

Program	Madvarer	Fad/ beholder	Tilsæt væde	Rille- højde	Indstillet vægt	Anvisninger
19 Roastbeef, medium	Grydeklar, krydret			2	Kødvægt	Brun ikke kødet forinden, læg det i stegegyden med fedtsiden opad
20 Benløse fugle	Med fyld af grøntsager eller kød			2	Samlet vægt af benløse fugle med fyld	Brun ikke kødet forinden
21 Forloren hare, fersk kød	Fars af hakket okse-, svine- eller lammekød			2	Vægt af hakket kød	Brun ikke kødet forinden
22 Lammekølle, medium	Uden ben, krydret			2	Kødvægt	Brun ikke kødet forinden
23 Lammekølle, gennemstegt	Uden ben, krydret			2	Kødvægt	Brun ikke kødet forinden
24 Kalvesteg, fedtmarmoreret	F.eks. højreb eller culotte			2	Kødvægt	Brun ikke kødet forinden
25 Kalvesteg, mager	F.eks. mørbrad eller klump			2	Kødvægt	Brun ikke kødet forinden
26 Rådyrkølle	Uden ben, saltet			2	Kødvægt	-
27 Kanin, hel	Grydeklar, krydret indvendig			2	Kødvægt	-
28 Svinenakke-steg	Uden ben, krydret			2	Kødvægt	Brun ikke kødet forinden
29 Flæskesteg, med svær	F.eks. bov, krydret og med ridset svær			2	Kødvægt	Lægges med fedtsiden opad i stegegyden, drys sværen med rigeligt salt
30 Steg af svinemørbrad	Krydret			2	Kødvægt	Brun ikke kødet forinden

Symbolforklaring

	Stegegyde med låg
	Stegegyde uden låg
	Gratinform på rist
	Universalsbradepande (læg evt. bagepapir på)

	Dæk stegegydens bund, læg evt. op til 250 g grøntsager ved
	Dæk stegegydens bund næsten til (f.eks. med bouillon eller vand)
	Iht. opskrift

Kort vejledning om AutoPilot-programmer

Det er let og enkelt at tilberede retter med programmerne. Vælg et program, og apparatet sørger for de optimale indstillinger.

For at opnå et godt resultat må ovnrummet ikke være for varmt. Lad først ovnrummet køle af, før programmet startes.

Fad/beholder

► Følg producenternes anvisninger.

A | Egnede fade og beholdere:

- Anvend fade og beholdere, der er varmebestandige op til 300 °C.
- Fade af glas eller glaskeramik er mest velegnede. Grillen virker gennem glaslåget, og stegen får en dejlig sprød svær.
- Stegegyder af rustfrit stål er kun betinget egnede. Den blanke overflade reflekterer varmestrålerne meget kraftigt. Retten bliver mindre brunet, og kødet mindre gennemstegt. Tag låget af efter programmets afslutning, hvis der anvendes en stegegyde af rustfrit stål. Grill derefter kødet på grilltrin 3 i yderligere 8 til 10 minutter.
- I stegegyder af emaljeret stål, støbejern eller støbt aluminium bliver retterne brunet kraftigere nedefra. Tilsæt lidt mere væde.

Tip: Tilsæt lidt mere hhv. lidt mindre væde næste gang, hvis stegeskyen er blevet for lys eller for mørk.

B | Uegnede fade og beholdere:

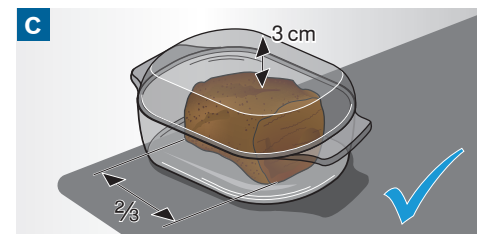
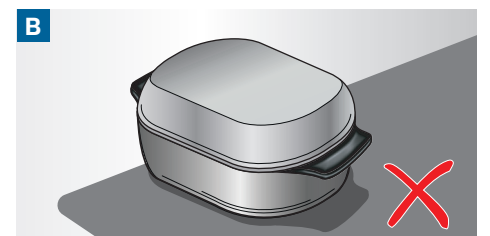
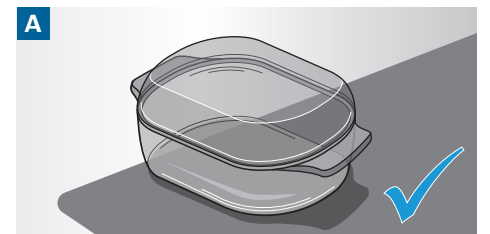
- Fade og beholdere af lyst, blankt aluminium, uglaseret keramik og fade af kunststof eller med kunststofhåndtag er ikke egnede.

C | Fade eller beholders størrelse:

- Stege skal dække ca. to tredjedele af fadets bund. På den måde får man en god stegefond.
- Afstanden mellem kød og låg skal være mindst 3 cm. Kødet kan hæve lidt i løbet af stegningen.

BOSCH
Invented for life

Der findes yderligere oplysninger i den udførlige brugsvejledning. Læs den omhyggeligt igennem.




9001322435 (9706)

Programmer



- ▶ Når en steg er færdig, kan den hvile yderligere i 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. På den måde bliver saften bedre fordelt i kødet.

Bemærk: Det er med vilje, at vægtområdet er begrænset. Ved meget store retter findes der ofte intet passende fad, og resultatet af tilberedningen ville ikke blive korrekt.

Indstille program

- ▶ Apparatet vælger den optimale ovnfunktion samt tids- og temperaturindstillingen. Det er kun nødvendigt at indstille vægten.
- ▶ Vægten kan kun indstilles indenfor det angivne vægtområde.
- 1. Sæt funktionsvælgeren på programmer .
- 2. Indstil det ønskede program med tasten **+** eller **-**.
- 3. Indstil vægten for den pågældende ret med temperaturvælgeren.
- ▶ Programmet starter efter få sekunder. Varigheden tælles ned i displayet.
- ▶ Når programmet er afsluttet, lyder der et signal. I displayet står varigheden på nul.
- ▶ Sluk for apparatet ved at dreje funktionsvælgeren hen på position nul, hvis resultatet af tilberedningen er tilfredsstillende.


Varighed af program

- ▶ Varigheden af det indstillede program kan vises. Tryk let på tasten  inden starten, til symbolet for varighed bliver markeret i displayet. Tryk igen let på tasten  indtil programmet hhv. vægten vises igen.
- ▶ Den forindstillede varighed af et program kan ikke ændres.

Eftertilberedning





- ▶ Når programmet og signalet er afsluttet, kan der indstilles en varighed med tasten **+**. Apparatet fortsætter at varme med programmets indstillinger.
- Bemærk:** Eftertilberedning kan udføres så ofte, det ønskes.
- ▶ Sluk for apparatet ved at dreje funktionsvælgeren hen på position nul, hvis resultatet af tilberedningen er tilfredsstillende.

Forskyde sluttid

- ▶ Ved nogle programmer kan sluttiden forskydes til et senere tidspunkt. Tryk inden starten let på tasten , til symbolet for sluttid bliver markeret. Forskyd sluttiden til et senere tidspunkt med tasten **+**.
- ▶ Efter starten går apparatet i venteposition.

Ændre og afbryde

- ▶ Efter start kan programnummer og vægt ikke længere ændres.
- ▶ Sluttiden kan ændres, så længe apparatet er i venteposition.
- ▶ Sluk for apparatet ved at dreje funktionsvælgeren hen på position nul, hvis programmet skal afbrydes.

Program	Madvarer	Fad/ beholder	Tilsæt væde	Rille- højde	Indstillet vægt	Anvisninger
01 Pizza, tynd bund	Dybfrost, forbagt			3	Samlet vægt	Ovnrummet skal være koldt ved start. Følg anviselserne på emballagen ved en pizza mere.
02 Pizza, tyk bund	Dybfrost, forbagt			3	Samlet vægt	Ovnrummet skal være koldt ved start. Følg anviselserne på emballagen ved en pizza mere.
03 Lasagne	Dybfrost			3	Samlet vægt	-
04 Pommes frites	Dybfrost			3	Samlet vægt	Lægges ved siden af hinanden i universalbradepanden.
05 Forbagte rundstykker	Dybfrost, forbagt			3	Samlet vægt	-
06 Kartoffelgratin	-			2	Samlet vægt	-
07 Pastatærte	Med forkogt pasta			2	Samlet vægt	-
08 Ovnbagte kartofler, hele	Uskrællede, melede kartofler			3	Samlet vægt	-
09 Gryderet med grøntsager	Vegetarisk			2	Samlet vægt	Skær grøntsager med længere tilberedningstid (f.eks. gulerødder) i mindre stykker end grøntsager med kort tilberedningstid (f.eks. tomater)
10 Gryderet, med kød	-			2	Samlet vægt	Brun ikke kødet forinden
11 Gullasch	Okse- eller svinekød i tern med grøntsager			2	Samlet vægt	Læg kødet underst, og læg grøntsagerne henover. Brun ikke kødet forinden
12 Fisk, hel	Grydeklar, krydret			2	Vægt af fisk	-
13 Kylling, uden fyld	Grydeklar, krydret			2	Vægt af kylling	Lægges med brystet opad i fadet
14 Kyllingestykker	Grydeklar, krydret			2	Vægt af det største stykke	-
15 Kalkunbryst	Helt stykke, krydret			2	Vægt af kalkunbryst	-
16 And, uden fyld	Grydeklar, krydret			2	Vægt af and	-
17 Gås, uden fyld	Grydeklar, krydret			2	Vægt af gås	-
18 Oksegrydesteg	F.eks. højreb, forskank, klump eller sursteg			2	Kødvægt	Brun ikke kødet forinden