

Guia rápido programas AutoPilot



BOSCH
Tecnologia para a vida

Os programas permitem-lhe preparar refeições com toda a facilidade. Selecione um programa e o aparelho escolhe por si as regulações mais adequadas.

Para obter bons resultados, o interior do aparelho não pode estar demasiado quente. Deixe o interior do aparelho arrefecer e só então inicie o programa.

Recipiente

► Respeite as instruções do fabricante do recipiente.

A | Recipientes adequados:

- Use sempre loiça resistente ao vapor e ao calor até 300 °C.
- O melhor será usar recipientes em vidro ou cerâmica de vidro. Graças à tampa de vidro o grelhado pode atuar e a cozedura ganha uma crosta crocante.
- As assadeiras de aço inoxidável são apropriadas apenas em determinadas condições. A sua superfície brilhante reflecte a radiação térmica com muita intensidade. O prato fica menos tostado e a carne menos cozinhada. Se usar uma assadeira em aço inoxidável, retire a tampa após o final do programa. Grelhe a carne no final com a potência 3, durante mais 8 a 10 minutos.
- Se utilizar uma assadeira de aço esmaltado, ferro fundido ou alumínio fundido, o prato fica mais tostado por baixo. Adicione mais líquido.

Dica: se o molho para estufar estiver demasiado claro ou escuro, adicione menos ou mais água da próxima vez.

B | Recipientes inadequados:

- Os recipientes de alumínio claro e brilhante, de barro não vidrado, bem como de plástico ou com pegas de plástico, não são adequados.

C | Tamanho do recipiente:

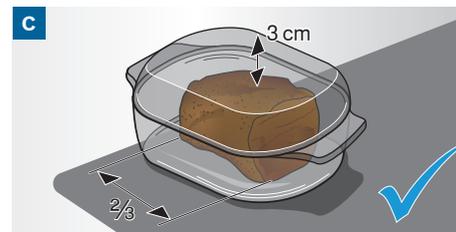
- O assado deve ocupar dois terços da superfície do recipiente. Deste modo, obterá um óptimo suco.
- A distância entre a carne e a tampa tem de ser de, pelo menos, 3 cm. O volume da carne pode aumentar ao assar.

Programas

- Depois de o assado estar pronto, pode repousar ainda 10 minutos dentro do forno desligado e fechado. Deste modo, o suco da carne ficará melhor distribuído.
- O peso pode ser regulado num intervalo entre 0,5 kg e 2,5 kg.

Nota: a gama de pesos foi limitada de propósito. Para pratos muito grandes não existem muitas vezes recipientes adequados e o resultado de cozedura pode não coincidir.

Encontra mais informações no manual de instruções detalhado. Leia-o com atenção.



9001322316 (9706)

pt

Regular um programa

- ▶ O aparelho seleciona automaticamente o tipo de aquecimento ideal e a regulação da hora e temperatura. Apenas necessita de regular o peso.
- ▶ O peso apenas pode ser regulado no intervalo de peso previsto.
- 1. Coloque o seletor de funções em Programas
- 2. O seletor de temperatura permanece na posição inicial.
- 3. Selecione o programa desejado com a tecla + ou -.
- 4. Toque a tecla kg.
- 5. Regule o peso dos seus alimentos com a tecla + ou -. Após o registo do peso surge no visor o tempo de duração calculado. Se necessário pode voltar para o programa com a tecla kg.
- ▶ O programa é iniciado após alguns segundos. O tempo de duração começa a decrescer no visor.
- ▶ Quando o programa estiver concluído, soa um sinal. No visor o tempo de duração é apresentado a zeros.
- ▶ Quando estiver satisfeito com o resultado de cozedura, desligue o aparelho, rodando o seletor de funções para a posição zero.

Tempo de duração do programa

- ▶ O tempo de duração do programa que selecionou é calculado automaticamente pelo aparelho. Surge depois de ter regulado o peso para o programa selecionado.
- ▶ Não é possível alterar o tempo de duração de um programa.

Continuar a cozer

- ▶ Assim que o programa e o sinal tiver terminado, pode usar a tecla + para regular novamente um tempo de duração. O aparelho continua a aquecer com as regulações do programa.

Nota: Pode prolongar o tempo de cozedura as vezes que desejar.

- ▶ Quando estiver satisfeito com o resultado de cozedura, desligue o aparelho, rodando o seletor de funções para a posição zero.

Adiar a hora de conclusão

- ▶ Para alguns programas, pode adiar a hora de conclusão. Antes do arranque toque na tecla até surgir o símbolo de fim no visor. Adiar a hora de conclusão para mais tarde com a tecla +.
- ▶ Depois de iniciar, o aparelho entra em modo de espera.

Alterar e cancelar

- ▶ Após o arranque, o número do programa e o peso deixam de poder ser alterados.
- ▶ A hora de conclusão pode ser alterada, desde que o aparelho esteja no modo de espera.
- ▶ Se desejar cancelar o programa, desligue o aparelho, rodando o seletor de funções para a posição zero.

Programa	Alimentos	Recipiente	Adicionar líquido	Nível	Peso para ajuste	Notas
01 Frango, sem recheio	pronto a cozinhar, temperado			2	Peso do frango	colocar com o peito para cima no recipiente
02 Peito de peru	inteiro, temperado			2	Peso do peito do peru	Não saltear a carne previamente
03 Guisado, com legumes	vegetariano			2	Peso total	Corte os legumes com tempo de cozedura mais longo (por ex. cenouras) em pedaços mais pequenos do que os legumes com tempo cozedura menor (por ex. tomates)
04 Carne de vaca estufada	Carne de bovino ou porco aos cubos com legumes			2	Peso total	Coloque a carne por baixo e cubra-a com legumes. Não saltear a carne previamente.
05 Rolo de carne picada, fresca	Pasta com carne de bovino, porco ou borrego			2	Peso do assado	-
06 Carne de vaca para estufar	p. ex., acém, pá, rabadilha, carne marinada			2	Peso da carne	Não saltear a carne previamente
07 Rolo de carne de vaca	com recheio de legumes ou carne			2	Peso de todos os rolinhos recheados	Não saltear a carne previamente
08 Perna de borrego, bem passada	sem ossos, temperado			2	Peso da carne	Não saltear a carne previamente
09 Carne de vitela para assar, magra	por ex. lombo ou rabadilha			2	Peso da carne	Não saltear a carne previamente
10 Cachaço de porco para assar	sem ossos, temperado			2	Peso da carne	Não saltear a carne previamente

Legenda



Assadeira com tampa



Cobrir o fundo da assadeira, event. adicionar até 250 g de legumes



cobrir rapidamente com líquido (por ex. caldo, água)



conforme receita