Program / ağırlık aralığı	Yiyecek	Kap	Sıvı eklenmelidir	Yerleştirme yüksekliği	Ayarlama ağırlığı	Uyarılar
18 Sığır kızartması (0,5 - 2,5 kg)	örn. üst kaburga, göğüs, köfte veya sığır yahnisi			2	Et ağırlığı	Eti önceden kızartmayınız!
19 Sığır filetosu, orta* (0,8 - 2,0 kg)	hazır, baharatlı			2	Et ağırlığı	Eti önceden kızartmayınız!
20 Rozbif, orta pişmiş (0,5 - 2,5 kg)	hazır, baharatlı			2	Et ağırlığı	Eti önceden kızartmayınız! Yağlı tarafı yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz
21 Dana sarma (0,5 - 2,5 kg)	sebze veya et doldurulmuş			2	Tamamen doldurulmuş et sarma ağırlığı	Eti önceden kızartmayınız!
22 Dalyan köfte, taze (0,5 - 2,5 kg)	Köfte: Sığır domuz veya kuzu eti			2	Kızartılacak yiyecek ağırlığı	Eti önceden kızartmayınız!
23 Kuzu budu, orta (0,5 - 2,5 kg)	kemiksiz, baharatlı			2	Et ağırlığı	Eti önceden kızartmayınız!
24 Kuzu budu, iyi pişmiş (0,5 - 2,5 kg)	kemikli, baharatlı			2	Et ağırlığı	Eti önceden kızartmayınız!
25 Dana kızartması, yağlı (0,5 - 3,0 kg)	örn. sırt veya kalça			2	Et ağırlığı	Eti önceden kızartmayınız!
26 Dana kızartması, yağsız (0,5 - 3,0 kg)	örn. kalça veya ciğer			2	Et ağırlığı	Eti önceden kızartmayınız!
27 Ceylan budu (0,5 - 2,0 kg)	kemiksiz, tuzlu			2	Et ağırlığı	-
28 Kızarmış domuz boynu* (0,8 - 2,5 kg)	kemiksiz, baharatlı			2	Et ağırlığı	Eti önceden kızartmayınız!
29 Derili domuz kızartması* (1,0 - 2,0 kg)	örn. omuz, baharatlı ve kesik atılmış deri			2	Et ağırlığı	yağlı tarafı üste gelecek şekilde kaba koyunuz, deri kısmını iyice tuzlayınız
30 Kızarmış kuzu fileto (0,5 - 2,5 kg)	baharatlı			2	Et ağırlığı	Eti önceden kızartmayınız!

* Buhar programı (sadece dolu su haznesiyle çalıştırılmalıdır)

Açıklayıcı bilgiler

- Pişirme kağıtlı fırın tepsisi
- Kapaklı kızartma tenceresi
- Kapaksız kızartma tenceresi
- Tel ızgara üzerinde kapaksız kızartma tenceresi
- Kapaksız kızartma tenceresi veya tepsi
- Baton kek kalıbı, yağlı ve unlu
- Izgara üzerinde kap
- Üniversal tava (gerekirse pişirme kağıdı yerleştiriniz)
- Kızartma tenceresi tabanı kaplanmalıdır, gerekirse 250 g kadar sebze eklenmelidir
- neredeyse tamamını sıvı ile (örneğin et suyu, su) kaplayınız
- tarife göre

9001701367 (011220)

AutoPilot programları kısa kılavuzu

BOSCH
Yaşam için teknoloji

Programlarla yemekleri çok basit bir şekilde hazırlayabilirsiniz. Bir program seçiniz ve cihaz optimum ayarları sizin için devralır.

İyi neticeler elde etmek için pişirme bölümü çok sıcak olmamalıdır. Pişirme bölümünün soğumasını bekleyiniz ve ardından programı başlatınız.

Daha fazla bilgi için ayrıntılı kullanım kılavuzuna bakınız. Lütfen kılavuzu dikkatlice okuyunuz.

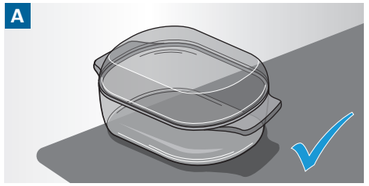
Kap

- Yemek kabı üreticisinin uyarılarını dikkate alınız.

A | Uygun kap

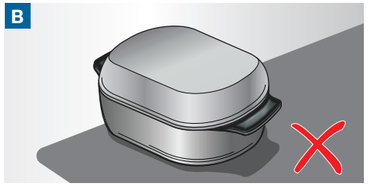
- 300 °C ısıya dayanıklı kap kullanınız.
- En uygun olan cam veya seramik cam kapların kullanılmasıdır. Cam kapak ızgaraya olumlu etki eder ve kızartma çıtırımsı güzel bir kıvam kazanır.
- Paslanmaz çelik kızartma tencereleri sadece belirli koşullarda uygundur. Parlak üst yüzey ısıyı çok kuvvetli şekilde yansıtır. Yemek daha az kızarır ve et daha az pişer. Paslanmaz çelik kızartma tenceresi kullanırsanız program tamamlandıktan sonra kapağı kaldırınız. Eti ızgara kademesi 3 ile 8 - 10 dakika daha kızartınız.
- Emaye kaplamalı çelik, dökme demir veya alüminyum basınçlı döküm kızartma tencereleri kullanırsanız, yemek alt kısımdan daha iyi kızaracaktır. Bu tür tencereler için biraz daha fazla sıvı kullanınız.

İpucu: Kızartma sosu çok açık veya çok koyu ise sonraki seferde daha az veya daha fazla sıvı kullanınız.



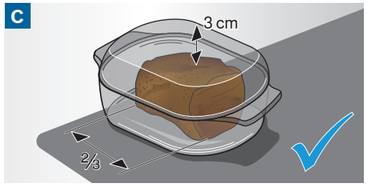
B | Uygun olmayan kap:

- Işık saçan, parlak alüminyumdan, cam olmayan maddelerden, plastikten üretilmiş veya plastik tutamaklı kaplar uygun değildir.



C | Kabın büyüklüğü:

- Kızartma, kabın tabanını üçte iki oranında örtmelidir. Bu sayede kızartma daha güzel bir görünüm kazanabilir.
- Et ve kapak arasındaki mesafe en az 3 cm olmalıdır. Et, kızartma işlemi sırasında sıçrayabilir.



tr

Programlar

▶ Kızartma işlemi tamamlandıktan sonra yemek, elektriği kesilmiş ve kapağı kapalı pişirme bölümünde 10 dakika kadar daha bekletilebilir. Böylece et suyunun daha iyi dağılması sağlanır.

Uyarı: Ağırlık aralığı bilinçli olarak sınırlandırılmıştır. Çok büyük boyutlu yemekler için genelde uygun bir kap mevcut değildir ve pişirme sonucu istenen şekilde olmayabilir.

Programın ayarlanması

▶ Cihaz optimum ısıtma türünü ve süre ve sıcaklık ayarını seçer. Sadece ağırlığı ayarlamanız gerekir.

▶ Ağırlık sadece öngörülen ağırlık aralığında ayarlanabilir.

1. Fonksiyon seçme düğmesi programlar konumuna ayarlanmalıdır.
2. İlgili **+** veya **–** tuşuyla istenen program ayarlanmalıdır.
3. Sıcaklık seçme düğmesi ile yemeğin ağırlığını ayarlayınız.

▶ Birkaç saniye sonra program başlar. Ekranda süre azalmaya başlar.

▶ Program sonlandığında bir sinyal sesi duyulur. Ekranda süre olarak sıfır görünür.

▶ Pişirme sonucundan memnunsanız fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getirerek cihazı kapatınız.

Program süresi

▶ Ayarlanan program süresini sorgulayabilirsiniz. Başlatmadan önce ilgili tuşuna dokununuz ve ekranda süre sembolü işaretlenene kadar basılı tutunuz. Tekrar ilgili tuşuna dokununuz ve ekranda tekrar program veya ağırlık görüntülenene kadar basılı tutunuz.

▶ Bir programın ön ayarlı süresi değiştirilemez.

Sonradan pişirme

▶ Program ve sinyal sona erdiğinde ilgili **+** tuşuyla bir süre ayarlayabilirsiniz. Cihaz, program ayarları ile ısıtmaya devam eder.

Uyarı: İstediğiniz sıklıkta sonradan pişirme yapabilirsiniz.

▶ Pişirme sonucundan memnunsanız fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getirerek cihazı kapatınız.

Bitiş zamanının ertelenmesi

▶ Bazı programlarda bitiş zamanını ileri alabilirsiniz. Başlatmadan önce ilgili üzerine dokununuz ve ekranda bitiş sembolü işaretlenene kadar basılı tutunuz. İlgili **+** tuşuyla bitiş zamanını erteleyiniz.

▶ Başlatma sonrasında cihaz bekleme konumuna geçer.

Değiştirme ve iptal

▶ Çalıştırma sonrasında program numarası ve ağırlık artık değiştirilemez.

▶ Cihaz bekleme konumunda olduğu sürece bitiş zamanı değiştirilebilir.

▶ Programı iptal etmek istiyorsanız fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getirerek cihazı kapatınız.

Program / ağırlık aralığı	Yiyecek	Kap	Sıvı eklenmelidir	Yerleştirme yüksekliği	Ayarlama ağırlığı	Uyarılar
01 Paskalya çöreği, Paskalya keki* (0,6-1,5 kg)	-			3	Hamur ağırlığı	Pişirme bölümü başlangıçta soğuk olmalıdır.
02 Hamur mayalama* (0,5-1,5 kg)	Mayalı hamur			2	Hamur ağırlığı	Pişirme bölümü başlangıçta soğuk olmalıdır.
03 Buğday ekmeği, buğdaylı ekmek fırın tepsisinde* (0,5-2,0 kg)	-			2	Hamur ağırlığı	Pişirme bölümü başlangıçta soğuk olmalıdır.
04 Buğday ekmeği, buğdaylı ekmek baton kek kalıbında* (0,8-2,0 kg)	-			2	Hamur ağırlığı	Pişirme bölümü başlangıçta soğuk olmalıdır.
05 Fırın tepsisinde beyaz ekmek* (0,5-2,0 kg)	-			2	Hamur ağırlığı	Aynı anda 2 ekmek pişiriyorsanız, ağır olan ekmeğin ağırlığını giriniz
06 Çavdar ekmeği* (0,8-2,0 kg)	-			2	Hamur ağırlığı	Pişirme bölümü başlangıçta soğuk olmalıdır.
07 Pide* (0,4-1,0 kg)	-			2	Hamur ağırlığı	Pişirme bölümü başlangıçta soğuk olmalıdır.
08 Fırında patates, bütün (0,3-1,5 kg)	soyulmamış, unlanmış patates			3	Toplam ağırlık	-
09 Sebze yemeği (0,5-2,5 kg)	vejetaryen			2	Toplam ağırlık	Uzun sürede pişen sebze, (örn. havuç) kısa sürede pişen sebzelere (örn. domates) oranla daha küçük parçalar halinde kesilmelidir
10 Gulaş (0,5-2,5 kg)	Sebzeli, doğranmış sığır veya domuz eti			2	Toplam ağırlık	Eti alta yerleştiriniz ve sebze ile kaplayınız. Eti önceden kızartmayınız!
11 Balık, bütün* (0,8-1,5 kg)	hazır, baharatlı			2	Balık ağırlığı	Yüzer konumda kaba koyulmalıdır.
12 Tavuk, doldurulmamış* (0,9-1,5 kg)	hazır, baharatlı			2	Tavuk ağırlığı	göğüs kısmı yukarıda olacak şekilde kaba koyulmalıdır.
13 Tavuk parçaları* (0,1-0,8 kg)	hazır, baharatlı			3	En ağır parçanın ağırlığı	-
14 Hindi göğsü (0,5-2,5 kg)	parça olarak, baharatlı			2	Hindi göğsü ağırlığı	-
15 Ördek, doldurulmamış* (1,3-2,5 kg)	hazır, baharatlı			2	Ördek ağırlığı	göğüs kısmı yukarıda olacak şekilde kaba koyulmalıdır.
16 Kaz, doldurulmamış* (2,3-4,5 kg)	hazır, baharatlı			2	Kaz ağırlığı	göğüs kısmı yukarıda olacak şekilde kaba koyulmalıdır.
17 Kaz butu (0,3-0,8 kg)	hazır, baharatlı			2	En ağır parçanın ağırlığı	-

* Buhar programı (sadece dolu su haznesiyle çalıştırılmalıdır)