



Program	Artykuł spożywczy	Naczynie	Dolać wody	Poziom piekarnika	Ustawiona waga	Wskazówki
19 Rostbef, średnio wypieczony	gotowy do przyrządzenia, w przyprawach			2	Waga mięsa	Nie obsmażać wcześniej mięsa, wkładać do naczynia tłuszczem do góry
20 Zrazy zawijane wołowe	z farszem warzywnym lub mięsnym			2	Waga wszystkich zrazów zawijanych z farszem	Nie obsmażać wcześniej mięsa
21 Pieczeń rzymska, świeża	Masa mięsna z mięsa wołowego, wieprzowego lub jagnięcego			2	Waga pieczeni	Nie obsmażać wcześniej mięsa
22 Udziec jagnięcy, średnio wypieczony	bez kości, w przyprawach			2	Waga mięsa	Nie obsmażać wcześniej mięsa
23 Udziec jagnięcy, dobrze wypieczony	bez kości, w przyprawach			2	Waga mięsa	Nie obsmażać wcześniej mięsa
24 Pieczeń cielęca, z przerostami tłuszczu	np. polędwica, biodrówka			2	Waga mięsa	Nie obsmażać wcześniej mięsa
25 Pieczeń cielęca, chuda	np. polędwica lub ogonówka			2	Waga mięsa	Nie obsmażać wcześniej mięsa
26 Udziec sarni	bez kości, doprawiona solą			2	Waga mięsa	-
27 Królik, w całości	gotowy do przyrządzenia, od wewnątrz w przyprawach			2	Waga mięsa	-
28 Pieczeń z karkówki wieprzowej	bez kości, w przyprawach			2	Waga mięsa	Nie obsmażać wcześniej mięsa
29 Pieczeń wieprzowa, z chrupiącą skórką	np. łopatką, w przyprawach, z naciętą skórą			2	Waga mięsa	Wkładać do naczynia tłuszczem do góry, skórę starannie natrzeć solą
30 Pieczeń z polędwicy wieprzowej	w przyprawach			2	Waga mięsa	Nie obsmażać wcześniej mięsa

Legenda

	Brytfanna z pokrywą
	Brytfanna bez pokrywy
	Forma do zapiekank na ruszcie
	Blachę uniwersalną wyłożyć papierem do pieczenia

	Przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw
	Podlać np. bulionem lub wodą
	Według przepisu



9001322452 (9706)



Krótka instrukcja programu AutoPilot

Za pomocą zapisanych w urządzeniu programów można bardzo łatwo przygotowywać potrawy. Wystarczy wybrać program, a urządzenie zastosuje optymalne ustawienia. W celu uzyskania pożądaných rezultatów komora piekarnika nie może być zbyt gorąca. Pozostawić komorę piekarnika do ostygnięcia i dopiero wtedy włączyć program.

Naczynie

- Należy przestrzegać wskazówek producenta naczyń.

A | Odpowiednie naczynia:

- Używać naczyń odpornych na działanie wysokiej temperatury do 300°C.
- Najbardziej nadają się naczynia ze szkła lub ceramiki szklanej. Pokrywa szklana umożliwia grillowanie potraw oraz uzyskanie chrupiącej skórki w przypadku pieczeni.
- W miarę możliwości nie należy używać brytfann ze stali nierdzewnej. Błyszcząca powierzchnia bardzo mocno odbija promieniowanie cieplne. Potrawa będzie mniej rumiana, a mięso może być niedogotowane. W przypadku używania brytfanny ze stali nierdzewnej należy po zakończeniu programu zdjąć pokrywę. Zapiekać mięso, ustawiając stopień mocy grilla na 3 przez kolejne 8 do 10 minut.
- W przypadku używania brytfanny ze stali emaliowanej, żeliwa lub odlewu aluminium potrawa szybciej się rumieni od spodu. Należy dodać nieco więcej wody.

Wskazówka: Jeżeli sos do pieczeni jest zbyt jasny lub zbyt ciemny, następnym razem dodać mniej lub więcej wody.

B | Nieodpowiednie naczynia:

- Nieodpowiednie są naczynia z jasnego, błyszczącego aluminium, nielakierowanej ceramiki oraz naczynia z tworzywa sztucznego lub z uchwytyami z tworzywa sztucznego.

C | Wielkość naczyń:

- Pieczeń powinna przykrywać mniej więcej dwie trzecie dna naczynia. Dzięki temu powstaje pyszny sos pieczeniowy.
- Odległość między mięsem a pokrywką powinna wynosić co najmniej 3 cm. Podczas pieczenia mięso może wyrastać.

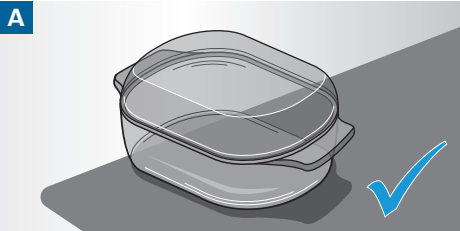


BOSCH
Technologia bliżej nas

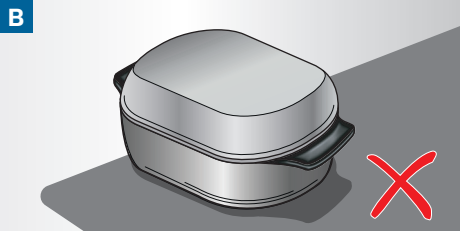


Dalsze informacje znajdują się w bardziej szczegółowej instrukcji obsługi. Uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

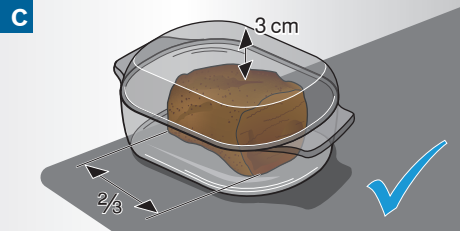
A



B



C





Programy

- ▶ Gdy pieczeń jest gotowa, należy pozostawić ją na 10 minut w wyłączonej, zamkniętej komorze piekarnika. Dzięki temu sok w mięsie rozchodzi się równomiernie.

Wskazówka: przedział wagowy jest celowo ograniczony. W przypadku bardzo dużych potraw często brakuje odpowiedniego naczynia, co może mieć negatywny wpływ na rezultat gotowania.

Nastawianie programu

- ▶ Urządzenie wybiera optymalny rodzaj grzania oraz ustawienia czasu i temperatury. Należy jedynie wprowadzić wagę.
- ▶ Ustawienia wagi są możliwe wyłącznie w ramach przewidzianego przedziału wagowego.
- 1. Przełącznik funkcji ustawić na Programy .
- 2. Za pomocą przycisku + lub – ustawić żądany program.
- 3. Za pomocą regulatora temperatury ustawić wagę potrawy.
- ▶ Po kilku sekundach program włącza się. Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.
- ▶ Po zakończeniu programu rozlega się sygnał. Widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest ustawiony na zero.
- ▶ Jeżeli rezultat gotowania jest zadowalający, wyłączyć urządzenie, obracając przełącznik funkcji na pozycję zero.

Czas trwania programu

- ▶ Istnieje możliwość sprawdzenia czasu trwania ustawionego programu. Przed włączeniem dotykać przycisku , aż na wyświetlaczu zaznaczony zostanie symbol czasu trwania. Ponownie dotknąć przycisku , aż na wyświetlaczu pojawi się znowu program lub waga.
- ▶ Wstępnie ustawionego czasu trwania programu nie można zmienić.

Dogotowywanie

- ▶ Gdy program zakończy się i wyłączy się sygnał, za pomocą przycisku + można ustawić czas trwania. Urządzenie kontnuuje grzanie przy użyciu ustawień danego programu.
- Wskazówka: Dogotowywanie można stosować dowolnie często.
- ▶ Jeżeli rezultat gotowania jest zadowalający, wyłączyć urządzenie, obracając przełącznik funkcji na pozycję zero.

Przesunięcie czasu zakończenia

- ▶ W przypadku niektórych programów można przesunąć czas zakończenia na później. Przed włączeniem dotykać przycisku , aż na wyświetlaczu zaznaczony zostanie symbol zakończenia. Za pomocą przycisku + przesunąć czas zakończenia na później.
- ▶ Po włączeniu urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

Wprowadzanie zmian i przerwanie

- ▶ Po włączeniu nie można już zmienić numeru programu ani wartości wagowych.
- ▶ Czas zakończenia można zmienić, dopóki urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
- ▶ W celu przerwania programu wyłączyć urządzenie, obracając przełącznik funkcji na pozycję zero.

Program	Artykuł spożywczy	Naczynie	Dolać wody	Poziom piekarnika	Ustawiona waga	Wskazówki
01 Pizza, cienki spód	mrożone, wstępnie podpieczone			3	Waga całkowita	Komora piekarnika musi być na początku zimna. W przypadku drugiej pizzy postępować zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu.
02 Pizza, gruby spód	mrożone, wstępnie podpieczone			3	Waga całkowita	Komora piekarnika musi być na początku zimna. W przypadku drugiej pizzy postępować zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu.
03 Lasagne	mrożone			3	Waga całkowita	-
04 Frytki	mrożone			3	Waga całkowita	Układać obok siebie na blasze uniwersalnej.
05 Bułki do pieczenia	mrożone, wstępnie podpieczone			3	Waga całkowita	-
06 Zapiekanka ziemniaczana	-			2	Waga całkowita	-
07 Zapiekanka makaronowa	z wstępnie podgotowanego makaronu			2	Waga całkowita	-
08 Pieczone ziemniaki, w całości	nieobrane, mączyste ziemniaki			3	Waga całkowita	-
09 Potrawa jednogarnkowa, z warzywami	wersja wegetariańska			2	Waga całkowita	Warzywa, które wymagają dłuższego czasu gotowania (np. marchewki) pokroić na mniejsze kawałki niż warzywa o krótkim czasie gotowania (np. pomidory)
10 Potrawa jednogarnkowa, z mięsem	-			2	Waga całkowita	Nie obsmażać wcześniej mięsa
11 Gulasz	Mięso wołowe lub wieprzowe pokrojone w kostkę, z warzywami			2	Waga całkowita	Najpierw włożyć mięso, a następnie przykryć warzywami. Nie obsmażać wcześniej mięsa
12 Ryba, cała	gotowy do przyrządzenia, w przyprawach			2	Waga ryby	-
13 Kurczak, bez farszu	gotowy do przyrządzenia, w przyprawach			2	Waga kurczaka	Kurczaka włożyć do naczynia piersią do góry
14 Porcje kurczaka	gotowy do przyrządzenia, w przyprawach			2	Waga najcięższego kawałka	-
15 Pierś indyka	w jednym kawałku, w przyprawach			2	Waga piersi z indyka	-
16 Kaczka, bez farszu	gotowy do przyrządzenia, w przyprawach			2	Waga kaczki	-
17 Gęś, bez farszu	gotowy do przyrządzenia, w przyprawach			2	Waga gęsi	-
18 Sztufada	np. rozbratel, plecówka, udo lub pieczeń wołowa marynowana			2	Waga mięsa	Nie obsmażać wcześniej mięsa

