

Stručný návod pro programy AutoPilot



BOSCH
Stvořeno pro život

Pomocí programů můžete zcela jednoduše připravovat pokrmy. Zvolíte program a spotřebič pro něj provede optimální nastavení.

Abyste dosáhli dobrých výsledků, nesmí být pečicí prostor příliš horký. Nechte pečicí prostor vychladnout a teprve poté spustíte program.

Další informace naleznete v podrobném návodu k obsluze. Důkladně si ho prosím pročtěte.

Nádoby

- ▶ Dodržujte pokyny od výrobce nádoby.

A | Vhodné nádoby:

- ▶ Používejte nádoby odolné vůči teplotám do 300 °C.
- ▶ Nejvhodnější jsou nádoby ze skla nebo sklokeramiky. Přes skleněnou poklici může působit gril a pečeně získá pěknou křupavou kůrku.
- ▶ Pekáče z ušlechtilé oceli nejsou příliš vhodné. Lesklé povrchy velmi silně odrážejí sálající teplo. Pokrm méně zžhnedne a maso bude méně upečené. Pokud použijete pekáč z ušlechtilé oceli, po skončení programu odklopte poklici. Maso nechte ještě 8 až 10 minut grilovat na stupeň grilování 3.
- ▶ Pokud použijete pekáč ze smaltované oceli, litiny nebo litého hliníku, pokrm více zžhnedne na spodní straně. Přidejte větší množství tekutiny.

Tip: Pokud bude šťáva příliš světlá nebo naopak tmavá, příště použijte menší, resp. větší množství tekutiny.

B | Nevhodné nádoby:

- ▶ Nejsou vhodné nádoby ze světlého, lesklého hliníku, neglazované hliněné nádobí a nádobí z plastu nebo s plastovými uchy.

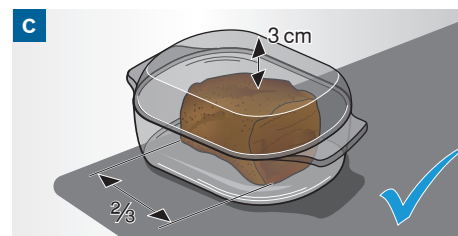
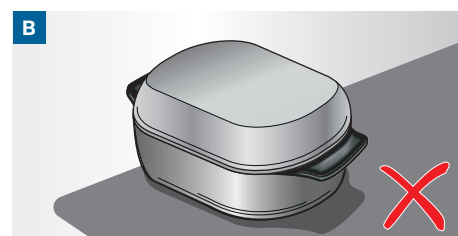
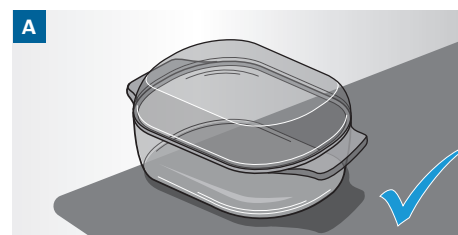
C | Velikost nádoby:

- ▶ Pečeně by měla dno nádoby pokrýt asi ze dvou třetin. Získáte tak ideální výpek.
- ▶ Vzdálenost mezi masem a pokličkou by měla být minimálně 3 cm. Maso může během pečení zvětšit svůj objem.

Programy

- ▶ Když je pečeně hotová, může se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené troubě. Šťáva z masa se tak lépe rozloží.
- ▶ Hmotnost lze nastavit v rozmezí od 0,5 kg do 2,5 kg.

Upozornění: Rozmezí hmotnosti je záměrně omezené. Pro velmi velké pokrmy často není k dispozici žádná velká nádoba a výsledek pečení by neodpovídal.



9001322422 (9706)

CZ

Nastavení programu

- ▶ Spotřebič zvolí optimální druh ohřevu a nastavení času a teploty. Musíte nastavit pouze hmotnost.
- ▶ Hmotnost lze nastavit pouze ve stanoveném hmotnostním rozmezí.
- 1. Volič funkcí a volič teploty nastavte na program
- 2. Pomocí tlačítka **+** nebo **-** nastavte požadovaný program.
- 3. Dotkněte se tlačítka **kg**.
- 4. Pomocí tlačítka **+** nebo **-** nastavte hmotnost pokrmu. Po převzetí hmotnosti se na displeji zobrazí vypočítaná doba trvání. V případě potřeby se můžete pomocí tlačítka **kg** vrátit zpět k programu.
- ▶ Za několik sekund se program spustí. Na displeji se odměřuje doba trvání.
- ▶ Po skončení programu zazní akustický signál. Na displeji je zobrazená doba trvání nula.
- ▶ Jestliže jste s výsledkem pečení spokojeni, vypněte spotřebič otočením voliče funkcí do nulové polohy.

Doba trvání programu

- ▶ Spotřebič automaticky vypočítá dobu trvání nastaveného programu. Zobrazí se, jakmile nastavíte hmotnost ke zvolenému programu.
- ▶ Doba trvání programu nelze změnit.

Dopékání

- ▶ Když program skončí a utichne akustický signál, můžete pomocí tlačítka **+** nastavit dobu trvání. Spotřebič hřeje dále podle nastavení programu.
- Upozornění:** Dopékání můžete libovolně opakovat.
- ▶ Jestliže jste s výsledkem pečení spokojeni, vypněte spotřebič otočením voliče funkcí do nulové polohy.

Posunutí času konce

- ▶ U některých programů můžete posunout čas konce na později. Před spuštěním se dotýkejte tlačítka , dokud nebude na displeji označen symbol konce. Pomocí tlačítka **+** posuňte konec na později.
- ▶ Po spuštění se spotřebič přepne do vyčkávacího režimu.

Změna a přerušení

- ▶ Po spuštění již nelze změnit číslo programu a hmotnost.
- ▶ Čas konce lze změnit, dokud je spotřebič ve vyčkávacím režimu.
- ▶ Jestliže chcete program přerušit, spotřebič vypněte otočením voliče funkcí do nulové polohy.

| Program | Potraviny | Nádoba | Přidejte tekutinu | Výška zasunutí | Nastavená hmotnost | Pokyny |
|---------|--------------------------------|---|-------------------|----------------|---------------------------------|---|
| 01 | Kuře, bez nádivky | kuchyňská úprava, okořeněná | | 2 | hmotnost kuřete | Položte do nádoby prsní stranou nahoru. |
| 02 | Krůtí prsa | vcelku, okořeněná | | 2 | hmotnost krůtích prsou | Maso předem neopékejte. |
| 03 | Eintopf, se zeleninou | vegetariánský | | 2 | celková hmotnost | Zeleninu s dlouhou dobou přípravy (např. mrkev) nakrájejte na menší kousky než zeleninu s krátkou dobou přípravy (např. rajčata). |
| 04 | Guláš | hovězí nebo vepřové maso nakrájené na kousky se zeleninou | | 2 | celková hmotnost | Maso vložte naspad a pokryjte zeleninou. Maso předem neopékejte. |
| 05 | Sekaná, čerstvá | sekaná z hovězího, vepřového nebo jehněčího masa | | 2 | hmotnost pečeně | - |
| 06 | Dušená hovězí pečeně | např. vysoký roštěnec, plec, ořech nebo svíčková | | 2 | hmotnost masa | Maso předem neopékejte. |
| 07 | Hovězí závitky | plněné zeleninou nebo masem | | 2 | hmotnost všech plněných závitků | Maso předem neopékejte. |
| 08 | Jehněčí kýta, propečená | bez kosti, okořeněná | | 2 | hmotnost masa | Maso předem neopékejte. |
| 09 | Telecí pečeně, libová | např. svíčková nebo ořech | | 2 | hmotnost masa | Maso předem neopékejte. |
| 10 | Vepřová krkovice | bez kosti, okořeněná | | 2 | hmotnost masa | Maso předem neopékejte. |

Vysvětlivky



Pekáč s pokličkou



Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.



Přidejte tekutinu (např. vývar, vodu) tak, aby bylo dno téměř pokryté.



Podle receptu