

Istruzioni di consultazione rapida sui programmi AutoPilot



BOSCH
Tecnologia per la vita

Con la funzione di programmazione è possibile preparare le pietanze con estrema semplicità. Basta selezionare un programma e l'apparecchio adotta a tale scopo le impostazioni ottimali.

Per ottenere buoni risultati, il vano cottura non deve essere troppo caldo. Lasciare raffreddare il vano cottura e avviare soltanto dopo il programma.

Per maggiori informazioni consultare le istruzioni per l'uso dettagliate. Leggere attentamente tutte le istruzioni.

Stoviglia

- ▶ Osservare le avvertenze fornite dal costruttore.

A | Stoviglie adatte:

- ▶ Utilizzare stoviglie refrattarie e resistenti al vapore fino a 300 °C.
- ▶ Si addice meglio una stoviglia in vetro o in vetroceramica. Il grill riscalda attraverso il coperchio in vetro e l'arrosto mantiene una bella crosta croccante.
- ▶ Le pirofile in acciaio inossidabile non sempre sono adatte. La superficie lucida riflette gran parte delle radiazioni termiche. La pietanza si dora di meno e la carne è meno cotta. Se si utilizza una pirofila in acciaio inossidabile, al termine del programma di cottura, rimuovere il coperchio. Fare cuocere la carne al livello grill°3 ancora per°8-10°minuti.
- ▶ Se si utilizza una pirofila in acciaio smaltato, ghisa o pressofusione in alluminio, gli alimenti assumono una colorazione più scura in basso. Aggiungere una quantità di liquido maggiore.

Consiglio: se l'intingolo per l'arrosto è troppo chiaro o troppo scuro, la prossima volta aggiungere meno liquido o più liquido.

B | Stoviglie non adatte:

- ▶ Non sono adatte le stoviglie in alluminio chiaro e lucido, quelle in argilla non vetrinata e le stoviglie in plastica o con i manici in plastica.

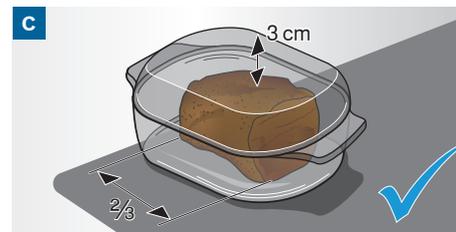
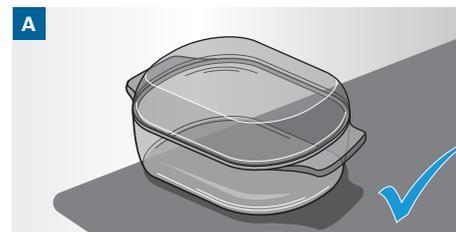
C | Dimensioni delle stoviglie:

- ▶ l'arrosto deve ricoprire circa i due terzi del fondo della pentola, in modo da ottenere un bel fondo dell'arrosto.
- ▶ La distanza tra la carne e il coperchio deve essere di almeno 3 cm in quanto durante la cottura la carne può aumentare di volume. in quanto durante la cottura la carne può aumentare di volume.

Programmi

- ▶ Quando l'arrosto è pronto, è possibile lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso in modo che il sugo della carne si distribuisca meglio.
- ▶ Il peso è impostabile in un intervallo compreso tra 0,5 kg e 2,5 kg.

Nota: l'intervallo dei parametri di peso è stato appositamente limitato. Per pietanze di grandi dimensioni, spesso non si trova alcuna stoviglia adatta e il risultato di cottura non sarebbe più corretto.



9001322377 (9706)

it

Impostazione del programma

- ▶ L'apparecchio seleziona il tipo di riscaldamento ottimale e le impostazioni relative al tempo e alla temperatura. È necessario impostare soltanto il peso.
- ▶ Il peso è impostabile soltanto nell'intervallo del peso previsto.
- 1. Portare il selettore funzioni e il selettore temperatura su programmi
- 2. Con il tasto + o - impostare il programma desiderato.
- 3. Toccare il tasto kg.
- 4. Con il tasto + o - impostare il peso della pietanza. Dopo aver acquisito il peso, sul display compare la durata calcolata. Se necessario, con il tasto kg è possibile tornare al programma.
- ▶ Il programma entra in funzione dopo pochi secondi. La durata scorre sul display.
- ▶ Quando il programma è terminato, viene emesso un segnale acustico. Sul display, la durata è zero.
- ▶ Se si è soddisfatti del risultato di cottura, spegnere l'apparecchio ruotando il selettore funzioni in posizione zero. Se si è soddisfatti del risultato di cottura, spegnere l'apparecchio ruotando il selettore funzioni in posizione zero.

Durata del programma

- ▶ La durata del programma impostato viene calcolata automaticamente dall'apparecchio. La durata compare dopo aver impostato il peso per il programma selezionato.
- ▶ Non è possibile modificare la durata di un programma.

Proseguire la cottura

- ▶ Non appena il programma e segnale sono terminati, è possibile impostare nuovamente una durata con il tasto +. L'apparecchio continua a riscaldare con le impostazioni del programma.
- Nota:** è possibile proseguire la cottura quante volte lo si desidera.
- ▶ Se si è soddisfatti del risultato di cottura, spegnere l'apparecchio ruotando il selettore funzioni in posizione zero. Se si è soddisfatti del risultato di cottura, spegnere l'apparecchio ruotando il selettore funzioni in posizione zero.

Posticipo dell'ora di fine cottura

- ▶ Per alcuni programmi è possibile posticipare l'ora di fine. Prima dell'avvio toccare il tasto , finché sul display non viene contrassegnato il simbolo di fine. Posticipare l'ora di fine con il tasto +.
- ▶ Dopo l'avvio l'apparecchio passa in posizione di attesa.

Modifica e annullamento

- ▶ Dopo l'avvio non è più possibile modificare il codice del programma e il peso.
- ▶ L'ora di fine può essere modificata, finché l'apparecchio si trova in posizione di attesa.
- ▶ Se si desidera interrompere il programma, spegnere l'apparecchio ruotando il selettore funzioni in posizione zero.

Programma	Alimento	Stoviglia	Aggiunta di liquido	Livello di inserimento	Peso da impostare	Note
01	Pollo, non ripieno	pronto per la cottura, speziato		2	Peso del pollo	disporre nella stoviglia con il petto rivolto verso l'alto
02	Petto di tacchino	al pezzo, speziato		2	Peso del petto di tacchino	Non rosolare prima la carne
03	Stufato di verdure	vegetariano		2	Peso complessivo	Tagliare a pezzetti più piccoli le verdure con tempi di cottura maggiori (ad es. carote) rispetto alle verdure che necessitano di tempi di cottura minori (ad es. pomodori)
04	Gulasch	Carne di manzo o di maiale, tagliata a bocconcini, con verdura		2	Peso complessivo	Disporre prima la carne e quindi ricoprire con le verdure. Non rosolare prima la carne.
05	Polpettone, fresco	Base di carne trita con carne di manzo, maiale o agnello		2	Peso del polpettone	-
06	Brasato di manzo	ad es. controfiletto, sottospalla, noce, arrosto all'agro		2	Peso della carne	Non rosolare prima la carne
07	Involtini di manzo	Farciti con verdura o carne		2	Peso di tutti gli involtini farciti	Non rosolare prima la carne
08	Cosciotto di agnello, ben cotto	disossato, speziato		2	Peso della carne	Non rosolare prima la carne
09	Arrosto di vitello, magro	ad es. lombata o noce		2	Peso della carne	Non rosolare prima la carne
10	Stufato di capocollo	disossato, speziato		2	Peso della carne	Non rosolare prima la carne

Legenda



Pirofila con coperchio



Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere fino a 250 g di verdura



coprire quasi completamente in presenza di liquidi (ad es. brodo, acqua)



a seconda della ricetta