volgens recept