

Programme /fourchette de poids	Aliments	Récipient	Ajouter du liquide	Niveau d'enfournement	Poids de réglage	Remarques
18 Rôti de bœuf à braiser (0,5-2,5 kg)	Par ex. entrecôte, macreuse ou rôti mariné			2	Poids de la viande	La viande ne doit pas être dorée avant !
19 Filet de bœuf, médium* (0,8-2,0 kg)	Prêt à cuire, assaisonné			2	Poids de la viande	La viande ne doit pas être dorée avant !
20 Rosbif, médium (0,5-2,5 kg)	Prêt à cuire, assaisonné			2	Poids de la viande	La viande ne doit pas être rôtie avant ! Posez-la dans le récipient, le côté gras vers le haut
21 Paupiettes de bœuf (0,5-2,5 kg)	Farcies de légumes ou de viande			2	Poids de toutes les roulades farcies	La viande ne doit pas être dorée avant !
22 Rôti de viande haché, frais (0,5-2,5 kg)	Haché à base de viande de bœuf, de porc ou d'agneau			2	Poids du rôti	La viande ne doit pas être dorée avant !
23 Gigot d'agneau, médium (0,5-2,5 kg)	Sans os, assaisonné			2	Poids de la viande	La viande ne doit pas être dorée avant !
24 Gigot d'agneau, bien cuit (0,5-2,5 kg)	Avec os, assaisonné			2	Poids de la viande	La viande ne doit pas être dorée avant !
25 Rôti de veau, persillé (0,5-3,0 kg)	Par ex. dos ou rumsteck			2	Poids de la viande	La viande ne doit pas être dorée avant !
26 Rôti de veau, maigre (0,5-3,0 kg)	Par ex. filet ou noix			2	Poids de la viande	La viande ne doit pas être dorée avant !
27 Cuissot de chevreuil (0,5-2,0 kg)	Sans os, salé			2	Poids de la viande	-
28 Rôti échine de porc* (0,8-2,5 kg)	Sans os, assaisonné			2	Poids de la viande	La viande ne doit pas être dorée avant !
29 Rôti de porc, avec croûte* (1,0-2,0 kg)	Par ex. épaule, assaisonné et couenne entaillée			2	Poids de la viande	À poser dans un récipient, le côté gras vers le haut, bien saler la couenne
30 Rôti longe de porc (0,5-2,5 kg)	Assaisonné			2	Poids de la viande	La viande ne doit pas être dorée avant !

\* Programme vapeur (fonctionnement uniquement avec un réservoir d'eau rempli)

Légende

	Plaque à pâtisserie avec du papier cuisson		Faitout sans couvercle ou plaque à pâtisserie		Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes
	Faitout avec couvercle en verre		Moule à cake, graissé et fariné		Couvrir rapidement (par ex. avec du bouillon ou de l'eau)
	Faitout sans couvercle		Plat creux sur grille		selon la recette
	Cocotte en verre sans couvercle sur grille		Recouvrez la lèchefrite de papier cuisson.		



9001462300 (9904)

## Mémento Programme AutoPilot

Ces programmes vous permettent de préparer facilement vos plats. Vous sélectionnez un programme et l'appareil reprend pour vous les réglages optimaux.

Pour obtenir de bons résultats, le compartiment de cuisson ne doit pas être trop chaud. Laissez refroidir le compartiment de cuisson et redémarrez ensuite le programme.

### Récipient

- ▶ Respectez les indications des fabricants des récipients.

#### A | Vaisselle appropriée :

- ▶ Utilisez de la vaisselle résistante jusqu'à 300 °C.
- ▶ La vaisselle la plus appropriée est en verre ou en céramique. Le gril peut faire effet à travers le couvercle en verre et vous obtenez une jolie croûte croustillante sur votre rôti.
- ▶ Les faitouts en inox ne conviennent que sous réserve. La surface brillante reflète fortement le rayonnement thermique. Le plat est moins brun et la viande moins cuite. Si vous utilisez un faitout en acier inox, retirez le couvercle une fois le programme terminé. Passez la viande encore 8 à 10 minutes sous le gril à la position gril 3.
- ▶ Si vous utilisez des faitouts en acier émaillé, en fonte d'acier ou en aluminium moulé, le mets du bas brunit davantage. Ajoutez un peu plus de liquide.

**Conseil :** lorsque la sauce du rôti est trop claire ou trop foncée, ajoutez la prochaine fois moins ou plus de liquide.

#### B | Vaisselle inappropriée :

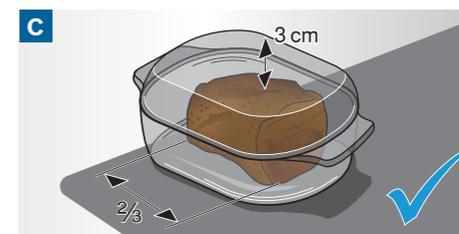
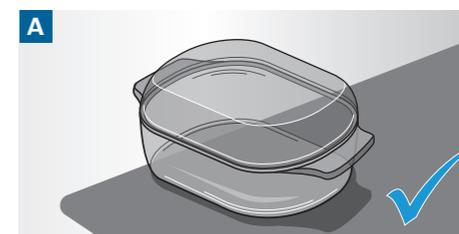
- ▶ Les récipients en aluminium clair, brillant, en terre cuite non vernie ou des récipients en plastique ou avec des poignées en plastique sont inappropriés.

#### C | Taille des récipients :

- ▶ Le rôti doit recouvrir environ aux deux-tiers le fond du récipient. Vous obtiendrez ainsi un excellent fond de rôti.
- ▶ L'écart entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

**BOSCH**  
Des technologies pour la vie

Pour plus d'informations, consultez le manuel d'instructions détaillé. Veuillez le lire attentivement.



## Programme

- Une fois le rôti prêt, laissez-le reposer encore 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

**Remarque :** la plage de poids est limitée intentionnellement. Pour les très grands mets, il manque souvent un récipient adapté. Dans ce cas le résultat de cuisson n'est pas optimal.

### Réglage d'un programme

- L'appareil sélectionne le mode de cuisson et le réglage du temps et de la température optimaux. Vous devez uniquement régler le poids.
  - Le poids peut uniquement être réglé dans la plage de poids prévue.
1. Réglez le sélecteur de fonction sur le programme .
  2. Réglez le programme souhaité à l'aide de la touche **+** ou **-**.
  3. Réglez le poids du mets à l'aide du thermostat.
- Le programme démarre au bout de quelques secondes. La durée s'écoule à l'affichage.
  - Un signal retentit lorsque le programme est terminé. La durée zéro est affichée.
  - Lorsque le résultat de cuisson vous satisfait, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

### Durée du programme

- Vous pouvez interroger la durée du programme que vous avez réglé. Appuyez avant le démarrage sur la touche  jusqu'à ce que le symbole de la durée soit marqué sur l'affichage. Appuyez de nouveau sur la touche  jusqu'à ce que le poids ou le programme soit de nouveau affiché.
- Vous ne pouvez pas modifier la durée pré-réglée d'un programme.

### Poursuite de la cuisson

- Dès que le programme et que le signal sont terminés, vous pouvez de nouveau régler une durée à l'aide de la touche **+**. L'appareil continue à chauffer avec les réglages du programme.

**Remarque :** vous pouvez poursuivre la cuisson autant de fois que vous souhaitez.

- Lorsque le résultat de cuisson vous satisfait, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

### Différer l'heure de la fin

- Pour certains programmes, vous pouvez différer l'heure de la fin. Avant le démarrage, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole de fin soit marqué dans l'affichage. Différez la fin à l'aide de la touche **+**.
- Après le démarrage, l'appareil se met en position d'attente.

### Modifier et annuler

- Le numéro de programme et le poids ne peuvent plus être modifiés après le démarrage.
- L'heure de fin peut être modifiée tant que l'appareil est en position d'attente.
- Si vous souhaitez annuler le programme, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Programme / fourchette de poids	Aliments	Récipient	Ajouter du liquide	Niveau d'enfournement	Poids de réglage	Remarques
<b>01 Brioches tressées, couronne briochée*</b> (0,6 - 1,5 kg)	-			3	Poids de la pâte	Le compartiment de cuisson doit être froid au démarrage.
<b>02 Laisser lever la pâte</b> (0,5 - 1,5 kg)	Pâte à la levure de boulanger			2	Poids de la pâte	Le compartiment de cuisson doit être froid au démarrage.
<b>03 Pain de froment, pain bis sur plaque</b> (0,5 - 2,0 kg)	-			2	Poids de la pâte	Le compartiment de cuisson doit être froid au démarrage.
<b>04 Pain de froment/pain bis dans un moule*</b> (0,8 - 2,0 kg)	-			2	Poids de la pâte	Le compartiment de cuisson doit être froid au démarrage.
<b>05 Pain blanc sur plaque*</b> (0,5 - 2,0 kg)	-			2	Poids de la pâte	Si vous faites cuire 2 pains en même temps, indiquez le poids du pain le plus lourd
<b>06 Pain de seigle et de froment*</b> (0,8 - 2,0 kg)	-			2	Poids de la pâte	Le compartiment de cuisson doit être froid au démarrage.
<b>07 Fougasse*</b> (0,4 - 1,0 kg)	-			2	Poids de la pâte	Le compartiment de cuisson doit être froid au démarrage.
<b>08 Pommes de terre au four, entières</b> (0,3 - 1,5 kg)	Pommes de terre non pelées, farineuses			3	Poids total	-
<b>09 Potée, aux légumes</b> (0,5 - 2,5 kg)	Végétarienne			2	Poids total	Coupez les légumes dont la cuisson est plus longue (par ex. carottes) en plus petits morceaux que les légumes dont la cuisson est plus rapide (par ex. tomates)
<b>10 Goulasch</b> (0,5 - 2,5 kg)	Viande de bœuf ou de porc assaisonnée avec des légumes			2	Poids total	Placez la viande en bas et recouvrez-la de légumes. La viande ne doit pas être dorée avant !
<b>11 Poisson, entier*</b> (0,8 - 1,5 kg)	Prêt à cuire, assaisonné			2	Poids du poisson	Placez le poisson en position « à la nage » dans le récipient.
<b>12 Poulet, non farci*</b> (0,9 - 1,5 kg)	Prêt à cuire, assaisonné			2	Poids du poulet	Posez dans le récipient, les blancs vers le haut.
<b>13 Morceaux de poulet</b> (0,1 - 0,8 kg)	Prêts à cuire, assaisonnés			3	Poids du morceau le plus lourd	-
<b>14 Blanc de dinde</b> (0,5 - 2,5 kg)	En un seul morceau, assaisonné			2	Poids du blanc de dinde	-
<b>15 Canard, non farci*</b> (1,3 - 2,5 kg)	Prêt à cuire, assaisonné			2	Poids du canard	Posez dans le récipient, les blancs vers le haut.
<b>16 Oie, non farcie*</b> (2,3 - 4,5 kg)	Prête à cuire, assaisonnée			2	Poids de l'oie	Posez dans le récipient, les blancs vers le haut.
<b>17 Cuisses d'oie</b> (0,3 - 0,8 kg)	Prêtes à cuire, assaisonnées			2	Poids du morceau le plus lourd	-

\* Programme vapeur (fonctionnement uniquement avec un réservoir d'eau rempli)