

Programma	Alimento	Stoviglia	Aggiunta di liquido	Livello di inserimento	Peso da impostare	Note
19	Roastbeef, cottura media			2	Peso della carne	Non rosolare prima la carne, disporre nella stoviglia con la parte grassa rivolta verso l'alto
20	Involtoni di manzo			2	Peso di tutti gli involtoni farciti	Non rosolare prima la carne
21	Polpettone, fresco			2	Peso del polpettone	Non rosolare prima la carne
22	Cosciotto agnello, cottura media			2	Peso della carne	Non rosolare prima la carne
23	Cosciotto di agnello, ben cotto			2	Peso della carne	Non rosolare prima la carne
24	Arrosto di vitello, con venature di grasso			2	Peso della carne	Non rosolare prima la carne
25	Arrosto di vitello, magro			2	Peso della carne	Non rosolare prima la carne
26	Cosciotto di capriolo			2	Peso della carne	-
27	Coniglio, intero			2	Peso della carne	-
28	Arrosto di coppa di maiale			2	Peso della carne	Non rosolare prima la carne
29	Arrosto di maiale, in crosta			2	Peso della carne	disporre nella stoviglia con la parte grassa rivolta verso l'alto, salare bene la cotenna
30	Arrosto di lombata di maiale			2	Peso della carne	Non rosolare prima la carne

Legenda

	Pirofila con coperchio
	Pirofila senza coperchio
	Stampo per sformato sulla griglia
	Leccarda (se necessario, rivestirla con carta da forno)

	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

IP Istruzioni di consultazione rapida sui programmi AutoPilot

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.

Stoviglia

- ▶ Osservare le avvertenze fornite dal costruttore.

A | Stoviglie adatte:

- ▶ Utilizzare sempre 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'ingotolo per l'arrosto è troppo chiaro o troppo scuro, la prossima volta aggiungere meno liquido o più liquido.

B | Stoviglie non adatte:

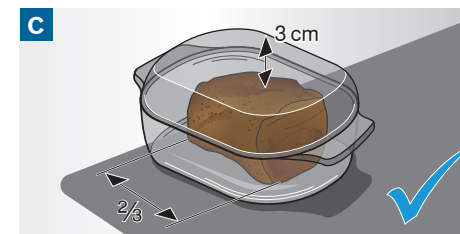
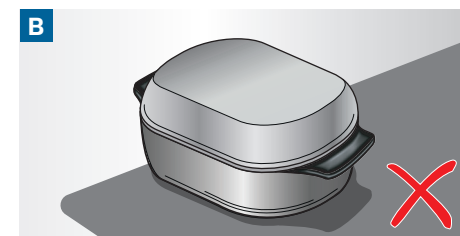
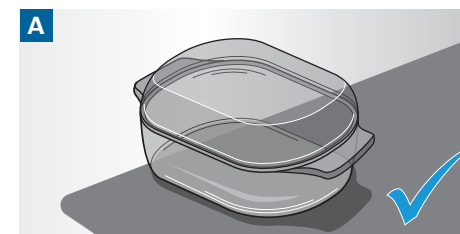
- ▶ Non sono adatte le stoviglie in alluminio chiaro e lucido, quelle in argilla non vetrinata e le stoviglie in plastica o con i manici in plastica.

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.

BOSCH
Tecnologia per la vita

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




9001322433 (9706)

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.

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.

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 su programmi .
- 2. Con il tasto **+** o **-** impostare il programma desiderato.
- 3. Impostare il peso della pietanza servendosi del selettore della temperatura.
- ▶ 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.


Durata del programma

- ▶ È possibile richiamare la durata del programma impostato. Prima dell'avvio toccare il tasto , finché sul display non viene contrassegnato il simbolo per la durata. Toccare nuovamente il tasto , finché non viene nuovamente indicato il programma o il peso.
- ▶ Non è possibile modificare la durata preimpostata di un programma.

Proseguimento della 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.

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 Pizza, fondo sottile	surgelato, precotto			3	Peso complessivo	Il vano di cottura, all'avvio, deve essere freddo. Per una seconda pizza, rispettare le indicazioni riportate sull'imballaggio.
02 Pizza, fondo spesso	surgelato, precotto			3	Peso complessivo	Il vano di cottura, all'avvio, deve essere freddo. Per una seconda pizza, rispettare le indicazioni riportate sull'imballaggio.
03 Lasagne	surgelate			3	Peso complessivo	-
04 Patatine fritte	surgelate			3	Peso complessivo	Disporle una vicina all'altra sulla leccarda.
05 Panini da riscaldare	surgelato, precotto			3	Peso complessivo	-
06 Gratin di patate	-			2	Peso complessivo	-
07 Pasticcio di pasta	con pasta precotta			2	Peso complessivo	-
08 Patate al forno, intere	patate farinose non sbucciate			3	Peso complessivo	-
09 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).
10 Spezzatino di carne	-			2	Peso complessivo	Non rosolare prima la carne
11 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
12 Pesce, intero	pronto per la cottura, speziato			2	Peso del pesce	-
13 Pollo, non ripieno	pronto per la cottura, speziato			2	Peso del pollo	disporre nella stoviglia con il petto rivolto verso l'alto
14 Pollo a pezzi	pronto per la cottura, speziato			2	Peso del pezzo più pesante	-
15 Petto di tacchino	al pezzo, speziato			2	Peso del petto di tacchino	-
16 Anatra, non ripiena	pronto per la cottura, speziato			2	peso dell'anatra	-
17 Oca, non ripiena	pronto per la cottura, speziato			2	peso dell'oca	-
18 Brasato di manzo	ad es. controfiletto, sotto-spalla, noce, arrosto all'agro			2	Peso della carne	Non rosolare prima la carne