Краткое руководство по программам «Автоприготовление»

BOSCH
Разработано для жизни

С помощью программ приготовления вы можете очень просто готовить блюда. Вы выбираете программу и прибор предлагает оптимальные установки для неё.

Чтобы результат приготовления вас устроил, рабочая камера не должна быть слишком горячей. Дайте рабочей камере остыть и только тогда запускайте программу.

Дополнительную информацию Вы найдете в подробном руководстве. Внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

Посуда

- Следуйте указаниям изготовителя посуды.

A | Подходящая посуда:

- Используйте жаропрочную посуду, выдерживающую до 300 °C.
- Лучше всего подходит посуда из стекла или стеклокерамики. Через стеклянную крышку гриль может воздействовать на блюдо и жаркое приобретает красивую хрустящую корочку.
- Посуда из нержавеющей стали не очень подходит для жарения, так как блестящие поверхности очень сильно отражают тепловое излучение. При использовании такой посуды мясо может не прожариться, а блюдо подрумянится слабо. Если вы используете посуду из нержавеющей стали, по окончании программы снимите крышку. Готовьте мясо в режиме гриля 3 дополнительно ещё 8–10 минут.
- Если вы используете посуду из эмалированной стали, чугуна или алюминиевого сплава, изготовленного под давлением, блюдо подрумянивается сильнее снизу. Добавьте немного больше жидкости.

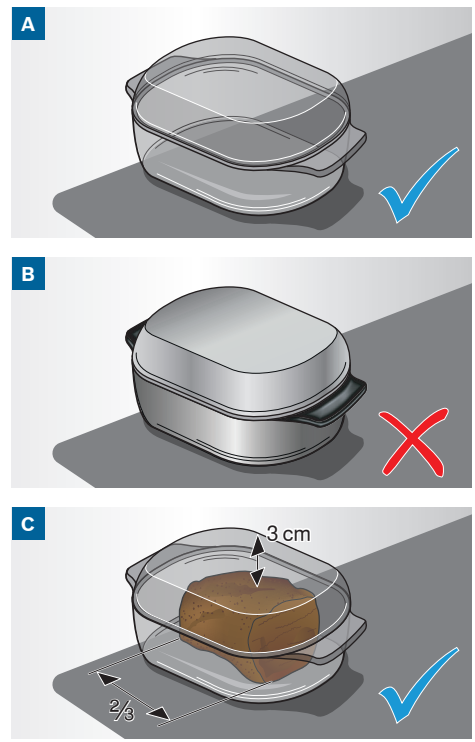
Рекомендация: Если соус для жаркого получился слишком светлым или тёмным, в следующий раз добавьте немного меньше или больше жидкости.

B | Неподходящая посуда:

- Не подходит посуда из светлого полированного алюминия, неглазурованной глины и посуда из пластмассы или с ручками из пластмассы.

C | Размер посуды:

- Жаркое должно закрывать дно посуды примерно на две трети. Тогда вы получите красивый сок от жарения.
- Расстояние между куском мяса и крышкой должно составлять не менее 3 см. Мясо во время жарения может приподняться.



Программы

- Когда жаркое будет готово, его можно оставить ещё на 10 минут в выключенной закрытой рабочей камере, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.
- Вес устанавливается в диапазоне между 0,5 кг и 2,5 кг.

Указание: Диапазон веса специально ограничен. Для блюд большого размера часто в наличии нет подходящей посуды, и результат приготовления может оказаться непредсказуемым.

9001402434 (9808)

ru

BO_SI_EOX5_AutoProg_10_BM52_9001402434_ru-RU.indd 1 01.08.18 08:04

Установка программы

- Прибор выбирает оптимальный вид нагрева и устанавливает время и температуру. Вам необходимо установить только вес.
- Вес устанавливается только в пределах указанного диапазона веса.

1. Установите переключатель выбора функций и регулятор темпера уры на программы ⚿.
2. Кнопкой **+** ли **–** у тановите нужную программу.
3. Нажмите кн пку **kg**.
4. Кнопкой **+** ли **–** у тановите вес вашего блюда. После определения веса на дисплее появляется расчётное время приготовления. При необходимости можно вернутьс к программе нажатием кнопки **kg**.

- Через несколько секунд произойдёт запуск программы. На дисплее начинается отсчёт времени выполнения.
- После завершения программы раздаётся сигнал. На дисплее время выполнения установится на «0».
- Если вас устраивает результат приготовления, выключите прибор, повернув переключатель выбора функций в нулевое положение.

Время выполнения программы

- Время выполнения установленной вами программы автоматически рассчитывается прибором. Оно появится, как только вы установите вес для выбранной программы.
- Время выполнения программы изменить невозможно.

Доведение до готовности

- Как только программа и сигнал отключатся, можно снова установить врем приготовления кнопкой **+**. Нагрев прибора будет выполняться с учётом установок программы.

Указание: Вы можете выполнять доведение блюда до готовности так часто, как это потребуется.

- Если вас устраивает результат приготовления, выключите прибор, повернув переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение времени окончания

- Для некоторых программ можно установить время окончания на более позднее. Перед запуском нажимайте кнопку ◷ до тех пор, пока на дисплее не появится символ времени окончания. Измените в емя окончания на более позднее с помощью кнопки **+**.
- После запуска прибор переключается в режим ожидания.

Изменение и отмена

- После запуска программы выбрать другую программу или изменить вес уже невозможно.
- Время окончания можно изменить, пока прибор находится в режиме ожидания.
- Для отмены программы выключите прибор, повернув переключатель выбора функций в нулевое положение.

Выбрать программу		Продукты	Посуда	Добавление жидкости	Уровень установки	Установка веса	Указания
01	**Цыплёнок, нефаршированный**	Готовый к кулинарной обработке, приправленный специями			2	Вес цыплёнка	Выложить грудкой вверх в посуду
02	**Грудка индейки**	Целиком, приправленная специями			2	Вес грудки индейки	Предварительно мясо не обжаривать
03	**Рагу, овощное**	Вегетарианское блюдо			2	Общий вес	Овощи, которые готовятся долго (например, морковь), нарезать более мелкими кусками, чем овощи, которые готовятся быстрее (например, помидоры)
04	**Гуляш**	Говядина или свинина, порезанные кубиками, с овощами			2	Общий вес	Мясо положить на дно и закрыть его овощами. Предварительно мясо не обжаривать.
05	**Мясной рулет, свежий**	Фарш из говядины, свинины или баранины			2	Вес рулета	-
06	**Говядина для тушения**	Например, тонкий край, толстый край, окорок или маринованное мясо			2	Вес мяса	Предварительно мясо не обжаривать
07	**Рулеты из говядины**	Фаршированные овощами или мясом			2	Вес фаршированных рулетов	Предварительно мясо не обжаривать
08	**Баранья нога, прожаренная**	Без костей, приправленная специями			2	Вес мяса	Предварительно мясо не обжаривать
09	**Телятина для жарки, постная**	Например, филе или мясной орех			2	Вес мяса	Предварительно мясо не обжаривать
10	**Свиная шейка для жарки**	Без костей, приправленная специями			2	Вес мяса	Предварительно мясо не обжаривать

Легенда

Жаровня с крышкой	Закрыть дно жаровни, при необходимости добавив до 250 г овощей	Почти полностью залить жидкостью (напр., бульоном, водой)	По рецепту