

Kratka navodila za programe AutoPilot



BOSCH
Tehnika za življenje

S programi lahko brez težav pripravljate jedi. Izberete program, aparat pa uporabi najprimernejše nastavitve. Da zagotovite dobre rezultate, notranjost pečice ne sme biti prevroča. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi, in šele nato zaženite program.

Posoda

- ▶ Upoštevajte navodila proizvajalca posode.

A | Primerna posoda:

- ▶ Uporabljajte posodo, odporno na temperaturo do 300 °C.
- ▶ Najprimernejša je posoda iz stekla ali steklokeramike. Žar učinkuje skozi stekleno pokrovko in pečenka dobi lepo hrustljivo skorjico.
- ▶ Pekači iz nerjavnega jekla niso najprimernejši. Bleščeča površina močno odbija toplotno sevanje. Jed je manj zapečena in meso je manj pečeno. Če uporabljate pekač iz nerjavnega jekla, po koncu programa odkrijte pokrovko. Meso še 8 do 10 minut pecite na 3. stopnji za žar.
- ▶ Če uporabljate pekače iz emajliranega jekla, litega železa ali tlačno litega aluminija, bo jed na spodnji strani bolj porjavela. Dodajte malo več tekočine.

Namig: Če je omaka pečenke presvetla ali pretemna, prihodnjic dodajte manj oz. več tekočine.

B | Neprimerna posoda:

- ▶ Posoda iz svetlega, svetlečega aluminija, neglazirane gline in plastična posoda oz. posoda s plastičnimi ročaji ni primerna.

C | Velikost posode:

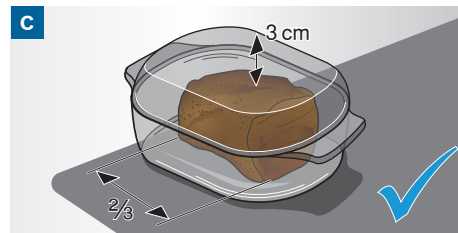
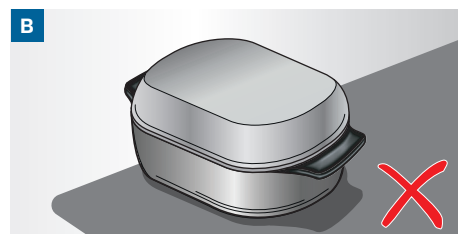
- ▶ Pečenka mora prekrivati približno dve tretjini dna posode. Tako boste dobili okusen sok pečenke.
- ▶ Razdalja med mesom in pokrovko naj bo najmanj 3 cm. Meso lahko med peko nabrekne.

Programi

- ▶ Ko je pečenka pečena, lahko še 10 minut počiva v izklopljeni in zaprti pečici. Tako se sok mesa lahko bolje porzdeli.
- ▶ Težo lahko nastavljate v območju od 0,5 kg do 2,5 kg.

Opomba: Teža je omejena namenoma. Za zelo velike količine jedi pogosto ni na voljo primerna posoda, zato rezultat priprave ni ustrezen.


Več podatkov najdete v obširnih navodilih za uporabo. Prosimo, da jih skrbno preberete.



9001322339 (9706)

sl

Nastavitev programa

- ▶ Aparat izbere optimalni način gretja ter nastavitev časa in temperature. Nastaviti morate samo težo.
- ▶ Težo lahko nastavite samo znotraj predvidenega območja.
- 1. Izbirno stikalo nastavite na programe .
- 2. Temperaturni regulator ostane v ničelnem položaju.
- 3. S tipko **+** ali **-** nastavite zeleni program.
- 4. Pritisnite tipko **kg**.
- 5. S tipko **+** ali **-** nastavite težo jedi. Ko aparat prevzame težo, se na prikazovalniku prikaže izračunano trajanje. Po potrebi se lahko s tipko **kg** vrnete nazaj na program.
- ▶ Program se zažene po nekaj sekundah. Na prikazovalniku se odšteva čas trajanja.
- ▶ Ko je program končan, se oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku je trajanje na ničli.
- ▶ Če ste zadovoljni z rezultatom priprave, izklopite aparat, tako da izbirno stikalo obrnete v ničelni položaj.


Trajanje programa

- ▶ Aparat samodejno izračuna trajanje nastavljenega programa. Trajanje se prikaže, potem ko nastavite težo za izbrani program.
- ▶ Trajanja programa ne morete spreminjati.

Naknadna peka

- ▶ Takoj ko je program končan in zvočni signal utihne, lahko s tipko **+** nastavite trajanje. Aparat greje dalje z nastavitvami programa.
- Opomba:** Naknadno peko lahko ponovite, kolikorkrat želite.
- ▶ Če ste zadovoljni z rezultatom priprave, izklopite aparat, tako da izbirno stikalo obrnete v ničelni položaj.

Zamik časa konca

- ▶ Pri nekaterih programih lahko zamaknete čas konca priprave na pozneje. Pred zagonom pritisnite tipko , da je na prikazovalniku označen simbol za čas konca. S tipko **+** čas konca priprave zamaknete na pozneje.
- ▶ Po zagonu aparat preide v stanje pripravljenosti.

Sprememba in prekinitvev

- ▶ Po zagonu ni več mogoče spreminjati številke programa in teže.
- ▶ Čas konca lahko spreminjate, dokler je aparat v stanju pripravljenosti.
- ▶ Če želite prekiniti program, izklopite aparat, tako da izbirno stikalo obrnete v ničelni položaj.

Program	Živila	Posoda	Dodajanje tekočine	Višina vstavljanja	Nastavitev teže	Napotki
01 Piščanec, nenadevan	pripravljen za peko, začinjeno			2	Teža piščanca	položite ga v posodo s prsno stranjo navzgor
02 Puranja prsa	v kosu, začinjena			2	Teža puranjih prs	Mesa prej ne popecite
03 Enolončnica, z zelenjavo	vegetarijanska			2	Skupna teža	Zelenjavo, ki jo je treba dlje kuhati (npr. korenje), narežite na manjše koščke kot zelenjavo, ki potrebuje krajši čas priprave (npr. paradižnik)
04 Golaž	Govedina ali svinjina, narezana na kocke, z zelenjavo			2	Skupna teža	Meso položite na dno posode in ga prekrijte z zelenjavo. Mesa prej ne popecite.
05 Sesekljana pečenka, sveža	Mleta govedina, svinjina ali jagnjetina			2	Teža pečenke	-
06 Dušena goveja pečenka	npr. bržola, pleče, kepa ali marinirana pečenka			2	Teža mesa	Mesa prej ne popecite
07 Goveje rolade	polnjene z zelenjavo ali mesom			2	Teža vseh poljnih rolad	Mesa prej ne popecite
08 Jagnječje stegno, dobro prepečeno	brez kosti, začinjena			2	Teža mesa	Mesa prej ne popecite
09 Telečja pečenka, nemastna	npr. križ ali oreh			2	Teža mesa	Mesa prej ne popecite
10 Svinjska vratna pečenka	brez kosti, začinjena			2	Teža mesa	Mesa prej ne popecite

Legenda



Globok pekač s pokrovko



Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave



v celoti prekrijte s tekočino (npr. juho, vodo)



po receptu