

| Program | Matvare som skal tilberedes | Kokekar | Tilsett væske | Innsetningshøyde | Innstillingsvekt | Merknader |
|---------|-----------------------------|---------|---------------|------------------|-----------------------------------|--|
| 19 | Roastbiff, medium | | | 2 | Kjøttets vekt | Ikke brun kjøttet på forhånd, legges med fettsiden opp i kokekaret |
| 20 | Okserulader | | | 2 | Samlet vekt på alle fylte rulader | Ikke brun kjøttet på forhånd |
| 21 | Kjøttpudding, fersk | | | 2 | Vekt på stek | Ikke brun kjøttet på forhånd |
| 22 | Lammelår, medium | | | 2 | Kjøttets vekt | Ikke brun kjøttet på forhånd |
| 23 | Lammelår, gjennomstekt | | | 2 | Kjøttets vekt | Ikke brun kjøttet på forhånd |
| 24 | Kalvestek, marmorert | | | 2 | Kjøttets vekt | Ikke brun kjøttet på forhånd |
| 25 | Kalvestek, mager | | | 2 | Kjøttets vekt | Ikke brun kjøttet på forhånd |
| 26 | Rådyrlår | | | 2 | Kjøttets vekt | - |
| 27 | Kanin, hel | | | 2 | Kjøttets vekt | - |
| 28 | Stekt svinenakke | | | 2 | Kjøttets vekt | Ikke brun kjøttet på forhånd |
| 29 | Svinestek, med svor | | | 2 | Kjøttets vekt | Legges med fettsiden opp i kokekaret, svoren skal være godt saltet |
| 30 | Svinefilet | | | 2 | Kjøttets vekt | Ikke brun kjøttet på forhånd |

Forklaring

Stekegryte med lokk

Stekegryte uten lokk

Gratengform på rist

Universalpanne (dekk ev. med bakepapir)

Dekk bunnen av stekegryten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker

Maten skal være nesten helt dekket, f.eks. med kraft eller vann

Etter oppskrift

Hurtigveiledning for AutoPilot-programmer

Med programmene kan du enkelt tilberede retter. Du velger et program, og apparatet tar i bruk de optimale innstillingene for det.

Ovnsrommet må ikke være for varmt hvis du skal oppnå gode resultater. La ovnsrommet avkjøles, og ikke start programmet før det er avkjølt.

Kokekar

► Følg anvisningene fra produsenten av kokekaret.

A | Egnede kokekar:

- Bruk ildfaste kokekar som tåler inntil 300 °C.
- Best egnet er kokekar av glass eller glasskeramikk. Grillen virker gjennom glasslokket, og steken får en fin, sprø skorpe.
- Kokekar av rustfritt stål er bare til en viss grad egnet. Den skinnende overflaten reflekterer varmestrålingen kraftig. Retten blir mindre brun, og kjøttet mindre stekt. Hvis du bruker en ovnsgrype av rustfritt stål, må du ta av lokket når programmet er avsluttet. Grill kjøttet på grilltrinn 3 i ytterligere 8 til 10 minutter.
- Retten brunes kraftigere nedenfra i kokekar av emaljert stål, støpejern eller trykkstøpt aluminium. Tilsett litt mer væske.

Tips: Dersom stekesjyen blir for lys eller for mørk, tilsetter du mindre eller mer væske neste gang.

B | Uegnede kokekar:

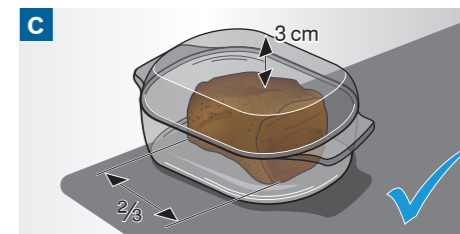
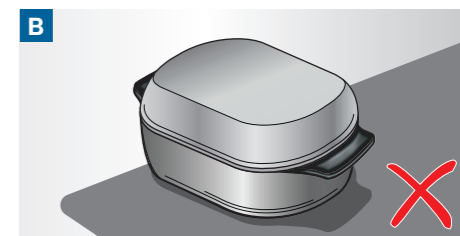
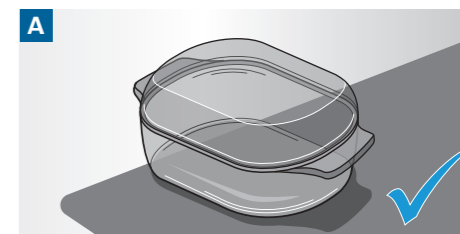
- Kokekar av lys, skinnende aluminium, uglasert keramikk og kokekar av plast eller med plasthåndtak er ikke egnet.

C | Størrelse på kokekaret:

- Steken skal dekke ca. to tredjedeler av bunnen på kokekaret. På den måten får du fin stekesjy.
- Avstanden mellom kjøttet og lokket bør være minst 3 cm. Kjøttet kan heve seg under steking.

BOSCH
Invented for life

Du finner mer informasjon i den mer utførlige bruksanvisningen. Les nøye igjennom den.




9001322437 (9706)

Programmer



- ▶ Når en stek er ferdig, kan den hvile i avslått, lukket ovnsrom i 10 minutter. På den måten blir kjøttsaften bedre fordelt.

Merk: Vektområdet er bevisst avgrenset. Til svært store retter finnes det ofte ikke noe passende kokekar, og tilberedningsresultatet vil ikke stemme.

Stille inn program

- ▶ Apparatet velger optimal varmetype samt tids- og temperaturinnstilling. Du trenger bare å stille inn vekten.
- ▶ Vekten kan kun stilles inn innenfor det definerte området.
- 1. Sett funksjonsvelgeren på programmene .
- 2. Still inn ønsket program med tasten **+** eller **-**.
- 3. Still inn vekten på retten med temperaturvelgeren.
- ▶ Etter noen sekunder starter programmet. Varigheten telles ned i displayet.
- ▶ Når programmet er avsluttet, høres det et lydssignal. I displayet står varigheten på null.
- ▶ Når du er fornøyd med tilberedningsresultatet, slår du av apparatet ved å vri funksjonsvelgeren i nullstilling.


Programmets varighet

- ▶ Du kan lese av varigheten på det programmet du har stilt inn. Før start trykker du på tasten  helt til symbolet for varighet er markert i displayet. Trykk på tasten  på nytt helt til programmet eller vekten vises.
- ▶ Du kan ikke endre den forhåndsinnstilte varigheten for programmene.

Ettersteke











- ▶ Så snart programmet og signalet er avsluttet, kan du stille inn varighet med tasten **+**. Apparatet fortsetter å varme med innstillingene for programmet.
- Merk:** Du kan ettersteke så mange ganger du vil.
- ▶ Når du er fornøyd med tilberedningsresultatet, slår du av apparatet ved å vri funksjonsvelgeren i nullstilling.

Forskyve sluttiden

- ▶ På noen programmer kan sluttiden forskyves til et senere tidspunkt. Før start trykker du på tasten  helt til sluttsymbolet er markert i displayet. Forskyv sluttiden til et senere tidspunkt med tasten **+**.
- ▶ Etter start går apparatet i ventemodus.

Endre og avbryte

- ▶ Etter start kan ikke programnummeret og vekten endres lenger.
- ▶ Sluttiden kan endres så lenge apparatet er i ventemodus.
- ▶ Dersom du ønsker å avbryte programmet, slår du av apparatet ved å vri funksjonsvelgeren til nullstilling.

| Program | Matvare som skal tilberedes | Kokekar | Tilsett væske | Innsetningshøyde | Innstillingsvekt | Merknader |
|------------------------------|---|---|---|------------------|---------------------------------|--|
| 01 Pizza, tynn bunn | Dypfryst, forstekt |  | | 3 | Samlet vekt | Ovnsrommet må være kaldt ved start. Følg anvisningene på emballasjen hvis du vil lage en pizza til. |
| 02 Pizza, tykk bunn | Dypfryst, forstekt |  | | 3 | Samlet vekt | Ovnsrommet må være kaldt ved start. Følg anvisningene på emballasjen hvis du vil lage en pizza til. |
| 03 Lasagne | Dypfryst | | | 3 | Samlet vekt | - |
| 04 Pommes frites | Dypfryst |  | | 3 | Samlet vekt | Legg dem ved siden av hverandre på universalpannen. |
| 05 Forstekte rundstykker | Dypfryst, forstekt |  | | 3 | Samlet vekt | - |
| 06 Potetgrateng | - |  | | 2 | Samlet vekt | - |
| 07 Pastagrateg | Med forhåndskokt pasta |  | | 2 | Samlet vekt | - |
| 08 Ovnsstekte poteter, hele | Uskrellede, melne poteter |  | | 3 | Samlet vekt | - |
| 09 Gryterett, med grønnsaker | Vegetarisk |  |  | 2 | Samlet vekt | Kutt grønnsaker med lang steketid (f.eks. gulrøtter) i mindre stykker enn grønnsaker med kort steketid (f.eks. tomater). |
| 10 Gryterett, med kjøtt | - |  |  | 2 | Samlet vekt | Ikke brun kjøttet på forhånd |
| 11 Gulasj | Storfe- eller svinekjøtt skåret i terninger, med grønnsaker |  |  | 2 | Samlet vekt | Legg kjøttet nederst og dekk det med grønnsaker. Ikke brun kjøttet på forhånd |
| 12 Fisk, hel | Klar til tilberedning, krydret |  |  | 2 | Fiskens vekt | - |
| 13 Kylling, uten fyll | Klar til tilberedning, krydret |  | | 2 | Kyllingvekt | Legges i kokekaret med brystet opp |
| 14 Kylling i stykker | Klar til tilberedning, krydret |  |  | 2 | Vekten på den tyngste av delene | - |
| 15 Kalkunbryst | I ett stykke, krydret |  |  | 2 | Vekt på kalkunbryst | - |
| 16 And, uten fyll | Klar til tilberedning, krydret |  | | 2 | Vekt på and | - |
| 17 Gås, uten fyll | Klar til tilberedning, krydret |  | | 2 | Vekt på gås | - |
| 18 Oksestek | F.eks. høyrygg, bog, rundstek eller surstek |  |  | 2 | Kjøttets vekt | Ikke brun kjøttet på forhånd |