

# Snabbguide AutoPilot-program



**BOSCH**  
Invented for life

Du får en smidigare matlagning med programmen. Välj program så ger enheten dig optimala inställningar.

Ugnen får inte vara för varm om du vill få bra slutresultat. Låt ugnen svalna innan du drar igång programmet.

Du hittar utförligare information i bruksanvisningen. Läs den noga.

## Formar

- ▶ Följ formtillverkarens anvisningar.

### A | Lämpliga formar:

- ▶ Använd alltid eldfasta formar som klarar upp till 300°C.
- ▶ Glas- eller glaskeramikformor passar bäst. Grillen går igenom glaslocket och ger steken en fin, knaprig yta.
- ▶ Stekgrytor av rostfritt fungerar inte så bra. Den blanka ytan reflekterar värmestrålningen kraftigt. Maten får ingen färg och köttet blir inte ordentligt tillagat. Om du använder en stekgryta i rostfritt, ta av locket när programmet är klart. Eftergrilla köttet på grillåge 3 i ytterligare 8 till 10 minuter.
- ▶ Använder du emaljgrytor av stål, gjutjärn eller pressgjutet aluminium, så bryner maten på mer underifrån. Tillsätt mer vätska.

**Tips:** är stekskyn för ljus eller mörk, tillsätt mindre resp. mer vätska nästa gång.

### B | Olämpliga formar:

- ▶ Enheten är inte avsedd för formar av ljus, blank aluminium, oglaserat lergods, plast eller formar med plasthandtag.

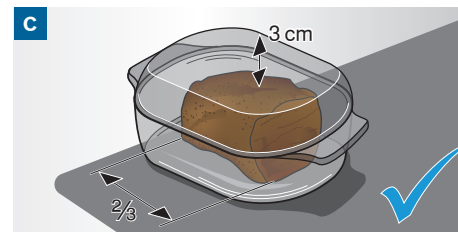
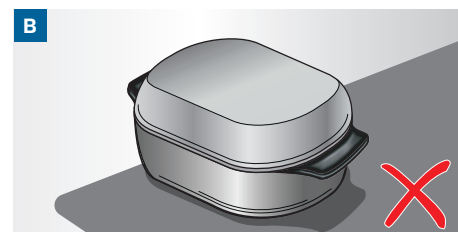
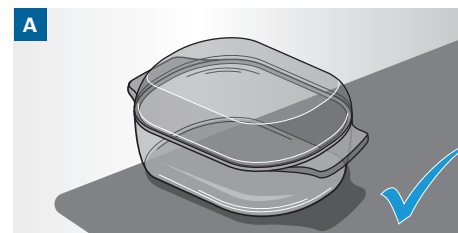
### C | Formens/grytans storlek:

- ▶ Steken ska täcka ca två tredjedelar av formens botten. Då får du fin steksky.
- ▶ Avståndet mellan kött och lock bör vara minst 3 cm. Kött kan svälla vid ugnstekning.

## Program

- ▶ När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. Det ger bättre fördelning av köttsaften.
- ▶ Vikten går att ställa in i intervallet 0,5 kg till 2,5 kg.


**Obs!** Viktintervallet är medvetet begränsat. Det är ofta svårt att hitta lämplig form för stora maträtter och slutresultatet skulle inte stämma.



9001322416 (9706)

SV

## Ställa in program

- ▶ Enheten väljer optimal ugnsfunktion och ställer in tid och temperatur åt dig. Du behöver bara ställa in vikten.
- ▶ Vikten måste ligga inom angivet viktintervall.
- 1. Vrid funktions- och termostatvreden till program .
- 2. Ställ in det program du vill ha med + eller -.
- 3. Tryck till på knapp kg.
- 4. Ange matvikten med + eller -. Du får upp beräknad tillagningstid på displayen när enheten sparar vikten. Du kan återgå till programmet med knapp kg, om det behövs.
- ▶ Programmet går igång inom några sekunder. Tillagningstiden räknar ned på displayen.
- ▶ Enheten ger signal när programmet är klart. Tillagningstiden står på noll på displayen.
- ▶ Är du nöjd med slutresultatet, slå av enheten genom att vrida funktionsvredet till nolläge.


## Programtid

- ▶ Enheten beräknar tillagningstiden automatiskt för inställt program. Du får upp den när du ställt in vikten i valt program.
- ▶ Du kan inte ändra tillagningstiden i programmet.

## Fortsatt tillagning



















- ▶ Du kan ställa in tillagningstid igen med + när programmet och signalen slutat. Enheten fortsätter värma på med programinställningarna.
- Obs!** Du kan låta maten gå klar flera gånger.
- ▶ Är du nöjd med slutresultatet, slå av enheten genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

## Flytta färdigtiden

- ▶ Du kan flytta färdigtiden i vissa program. Tryck till på knapp  tills färdigtidssymbolen blir markerad på displayen. Flytta fram färdigtiden med +.
- ▶ Enheten slår om till standbyläge när du slagit på.

## Ändra och avbryta

- ▶ Du kan inte ändra programnummer och vikt efter start.
- ▶ Färdigtiden går att ändra när enheten är i standbyläge.
- ▶ Vill du avbryta programmet, slå av enheten genom att vrida funktionsvredet till nolläge.

Program	Livsmedel	Formar	Tillsätt vätska	Fals	Inställd vikt	Anvisningar
01 <b>Kyckling, utan fyllning</b>	förberedd, kryddad			2	Kycklingvikt	lägg med bröstet upp i stekgrytan
02 <b>Kalkonbröst</b>	styckdelar, kryddade			2	Kalkonbröstvikt	Bryn inte på köttet innan
03 <b>Grönsaksryta</b>	vegetarisk			2	Totalvikt	Skär grönsaker med lång tillagningstid (t.ex. morötter) i mindre delar än grönsaker med kort tillagningstid (t.ex. tomater)
04 <b>Gulasch</b>	Nöt- eller fläskgrytbitar med grönsaker			2	Totalvikt	Lägg i köttet underst och täck med grönsaker. Bryn inte på köttet innan
05 <b>Köttfärslimpa, färsk</b>	Nöt-, fläsk- eller lammfärs			2	Stekvikt	-
06 <b>Nötstek</b>	t.ex. högrev, bog, lår eller surstek			2	Köttvikt	Bryn inte på köttet innan
07 <b>Nötköttstrullader</b>	med grönsaker eller köttfyllda			2	Vikt alla fyllda rullader	Bryn inte på köttet innan
08 <b>Lammfiol, genomstek</b>	benfri, kryddad			2	Köttvikt	Bryn inte på köttet innan
09 <b>Kalvstek, mager</b>	t.ex. ytter- eller innerlår			2	Köttvikt	Bryn inte på köttet innan
10 <b>Fläskkarré</b>	benfri, kryddad			2	Köttvikt	Bryn inte på köttet innan

### Bildtexter



Stekgryta med lock



Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker



Täck nästan med vätska (t.ex. fond, vatten)



enligt recept