

Σύντομες οδηγίες προγράμματα AutoPilot



BOSCH
Τεχνολογία για τη ζωή

Με τα προγράμματα μπορείτε να παρασκευάσετε πολύ εύκολα τα φαγητά. Εσείς επιλέγετε ένα πρόγραμμα και η συσκευή παραλαμβάνει για εσάς τις ιδανικές ρυθμίσεις γι' αυτό.

Για να πετύχετε καλά αποτέλεσμα, δεν επιτρέπεται ο χώρος μαγειρέματος να είναι πολύ ζεστός. Αφήστε το χώρο μαγειρέματος να κρυώσει και ξεκινήστε μετά το πρόγραμμα.

Μαγειρικό σκεύος

- Προσέξτε τις υποδείξεις των κατασκευαστών των μαγειρικών σκευών.

A | Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος:

- Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη μέχρι 300 °C.
- Πιο κατάλληλα είναι μαγειρικά σκεύη από γυαλί ή υαλοκεραμικό υλικό. Μέσα από το γυάλινο καπάκι μπορεί να δράσει το γκριλ και το ψητό αποκτά έτσι μια ωραία τραγανή κρούστα.
- Οι ψηλές φόρμες από ανοξείδωτο χάλυβα είναι λιγότερο κατάλληλες. Η γυαλιστερή επιφάνεια αντανακλάει την ακτινοβολία της θερμότητας πάρα πολύ. Το φαγητό ροδίζει λιγότερο και το κρέας ψήνεται λιγότερο. Εάν χρησιμοποιήσετε μια ανοξείδωτη ψηλή φόρμα, αφαιρέστε μετά το τέλος του προγράμματος το καπάκι. Ροδοψήστε το κρέας στη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ 3 ακόμα για 8 έως 10 λεπτά.
- Εάν χρησιμοποιήσετε ψηλές φόρμες από εμαγιέ χάλυβα, χυτοσίδηρο ή αλουμίνιο χυτευμένο υπό πίεση, ροδοκοκκινίζει το φαγητό πιο δυνατά από κάτω. Προσθέστε λίγο περισσότερο υγρό.

Συμβουλή: Εάν η σάλτσα για το ψητό είναι πολύ ανοιχτόχρωμη ή πολύ σκούρα, προσθέστε την επόμενη φορά λιγότερο ή περισσότερο υγρό.

B | Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος:

- Τα σκεύη από ανοιχτόχρωμο, γυαλιστερό αλουμίνιο, μη εφυσωμένο πηλό και τα σκεύη από συνθετικό υλικό ή με πλαστικές λαβές είναι ακατάλληλα.

C | Μέγεθος του μαγειρικού σκεύους:

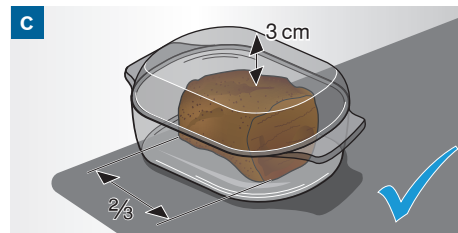
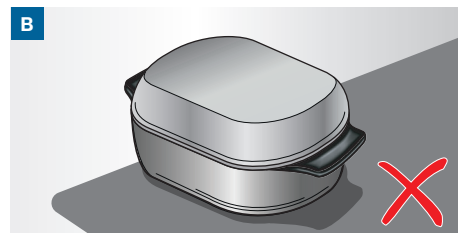
- Το ψητό πρέπει να καλύπτει τον πάτο του μαγειρικού σκεύους περίπου κατά τα δύο τρίτα. Έτσι πετυχαίνετε μια ωραία σάλτσα ψητού.
- Η απόσταση ανάμεσα στο κρέας και το καπάκι θα πρέπει να είναι το λιγότερο 3 cm. Το κρέας μπορεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος να φουσκώσει.

Προγράμματα

- Όταν ένα ψητό είναι έτοιμο, μπορεί να μείνει ακόμα 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό χώρο μαγειρέματος. Έτσι μπορεί να κατανεμηθεί καλύτερα ο χυμός του.
- Το βάρος μπορεί να ρυθμιστεί σε μια περιοχή μεταξύ 0,5 κιλά και 2,5 κιλά.

Υπόδειξη: Η περιοχή βάρους είναι σκόπιμα περιορισμένη. Για πολύ μεγάλα φαγητά πολλές φορές δεν υπάρχουν διαθέσιμα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη και το αποτέλεσμα του μαγειρέματος δε θα ταίριαζε άλλο.


Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στις λεπτομερείς οδηγίες χρήσης. Διαβάστε τις παρακαλώ προσεκτικά.



9001322428 (9706)

el

Ρύθμιση προγράμματος

- ▶ Η συσκευή επιλέγει τον ιδανικό τρόπο ψησίματος και τη ρύθμιση χρόνου και θερμοκρασίας. Χρειάζεται να ρυθμίσετε μόνο το βάρος.
 - ▶ Το βάρος μπορεί να ρυθμιστεί μόνο στην προβλεπόμενη περιοχή βάρους.
1. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας και το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στα προγράμματα .
 2. Με το πλήκτρο **+** ή **-** ρυθμίστε το επιθυμητό πρόγραμμα.
 3. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο **kg**.
 4. Με το πλήκτρο **+** ή **-** ρυθμίστε το βάρος του φαγητού σας. Μετά την παραλαβή του βάρους εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων η υπολογισμένη διάρκεια. Σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να επιστρέψετε με το πλήκτρο **kg** πίσω στο πρόγραμμα.
- ▶ Μετά από λίγα δευτερόλεπτα ξεκινά το πρόγραμμα. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια.
 - ▶ Όταν λήξει το πρόγραμμα, ηχεί ένα σήμα. Στην οθόνη ενδείξεων η διάρκεια βρίσκεται στο μηδέν.
 - ▶ Όταν είστε ικανοποιημένοι με το αποτέλεσμα του μαγειρέματος, απενεργοποιήστε τη συσκευή, γυρίζοντας το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.


Διάρκεια του προγράμματος

- ▶ Η χρονική διάρκεια του ρυθμισμένου προγράμματος υπολογίζεται αυτόματα από τη συσκευή. Εμφανίζεται, αφού ρυθμίσετε το βάρος για το επιλεγμένο πρόγραμμα.
- ▶ Δεν μπορείτε να αλλάξετε τη χρονική διάρκεια ενός προγράμματος.

Συνέχιση μαγειρέματος



















- ▶ Μόλις λήξει το πρόγραμμα και το σήμα, μπορείτε να ρυθμίσετε μια χρονική διάρκεια με το πλήκτρο **+**. Η συσκευή συνεχίζει να θερμαίνει με τις ρυθμίσεις του προγράμματος.
- Υπόδειξη:** Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγειρέμα κατά βούληση.
- ▶ Όταν είστε ικανοποιημένοι με το αποτέλεσμα του μαγειρέματος, απενεργοποιήστε τη συσκευή, γυρίζοντας το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Αλλαγή του χρόνου λήξης

- ▶ Σε μερικά προγράμματα δεν μπορείτε να αλλάξετε προς τα πίσω το χρόνο λήξης. Πριν την εκκίνηση πατήστε ελαφρά το πλήκτρο , μέχρι να μαρκιαστεί στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο λήξης. Με το πλήκτρο **+** ρυθμίστε το τέλος για αργότερα.
- ▶ Μετά την εκκίνηση η συσκευή περνάει στη θέση αναμονής.

Αλλαγή και διακοπή

- ▶ Μετά την εκκίνηση δεν μπορεί να αλλάξει πλέον ο αριθμός προγράμματος και το βάρος.
- ▶ Ο χρόνος λήξης μπορεί να αλλαχτεί, όσο η συσκευή βρίσκεται σε θέση αναμονής.
- ▶ Εάν θέλετε να διακόψετε το πρόγραμμα, απενεργοποιήστε τη συσκευή, γυρίζοντας το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Πρόγραμμα	Τρόφιμα	Μαγειρικό σκεύος	Πρόσθεση υγρού	Ύψος τοποθέτησης	Βάρος ρύθμισης	Υποδείξεις
01 Κοτόπουλο, χωρίς γέμιση	Έτοιμο για μαγείρεμα, καρυκευμένο			2	Βάρος κοτόπουλου	Τοποθετήστε το με το στήθος προς τα επάνω στο μαγειρικό σκεύος
02 Στήθος γαλοπούλας	Ολόκληρο κομμάτι, καρυκευμένο			2	Βάρος στήθους γαλοπούλας	Μη σπάρτε προηγουμένως το κρέας
03 Γιαχνί, με λαχανικά	Χορτοφαγικό			2	Συνολικό βάρος	Κόψτε τα λαχανικά με μεγάλο χρόνο μαγειρέματος (π.χ. καρότα) σε μικρότερα κομμάτια απ' ό,τι τα λαχανικά με μικρό χρόνο μαγειρέματος (π.χ. ντομάτες)
04 Γκούλας	Βοδινό ή χοιρινό κρέας, κομμένο σε μικρά κομμάτια με λαχανικά			2	Συνολικό βάρος	Τοποθετήστε κάτω το κρέας και κειπάστε το με λαχανικά. Μη σπάρτε προηγουμένως το κρέας.
05 Ψητός κιμάς, φρέσκος	Κιμάς από βοδινό, χοιρινό ή αρνίσιο κρέας			2	Βάρος ψητού κιμά	-
06 Βοδινό καπαμάς	Π.χ. μπριζόλα από κόντρα φιλέτο, σπάλα, στρογγυλό κομμάτι ή βοδινό ψητό σε σάλτσα άσπρου κρασιού			2	Βάρος κρέατος	Μη σπάρτε προηγουμένως το κρέας
07 Ρολά βοδινού κρέατος	Γεμιστά με λαχανικά ή κρέας			2	Βάρος όλων των γεμιστών ρολών κρέατος	Μη σπάρτε προηγουμένως το κρέας
08 Αρνίσιο μπούτι, καλοψημένο	Χωρίς κόκκαλα, καρυκευμένο			2	Βάρος κρέατος	Μη σπάρτε προηγουμένως το κρέας
09 Μοσχαράκι ψητό, άπαχο	Π.χ. κυλότο ή κομμάτι ψαχνό			2	Βάρος κρέατος	Μη σπάρτε προηγουμένως το κρέας
10 Ψητός χοιρινός σβέρκος	Χωρίς κόκκαλα, καρυκευμένος			2	Βάρος κρέατος	Μη σπάρτε προηγουμένως το κρέας

Λεζάντα



Ψηλή φόρμα με καπάκι



Καλύψτε τον πάτο της ψηλής φόρμας, ενδεχομένως προσθέστε μέχρι και 250 γρ. λαχανικά



Σκεπάστε σχεδόν εντελώς με υγρό (π.χ. ζωμός, νερό)



Σύμφωνα με τη συνταγή