

Programma / gewichtsbereik	Levensmiddel	Vormen	Vloeistof toevoegen	Inschuif-hoogte	Instelgewicht	Aanwijzingen
18 Gestoofd rundvlees (0,5-2,5 kg)	bijv. klapstuk, schouderstuk, fricandeau of gemarineerd vlees			2	Gewicht van het vlees	Het vlees hoeft voordien niet te worden aangebraden!
19 Runderfilet, medium* (0,8-2,0 kg)	panklaar, gekruid			2	Gewicht van het vlees	Het vlees hoeft voordien niet te worden aangebraden!
20 Rosbief, medium (0,5-2,5 kg)	panklaar, gekruid			2	Gewicht van het vlees	Het vlees hoeft niet eerst te worden aanbraden, met de kant van het vet naar boven in de vorm leggen
21 Runderrollade (0,5-2,5 kg)	gevuld met groente of vlees			2	Gewicht van alle gevulde rollades	Het vlees hoeft voordien niet te worden aangebraden!
22 Gebraden gehakt, vers (0,5-2,5 kg)	Gehakt van rund-, varkens- of lamsvlees			2	Gewicht van het vlees	Het vlees hoeft voordien niet te worden aangebraden!
23 Lamsbout, medium (0,5-2,5 kg)	zonder been, gekruid			2	Gewicht van het vlees	Het vlees hoeft voordien niet te worden aangebraden!
24 Lamsbout, doorbakken (0,5-2,5 kg)	met been, gekruid			2	Gewicht van het vlees	Het vlees hoeft voordien niet te worden aangebraden!
25 Gebraden kalfsvlees, doorregen (0,5-3,0 kg)	bijv. rug of heup			2	Gewicht van het vlees	Het vlees hoeft voordien niet te worden aangebraden!
26 Gebraden kalfsvlees, mager (0,5-3,0 kg)	bijv. lendestuk of fricandeau			2	Gewicht van het vlees	Het vlees hoeft voordien niet te worden aangebraden!
27 Reebout (0,5-2,0 kg)	zonder been, gezout			2	Gewicht van het vlees	-
28 Gebraden varkensnek* (0,8-2,5 kg)	zonder been, gekruid			2	Gewicht van het vlees	Het vlees hoeft voordien niet te worden aangebraden!
29 Gebraden varkensvlees, met korstje* (1,0-2,0 kg)	bijv. schouder, gekruid en zwoerd ingesneden			2	Gewicht van het vlees	met de kant van het vet naar boven in de vorm leggen, het zwoerd goed zouten
30 Gebraden varkenshaas (0,5-2,5 kg)	gekruid			2	Gewicht van het vlees	Het vlees hoeft voordien niet te worden aangebraden!

* Stoomprogramma (Gebruik uitsluitend met gevuld waterreservoir)

Legende

	Bakplaat met bakpapier		Braadslede zonder deksel of bakplaat		Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen
	Braadpan met glazen deksel		Langwerpig, ingevet en met bloem bestoven		Rollades bijna bedekken (bijv. bouillon of water)
	Braadpan zonder deksel		Schotel op rooster		volgens recept
	Glazen ovenschotel zonder deksel op rooster		Universele braadslede (evt. met bakpapier bekleden)		



9001462303 (9904)

Korte handleiding AutoPilot-programma's

Met de programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken. U kiest een programma en het apparaat neemt voor u de optimale instellingen over.

Om goede resultaten te bereiken, mag de binnenruimte niet te heet zijn. Laat de binnenruimte afkoelen en start pas daarna het programma.

Vormen

- ▶ Neem de gegevens van de fabrikant van de vorm in acht.

A | Geschikte vormen

- ▶ Gebruik hittebestendige vormen tot 300 °C.
- ▶ Vormen van glas of glaskeramiek zijn het meest geschikt. Door het glazen deksel kan de grill zijn werk doen en krijgt het vlees een mooie, knapperige korst.
- ▶ Braadpannen van roestvrij staal zijn slechts in beperkte mate geschikt. Het glanzende oppervlak reflecteert de warmtestraling zeer sterk. Het gerecht wordt minder bruin en het vlees minder gaar. Gebruikt u een braadpan van roestvrij staal, neem dan na afloop van het programma het deksel eraf. Het vlees op grillstand 3 nog 8 tot 10 minuten gratineren.
- ▶ Gebruikt u braadpannen van geëmailleerd staal, gietijzer of persgegoten aluminium, dan wordt het gerecht van onderen bruiner. Voeg wat meer vloeistof toe.

Tip: Is de saus van het vlees te licht of te donker, voeg dan de volgende keer minder of meer vloeistof toe.

B | Ongeschikte vormen:

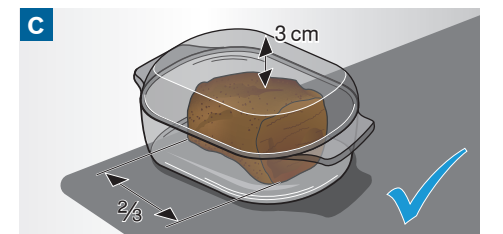
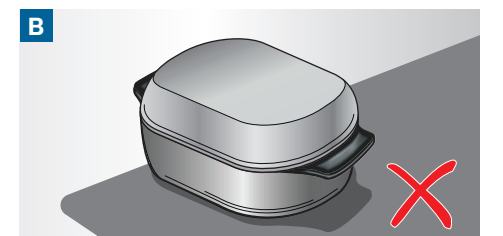
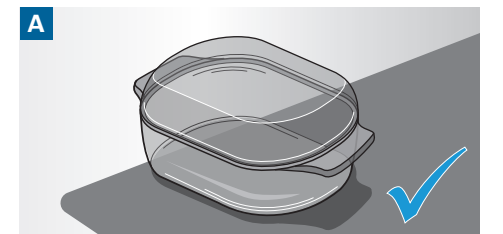
- ▶ Ongeschikt zijn vormen van licht, glanzend aluminium, van kunststof en ongeglazuurde klei en vormen die voorzien zijn van kunststof handgrepen.

C | Grootte van de vorm:

- ▶ Het vlees moet de bodem van de vorm voor ca. twee derde bedekken. Zo krijgt u mooi braadsap.
- ▶ De afstand tussen het vlees en het deksel moet minstens 3 cm bedragen. Het vlees kan tijdens het braden uitzetten.

BOSCH
Technologie voor het leven

Meer informatie vindt u in de uitvoerige gebruiksaanwijzing. Lees deze zorgvuldig door.




Programma's



- ▶ Als het vlees klaar is, kan het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte blijven liggen. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Tip: het gewichtsbereik is bewust beperkt gehouden. Voor zeer grote gerechten zijn namelijk vaak geen passende vormen beschikbaar en het bereidingsresultaat zou niet meer kloppen.

Programma instellen

- ▶ Het apparaat kiest de optimale verwarmingsmethode en de tijd en temperatuurinstelling. U hoeft alleen het gewicht in te stellen.
- ▶ Het gewicht kan alleen worden ingesteld in het betreffende gewichtsbereik.
- 1. De functiekeuzeknop op Programma's  zetten.
- 2. Met toets **+** of **-** het gewenste programma instellen.
- 3. Met de temperatuurkeuzeknop het gewicht van het gerecht instellen.
- ▶ Na enkele seconden start het programma. De tijdsduur loopt af op het display.
- ▶ Als het programma beëindigd is, klinkt er een signaal. Op het display staat de tijdsduur op nul.
- ▶ Bent u tevreden met het bereidingsresultaat, schakel het apparaat dan uit door de functiekeuzeknop in de nulstand te draaien.

Tijdsduur van het programma

- ▶ U kunt de tijdsduur van het ingestelde programma opvragen. Voor de start op toets  tippen tot het eindsymbool voor de tijdsduur op het display gemarkeerd is. Tip opnieuw op toets  tot het programma of het gewicht wordt weergegeven.
- ▶ U kunt de vooringestelde duur van het programma niet veranderen.


Nagaren

- ▶ Zodra het programma en het signaal beëindigd zijn, kunt u met toets **+** een tijdsduur instellen. Het apparaat warmt verder op met de instellingen van het programma.

Tip: u kunt zo vaak nagaren als u wilt.








- ▶ Bent u tevreden met het bereidingsresultaat, schakel het apparaat dan uit door de functiekeuzeknop in de nulstand te draaien.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

- ▶ Bij enkele programma's kunt u de eindtijd op een later tijdstip zetten. Voor de start op toets  tippen tot het eindsymbool op het display gemarkeerd is. Met toets **+** het einde op een later tijdstip zetten.
- ▶ Na de start gaat het apparaat in de wachtstand.

Wijzigen en afbreken

- ▶ Na de start kunnen het programmanummer en het gewicht niet meer veranderd worden.
- ▶ De eindtijd kan veranderd worden zolang het apparaat zich in de wachtstand bevindt.
- ▶ Wanneer u het programma wilt afbreken, schakelt u het apparaat uit door de functiekeuzeknop in de nulstand te draaien.

Programma / gewichtsbereik	Levensmiddel	Vormen	Vloeistof toevoegen	Inschuifhoogte	Instelgewicht	Aanwijzingen
01 Broodvlecht, gistdeegkrans* (0,6-1,5 kg)	-			3	Deeg-gewicht	Bij de start moet de binnenruimte koud zijn.
02 Deeg laten rijzen* (0,5-1,5 kg)	Gistdeeg			2	Deeg-gewicht	De binnenruimte moet bij aanvang koud zijn.
03 Tarwebrood, gemengd tarwebrood op bakplaat* (0,5-2,0 kg)	-			2	Deeg-gewicht	Bij de start moet de binnenruimte koud zijn.
04 Tarwebrood, gemengd tarwebrood langwerpig* (0,8-2,0 kg)	-			2	Deeg-gewicht	Bij de start moet de binnenruimte koud zijn.
05 Wit brood op bakplaat* (0,5-2,0 kg)	-			2	Deeg-gewicht	Wanneer u 2 broden tegelijkertijd bakt, dan het gewicht van het zwaarste brood aangeven
06 Gemengd roggebrood* (0,8-2,0 kg)	-			2	Deeg-gewicht	Bij de start moet de binnenruimte koud zijn.
07 Plat rond brood* (0,4-1,0 kg)	-			2	Deeg-gewicht	Bij de start moet de binnenruimte koud zijn.
08 Aardappels in de oven, heel (0,3-1,5 kg)	Ongeschilde, kruimige aardappels			3	Totaal gewicht	-
09 Eenpansgerecht, met groente (0,5-2,5 kg)	vegetarisch			2	Totaal gewicht	Groente met een lange bereidingstijd (bijv. wortelen) in kleinere stukken snijden dan groente met een korte bereidingstijd (bijv. tomaten)
10 Goulash (0,5-2,5 kg)	Rund- of varkensvlees in blokjes met groente			2	Totaal gewicht	Vlees erin doen en daarop de groente leggen. Het vlees hoeft voordien niet te worden aangebraden!
11 Vis, heel* (0,8-1,5 kg)	panklaar, gekruid			2	Gewicht van de vis	In drijfstand in de vorm doen.
12 Kip, niet gevuld* (0,9-1,5 kg)	panklaar, gekruid			2	Gewicht van de kip	Met de borst naar boven in de vorm leggen.
13 Stukken kip* (0,1-0,8 kg)	panklaar, gekruid			3	Gewicht van het zwaarste deel	-
14 Kalkoenfilet (0,5-2,5 kg)	van het stuk, gekruid			2	Gewicht van de kalkoenfilet	-
15 Eend, niet gevuld* (1,3-2,5 kg)	panklaar, gekruid			2	Gewicht van de eend	Met de borst naar boven in de vorm leggen.
16 Gans, niet gevuld* (2,3-4,5 kg)	panklaar, gekruid			2	Gewicht van de gans	Met de borst naar boven in de vorm leggen.
17 Ganzenbout (0,3-0,8 kg)	panklaar, gekruid			2	Gewicht van het zwaarste deel	-

* Stoomprogramma (Gebruik uitsluitend met gevuld waterreservoir)