



EP Kratka navodila za programe AutoPilot



BOSCH
Tehnika za življenje



S programi lahko brez težav pripravljate jedi. Izberete program, aparat pa uporabi najprimernejše nastavitev.

Da zagotovite dobre rezultate, notranjost pečice ne sme biti prevroča. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi, in šele nato zaženite program.

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

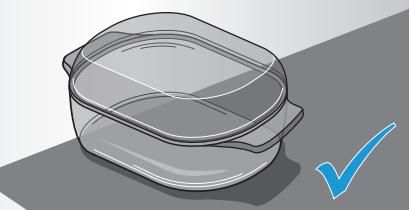
Posoda

► Upoštevajte navodila proizvajalca posode.

A | Primerna posoda:

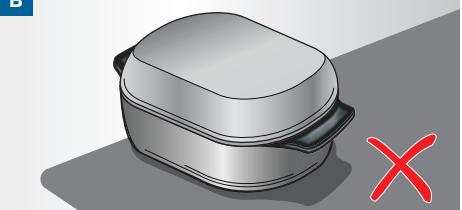
- Uporabljajte posodo, odporno na temperaturo do 300 °C.
- Najprimernejša je posoda iz stekla ali steklokeramike. Žar učinkuje skozi stekleno pokrovko in pečenka dobi lepo hrustljavo skorjico.
- Pekači iz nerjavnega jekla niso najprimernejši. Bleščeča površina močno odbija toplotno sevanje. Jed je manj 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.

A



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

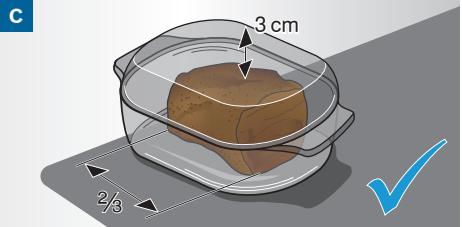
B



B | Neprimerna posoda:

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

C



Programi

- Ko je pečenka pečena, lahko še 10 minut počiva v izklopjeni in zaprti pečici. Tako se sok mesa lahko bolje porazdeli.
- 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 ustrezan.



9001322421 (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 in temperaturni regulator nastavite na programe
- 2.** S tipko **+** ali – nastavite želeni program.
- 3.** Pritisnite tipko **kg**.
- 4.** 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 ogledi 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 spremeniti.

Naknadna peka

- ▶ Takojo ko je program končan in zvočni signal utihne, lahko s tipko **+** nastavite trajanje. Aparat greje dalje z nastavitevami 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 zamaknite na pozneje.
- ▶ Po zagonu aparat preide v stanje pripravljenosti.

Sprememba in prekinitev

- ▶ Po zagonu ni več mogoče spremenjati številke programa in teže.
- ▶ Čas konca lahko spremanjate, 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, začinjen			2	Teža piščanca	položite ga v posodo s prsno stranjo navzgor
02 Puranja prsa	v kosu, začinjena			2	Teža puranjih prs	Mesa prej ne popcite
03 Enolončnica, z zelenjavjo	vegetarijanska			2	Skupna teža	Zelenjavjo, ki jo je treba dlje kuhati (npr. korenje), narežite na manjše koščke kot zelenjavjo, ki potrebuje krajiščas priprave (npr. paradiznik)
04 Golaž	Govedina ali svijnjina, narezana na kocke, z zelenjavjo			2	Skupna teža	Meso položite na dno posode in ga prekrjite z zelenjavjo. Mesa prej ne popcite.
05 Sesekljana pečenka, sveža	Mleta govedina, svijnjina ali jagnjetina			2	Teža pečenke	-
06 Dušena goveja pečenka	npr. bržola, pleče, kepa ali marinirana pecenka			2	Teža mesa	Mesa prej ne popcite
07 Goveje rolade	polnjene z zelenjavjo ali mesom			2	Teža vseh polnjenih rolad	Mesa prej ne popcite
08 Jagnječe stegno, dobro prepečeno	brez kosti, začinjeno			2	Teža mesa	Mesa prej ne popcite
09 Telečja pečenka, nemastna	npr. križ ali oreh			2	Teža mesa	Mesa prej ne popcite
10 Svinjska vratna pečenka	brez kosti, začinjena			2	Teža mesa	Mesa prej ne popcite

Legenda



Globok pekač s pokrovkom



Prekrjite dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave



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



po receptu