



Program / vægtområde	Madvarer	Gryder/ pander	Tilsæt væde	Rillehøjde	Indstillings-vægt	Anvisninger
18 Oksegrydesteg (0,5 - 2,5 kg)	F.eks. højreb, forskank, klump eller sursteg			2	Kødets vægt	Kødet må ikke være brunet forinden!
19 Oksefilet, medium* (0,8 - 2,0 kg)	Grydeklar, m. salt/krydderier			2	Kødets vægt	Kødet må ikke være brunet forinden!
20 Roastbeef, medium (0,5 - 2,5 kg)	Grydeklar, m. salt/krydderier			2	Kødets vægt	Brun ikke kødet forinden, læg det i stegegryden med fedtsiden opad
21 Benløse fugle (0,5 - 2,5 kg)	Med fyld af grøntsager eller kød			2	Samlet vægt af benløse fugle med fyld	Kødet må ikke være brunet forinden!
22 Forloren hare, fersk kød (0,5 - 2,5 kg)	Fars af hakket okse-, svine- eller lammekød			2	Kødets vægt	Kødet må ikke være brunet forinden!
23 Lammekølle, medium (0,5 - 2,5 kg)	Uden ben, m. salt/krydderier			2	Kødets vægt	Kødet må ikke være brunet forinden!
24 Lammekølle, gennemstegt (0,5 - 2,5 kg)	Med ben, m. salt/krydderier			2	Kødets vægt	Kødet må ikke være brunet forinden!
25 Kalvesteg, fedtmarmoreret (0,5 - 3,0 kg)	F.eks. højreb eller culotte			2	Kødets vægt	Kødet må ikke være brunet forinden!
26 Kalvesteg, mager (0,5 - 3,0 kg)	F.eks. mørbrad eller klump			2	Kødets vægt	Kødet må ikke være brunet forinden!
27 Rådyrkølle (0,5 - 2,0 kg)	Uden ben, saltet			2	Kødets vægt	-
28 Svinenakke-steg* (0,8 - 2,5 kg)	Uden ben, m. salt/krydderier			2	Kødets vægt	Kødet må ikke være brunet forinden!
29 Flæskesteg, med svær* (1,0 - 2,0 kg)	F.eks. bov, m. salt/krydderier og ridset svær			2	Kødets vægt	Lægges med fedtsiden opad i stegegry- den, drys sværen med rigeligt salt
30 Steg af svinemørbrad (0,5 - 2,5 kg)	Med salt/krydderier			2	Kødets vægt	Kødet må ikke være brunet forinden!

* Dampprogram (drift kun med fyldt vandbeholder)

Symbolforklaring

	Bageplade med bagepapir		Stegegryde uden låg eller bageplade
	Stegegryde med glaslåg		Firkantet form, smurt og drysset med mel
	Stegegryde uden låg		Skål på rist
	Glasstegefad uden låg på rist		Universalbradepande (læg evt. bagepapir på)

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



9001462256 (9904)



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.
- Stegegryder 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 stegegryde af rustfrit stål. Grill derefter kødet på grilltrin 3 i
yderligere 8 til 10 minutter.
- I stegegryder 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 beholderes 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.

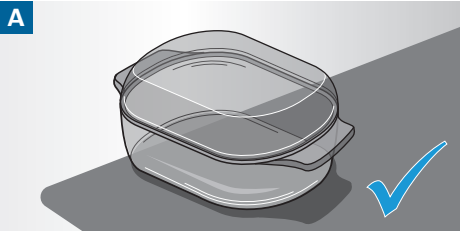


BOSCH
Invented for life

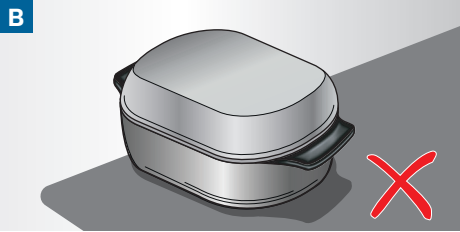


Der findes yderligere oplysninger i den
udførlige brugsvejledning. Læs den
omhyggeligt igennem.

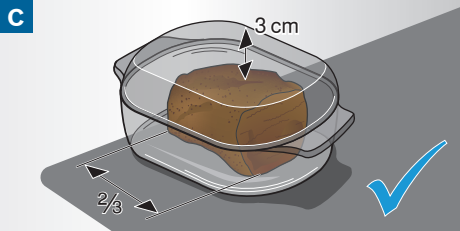
A



B



C





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 / vægtområde	Madvarer	Gryder/ pander	Tilsæt væde	Rillehøjde	Indstillings-vægt	Anvisninger
01 Gærfiletbrød, gærkringle* (0,6-1,5 kg)	-			3	Dejens vægt	Ovnrummet skal være koldt ved start.
02 Hævning af dej* (0,5-1,5 kg)	Gærdej			2	Dejens vægt	Ovnrummet skal være koldt ved start.
03 Franskbrød, grahamsbrød, på bageplade* (0,5-2,0 kg)	-			2	Dejens vægt	Ovnrummet skal være koldt ved start.
04 Franskbrød, grahamsbrød, firkantet form* (0,8-2,0 kg)	-			2	Dejens vægt	Ovnrummet skal være koldt ved start.
05 Franskbrød på bageplade* (0,5-2,0 kg)	-			2	Dejens vægt	Hvis der bages 2 brød samtidigt, skal vægten af det tungeste brød angives
06 Rug-blandingsbrød* (0,8-2,0 kg)	-			2	Dejens vægt	Ovnrummet skal være koldt ved start.
07 Fladbrød* (0,4-1,0 kg)	-			2	Dejens vægt	Ovnrummet skal være koldt ved start.
08 Ovnbagte kartofler, hele (0,3-1,5 kg)	Uskrællede, melede kartofler			3	Samlet vægt	-
09 Gryderet, med grøntsager (0,5-2,5 kg)	Vegetarisk			2	Samlet vægt	Skær grøntsager med lang tilberedningstid (f.eks. gulerødder) i mindre stykker end grøntsager med kort tilberedningstid (f. eks. tomater)
10 Gullasch (0,5-2,5 kg)	Okse- eller svinekød i tern med grøntsager			2	Samlet vægt	Læg kødet underst, og læg grøntsagerne henover. Kødet må ikke være brunet forinden!
11 Fisk, hel* (0,8-1,5 kg)	Grydeklar, m. salt/krydderier			2	Fiskens vægt	Sæt fisken i fadet i svømmestilling.
12 Kylling, uden fyld* (0,9-1,5 kg)	Grydeklar, m. salt/krydderier			2	Kyllingens vægt	Lægges med brystet opad i fadet.
13 Kyllingestykker* (0,1-0,8 kg)	Grydeklar, m. salt/krydderier			3	Vægten af det tungeste stykke	-
14 Kalkunbryst (0,5-2,5 kg)	Helt stykke, m. salt/krydderier			2	Kalkunbrystets vægt	-
15 And, uden fyld* (1,3-2,5 kg)	Grydeklar, m. salt/krydderier			2	Andens vægt	Lægges med brystet opad i fadet.
16 Gås, uden fyld* (2,3-4,5 kg)	Grydeklar, m. salt/krydderier			2	Gåsens vægt	Lægges med brystet opad i fadet.
17 Gåselår (0,3-0,8 kg)	Grydeklar, m. salt/krydderier			2	Vægten af det tungeste stykke	-

* Dampprogram (drift kun med fyldt vandbeholder)

