

Programma /Intervallo di peso	Alimenti	Stoviglia	Aggiunta di liquido	Livello di inserimento	Peso impostato	Note
18 Brasato di manzo (0,5-2,5 kg)	ad es. controfiletto, sotto-spalla, noce, arrosto all'agro			2	Peso della carne	La carne non deve prima essere rosolata.
19 Filetto di manzo, medio* (0,8-2,0 kg)	pronto per la cottura, speziato			2	Peso della carne	La carne non deve prima essere rosolata.
20 Roastbeef, cottura media (0,5-2,5 kg)	pronto per la cottura, speziato			2	Peso della carne	La carne non deve essere prima rosolata; disporla nella stoviglia con la parte grassa rivolta verso l'alto
21 Involtini di manzo (0,5-2,5 kg)	Farciti con verdura o carne			2	Peso di tutti gli involtini farciti	La carne non deve prima essere rosolata.
22 Polpettone di carne tritata, fresco (0,5-2,5 kg)	Base di carne trita con carne di manzo, maiale o agnello			2	Peso dell'arrosto	La carne non deve prima essere rosolata.
23 Cosciotto d'agnello, cottura media (0,5-2,5 kg)	disossato, speziato			2	Peso della carne	La carne non deve prima essere rosolata.
24 Cosciotto di agnello, ben cotto (0,5-2,5 kg)	con l'osso, speziato			2	Peso della carne	La carne non deve prima essere rosolata.
25 Arrosto di vitello, con venature di grasso (0,5-3,0 kg)	ad es. dorso o anca			2	Peso della carne	La carne non deve prima essere rosolata.
26 Arrosto di vitello, magro (0,5-3,0 kg)	ad es. lombata o noce			2	Peso della carne	La carne non deve prima essere rosolata.
27 Cosciotto di capriolo (0,5-2,0 kg)	disossato, salato			2	Peso della carne	-
28 Arrosto di coppa di maiale* (0,8-2,5 kg)	disossato, speziato			2	Peso della carne	La carne non deve prima essere rosolata.
29 Arrosto di maiale, in crosta* (1,0-2,0 kg)	ad es. spalla, speziata e con la cotenna incisa			2	Peso della carne	disporre nella stoviglia con la parte grassa rivolta verso l'alto, salare bene la cotenna
30 Arrosto di lombata di maiale (0,5-2,5 kg)	speziato			2	Peso della carne	La carne non deve prima essere rosolata.

* Programma con vapore (funzionamento solo con serbatoio dell'acqua pieno)

Legenda

	Teglia con carta da forno		Pirofila senza coperchio o teglia		Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere fino a 250 g di verdura
	Pirofila con coperchio in vetro		Stampo quadrato, imbrattato e infarinato		coprire quasi completamente in presenza di liquidi (ad es. brodo, acqua)
	Pirofila senza coperchio		Ciotola su griglia		a seconda della ricetta
	Pirofila in vetro senza coperchio su griglia		Leccarda (se necessario, rivestirla con carta da forno)		



9001462302 (9904)

IP Istruzioni di consultazione rapida sui programmi AutoPilot

Con la funzione di programmazione è possibile preparare le pietanze con estrema semplicità. Basta selezionare un programma e l'apparecchio adotta a tale scopo le impostazioni ottimali.

Per ottenere buoni risultati, il vano cottura non deve essere troppo caldo. Lasciare raffreddare il vano cottura e avviare soltanto dopo il programma.

Stoviglia

► Osservare le avvertenze fornite dal costruttore.

A | Stoviglie adatte:

- Utilizzare sempre stoviglie refrattarie e resistenti al vapore fino a 300 °C.
- Si addice meglio una stoviglia in vetro o in vetroceramica. Il grill riscalda attraverso il coperchio in vetro e l'arrosto mantiene una bella crosta croccante.
- Le pirofile in acciaio inossidabile non sempre sono adatte. La superficie lucida riflette gran parte delle radiazioni termiche. La pietanza si dora di meno e la carne è meno cotta. Se si utilizza una pirofila in acciaio inossidabile, al termine del programma di cottura, rimuovere il coperchio. Fare cuocere la carne al livello grill*3 ancora per 8-10 minuti.
- Se si utilizza una pirofila in acciaio smaltato, ghisa o pressofusione in alluminio, gli alimenti assumono una colorazione più scura in basso. Aggiungere una quantità di liquido maggiore.

Consiglio: se l'ingotolo per l'arrosto è troppo chiaro o troppo scuro, la prossima volta aggiungere meno liquido o più liquido.

B | Stoviglie non adatte:

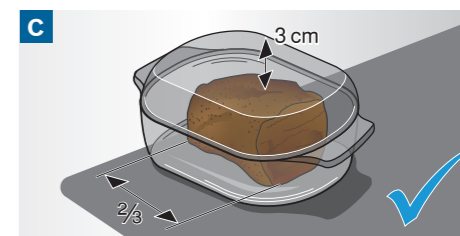
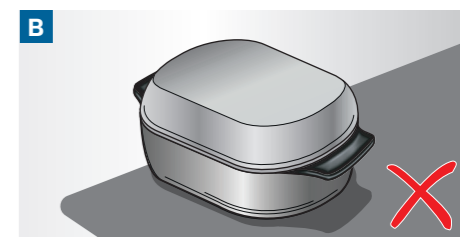
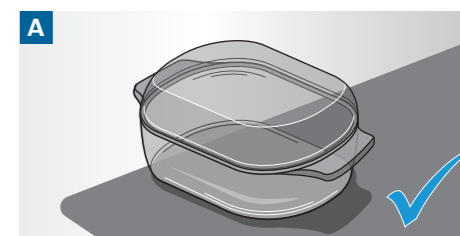
- Non sono adatte le stoviglie in alluminio chiaro e lucido, quelle in argilla non vetrinata e le stoviglie in plastica o con i manici in plastica.

C | Dimensioni delle stoviglie:

- l'arrosto deve ricoprire circa i due terzi del fondo della pentola, in modo da ottenere un bel fondo dell'arrosto.
- La distanza tra la carne e il coperchio deve essere di almeno 3 cm in quanto durante la cottura la carne può aumentare di volume.

BOSCH
Tecnologia per la vita

Per maggiori informazioni consultare le istruzioni per l'uso dettagliate. Leggere attentamente tutte le istruzioni.




Programmi



- ▶ Quando l'arrosto è pronto, è possibile lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso in modo che il sugo della carne si distribuisca meglio.

Nota: l'intervallo dei parametri di peso è stato appositamente limitato. Per pietanze di grandi dimensioni, spesso non si trova alcuna stoviglia adatta e il risultato di cottura non sarebbe più corretto.

Impostazione del programma

- ▶ L'apparecchio seleziona il tipo di riscaldamento ottimale e le impostazioni relative al tempo e alla temperatura. È necessario impostare soltanto il peso.
- ▶ Il peso è impostabile soltanto nell'intervallo del peso previsto.
- 1. Portare il selettore funzioni su programmi .
- 2. Con il tasto **+** o **-** impostare il programma desiderato.
- 3. Impostare il peso della pietanza servendosi del selettore della temperatura.
- ▶ Il programma entra in funzione dopo pochi secondi. La durata scorre sul display.
- ▶ Quando il programma è terminato, viene emesso un segnale acustico. Sul display, la durata è zero.
- ▶ Se si è soddisfatti del risultato di cottura, spegnere l'apparecchio ruotando il selettore funzioni in posizione zero.


Durata del programma

- ▶ È possibile richiamare la durata del programma impostato. Prima dell'avvio toccare il tasto , finché sul display non viene contrassegnato il simbolo per la durata. Toccare nuovamente il tasto , finché non viene nuovamente indicato il programma o il peso.
- ▶ Non è possibile modificare la durata preimpostata di un programma.

Proseguimento della cottura

- ▶ Non appena il programma e segnale sono terminati, è possibile impostare nuovamente una durata con il tasto **+**. L'apparecchio continua a riscaldare con le impostazioni del programma.
- Nota:** è possibile proseguire la cottura quante volte lo si desidera.
- ▶ Se si è soddisfatti del risultato di cottura, spegnere l'apparecchio ruotando il selettore funzioni in posizione zero.

Posticipo dell'ora di fine cottura

- ▶ Per alcuni programmi è possibile posticipare l'ora di fine. Prima dell'avvio toccare il tasto , finché sul display non viene contrassegnato il simbolo di fine. Posticipare l'ora di fine con il tasto **+**.
- ▶ Dopo l'avvio l'apparecchio passa in posizione di attesa.

Modifica e annullamento

- ▶ Dopo l'avvio non è più possibile modificare il codice del programma e il peso.
- ▶ L'ora di fine può essere modificata, finché l'apparecchio si trova in posizione di attesa.
- ▶ Se si desidera interrompere il programma, spegnere l'apparecchio ruotando il selettore funzioni in posizione zero.

Programma /Intervallo di peso	Alimenti	Stoviglia	Aggiunta di liquido	Livello di inserimento	Peso impostato	Note
01 Treccia, corona lievitata* (0,6-1,5 kg)	-			3	Peso dell'impasto	Il vano di cottura, all'avvio, deve essere freddo.
02 Lievitazione dell'impasto* (0,5-1,5 kg)	Pasta lievitata			2	Peso dell'impasto	Il vano di cottura, all'avvio, deve essere freddo.
03 Pane di frumento, pane di frumento misto su teglia* (0,5-2,0 kg)	-			2	Peso dell'impasto	Il vano di cottura, all'avvio, deve essere freddo.
04 Pane di frumento, pane di frumento misto in stampo quadrato* (0,8-2,0 kg)	-			2	Peso dell'impasto	Il vano di cottura, all'avvio, deve essere freddo.
05 Pane bianco nella teglia* (0,5-2,0 kg)	-			2	Peso dell'impasto	Se si cuociono al forno contemporaneamente 2 panini, immettere il peso del panino più pesante
06 Pane di segale mista* (0,8-2,0 kg)	-			2	Peso dell'impasto	Il vano di cottura, all'avvio, deve essere freddo.
07 Panfocaccia* (0,4-1,0 kg)	-			2	Peso dell'impasto	Il vano di cottura, all'avvio, deve essere freddo.
08 Patate al forno, intere (0,3-1,5 kg)	patate farinose non sbucciate			3	Peso totale	-
09 Stufato di verdure (0,5-2,5 kg)	piatto vegetariano			2	Peso totale	Tagliare a pezzetti più piccoli le verdure con tempi di cottura maggiori (ad es. carote) rispetto alle verdure che necessitano di tempi di cottura minori (ad es. pomodori).
10 Gulasch (0,5-2,5 kg)	Carne di manzo o di maiale, tagliata a bocconcini, con verdura			2	Peso totale	Disporre prima la carne e quindi ricoprire con le verdure. La carne non deve prima essere arrostita.
11 Pesce, intero* (0,8-1,5 kg)	pronto per la cottura, speziato			2	Peso del pesce	Inserire il pesce con il ventre appoggiato nella stoviglia.
12 Pollo, non ripieno* (0,9-1,5 kg)	pronto per la cottura, speziato			2	Peso del pollo	Disporre nella stoviglia con il petto rivolto verso l'alto.
13 Porzioni di pollo* (0,1-0,8 kg)	pronte per la cottura, speziate			3	Peso del pezzo più pesante	-
14 Petto di tacchino (0,5-2,5 kg)	al pezzo, speziato			2	Peso del petto di tacchino	-
15 Anatra, non ripiena* (1,3-2,5 kg)	pronta per la cottura, speziata			2	Peso dell'anatra	Disporre nella stoviglia con il petto rivolto verso l'alto.
16 Oca, non ripiena* (2,3-4,5 kg)	pronta per la cottura, speziata			2	Peso dell'oca	Disporre nella stoviglia con il petto rivolto verso l'alto.
17 Cosce d'oca (0,3-0,8 kg)	pronte per la cottura, speziate			2	Peso del pezzo più pesante	-

* Programma con vapore (funzionamento solo con serbatoio dell'acqua pieno)