

Program	Živila	Posoda	Dodajanje tekočine	Višina vstavljanja	Nastavitev teže	Napotki
19 Rostbif, srednje pečen	pripravljen za peko, začinjen			2	Teža mesa	Mesa prej ne popecite, položite ga v posodo z masno stranjo navzgor
20 Goveje rolade	polnjene z zelenjavo ali mesom			2	Teža vseh polnjenih rolad	Mesa prej ne popecite
21 Sesekljana pečenka, sveža	Mleta govedina, svinjina ali jagnjetina			2	Teža pečenke	Mesa prej ne popecite
22 Jagnječje stegno, srednje pečeno	brez kosti, začinjeno			2	Teža mesa	Mesa prej ne popecite
23 Jagnječje stegno, dobro prepečeno	brez kosti, začinjeno			2	Teža mesa	Mesa prej ne popecite
24 Telečja pečenka, preraščena z mastjo	npr. hrbet ali bok			2	Teža mesa	Mesa prej ne popecite
25 Telečja pečenka, nemastna	npr. križ ali oreh			2	Teža mesa	Mesa prej ne popecite
26 Srnje stegno	brez kosti, posoljeno			2	Teža mesa	-
27 Zajec, cel	pripravljen za peko, znotraj začinjen			2	Teža mesa	-
28 Pečen svinjski vrat	brez kosti, začinjen			2	Teža mesa	Mesa prej ne popecite
29 Svinjska pečenka, s skorjo	npr. pleče, začinjeno in z zarezano kožo			2	Teža mesa	položite ga v posodo z masno stranjo navzgor, kožo dobro posolite
30 Svinjski file	začinjen			2	Teža mesa	Mesa prej ne popecite

Legenda

	Globok pekač s pokrovko
	Globok pekač brez pokrovke
	Model za narastke na rešetki
	Univerzalni pekač (po potrebi ga obložite s papirjem za peko)

	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave
	v celoti prekrijte s tekočino (npr. juho, vodo)
	po receptu



9001322453 (9706)

## Kratka navodila za programe AutoPilot

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, prihodnjič dodajte manj oz. več tekočine.

#### B | Neprimerna posoda:

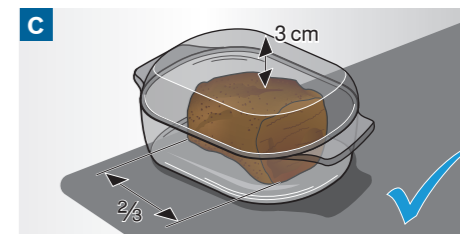
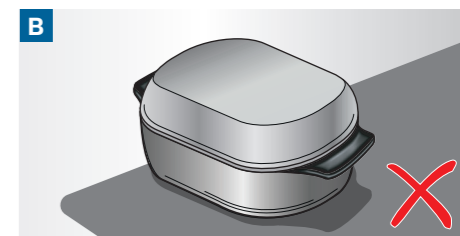
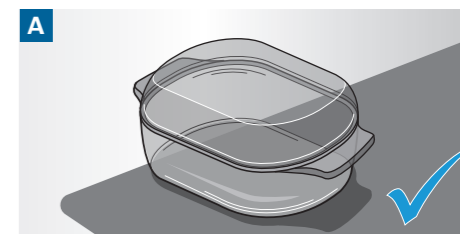
- Posoda iz svetlega, svetlečega aluminija, neglazirane gline in plastična posoda oz. posoda s plastičnimi ročaji ni primerna.

#### 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.

**BOSCH**  
Tehnika za življenje

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




## Programi



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

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

### 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. S tipko + ali - nastavite želeni program.
- 3. S temperaturnim regulatorjem nastavite težo jedi.
- ▶ 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

- ▶ Lahko poiščete trajanje programa, ki ste ga nastavili. Pred zagonom pritisnite tipko , da je na prikazovalniku označen simbol za trajanje. Ponovno pritisnite tipko , da se spet prikaže program oz. teža.
- ▶ Prednastavljenega 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 Pica, tanko testo	globoko zamrznjena, predpečena			3	Skupna teža	Na začetku mora biti notranjost pečice hladna. Pri drugi pici upoštevajte navodila na embalaži.
02 Pica, debelo testo	globoko zamrznjena, predpečena			3	Skupna teža	Na začetku mora biti notranjost pečice hladna. Pri drugi pici upoštevajte navodila na embalaži.
03 Lazanja	globoko zamrznjena			3	Skupna teža	-
04 Ocvrt krompirček	globoko zamrznjen			3	Skupna teža	Razporedite ga na univerzalni pekač.
05 Žemlje za dopeko	globoko zamrznjene, predpečene			3	Skupna teža	-
06 Gratiniran krompir	-			2	Skupna teža	-
07 Testeninski narastek	s kuhanimi testeninami			2	Skupna teža	-
08 Krompir v pečici, cel	neolupljen, mokast krompir			3	Skupna teža	-
09 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)
10 Enolončnica, z mesom	-			2	Skupna teža	Mesa prej ne popecite
11 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
12 Riba, cela	pripravljen za peko, začinjen			2	Teža ribe	-
13 Piščanec, nenadevan	pripravljen za peko, začinjen			2	Teža piščanca	položite ga v posodo s prsno stranjo navzgor
14 Deli piščanca	pripravljeni za peko, začinjeni			2	Teža najtežjega kosa	-
15 Puranja prsa	v kosu, začinjena			2	Teža puranjih prs	-
16 Raca, nenadevana	pripravljen za peko, začinjena			2	Teža race	-
17 Gos, nenadevana	pripravljen za peko, začinjena			2	Teža gosi	-
18 Dušena goveja pečenka	npr. bržola, pleče, kepa ali marinirana pečenka			2	Teža mesa	Mesa prej ne popecite