

Programm / Gewichtsbereich	Lebensmittel	Geschirr	Flüssigkeit zugeben	Einschubhöhe	Einstellgewicht	Hinweise
18 Rinderschmorbraten (0,5 - 2,5 kg)	z. B. Hochrippe, Bug, Kugel oder Sauerbraten			2	Fleischgewicht	Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden!
19 Rinderfilet, medium* (0,8 - 2,0 kg)	küchenfertig, gewürzt			2	Fleischgewicht	Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden!
20 Roastbeef, medium (0,5 - 2,5 kg)	küchenfertig, gewürzt			2	Fleischgewicht	Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden! Mit der Fettseite nach oben ins Geschirr legen
21 Rinderrouladen (0,5 - 2,5 kg)	mit Gemüse oder Fleisch gefüllt			2	Gewicht aller gefüllten Rouladen	Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden!
22 Hackbraten, frisch (0,5 - 2,5 kg)	Hackteig aus Rind-, Schweine- oder Lammfleisch			2	Bratengewicht	Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden!
23 Lammkeule, medium (0,5 - 2,5 kg)	ohne Knochen, gewürzt			2	Fleischgewicht	Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden!
24 Lammkeule, durchgegart (0,5 - 2,5 kg)	mit Knochen, gewürzt			2	Fleischgewicht	Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden!
25 Kalbsbraten, durchwachsen (0,5 - 3,0 kg)	z. B. Rücken oder Hüfte			2	Fleischgewicht	Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden!
26 Kalbsbraten, mager (0,5 - 3,0 kg)	z. B. Lende oder Nuss			2	Fleischgewicht	Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden!
27 Rehkeule (0,5 - 2,0 kg)	ohne Knochen, gesalzen			2	Fleischgewicht	-
28 Schweinenackenbraten* (0,8 - 2,5 kg)	ohne Knochen, gewürzt			2	Fleischgewicht	Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden!
29 Schweinebraten, mit Kruste* (1,0 - 2,0 kg)	z. B. Schulter, gewürzt und Schwarte eingeschnitten			2	Fleischgewicht	mit der Fettseite nach oben ins Geschirr legen, Schwarte gut salzen
30 Schweinelendenbraten (0,5 - 2,5 kg)	gewürzt			2	Fleischgewicht	Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden!

* Dampfprogramm (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)

Legende

	Backblech mit Backpapier		Bräter ohne Deckel oder Backblech		Bräterboden bedecken, evtl. bis zu 250g Gemüse zugeben
	Bräter mit Deckel		Kastenform, gefettet und bemehlt		Schüssel auf Rost
	Bräter ohne Deckel		Universalfanne (ggf. mit Backpapier belegen)		mit Flüssigkeit (z. B. Brühe, Wasser) fast bedecken
	Bräter ohne Deckel auf Rost		nach Rezept		



9001462255 (9904)

Kurzanleitung AutoPilot-Programme

Mit den Programmen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen ein Programm und das Gerät übernimmt für Sie die optimalen Einstellungen dazu.

Um gute Ergebnisse zu erzielen, darf der Garraum nicht zu heiß sein. Lassen Sie den Garraum abkühlen und starten Sie erst dann das Programm.

Geschirr

- ▶ Beachten Sie die Hinweise der GeschirrhHersteller.

A | Geeignetes Geschirr:

- ▶ Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr bis 300 °C.
- ▶ Am besten eignet sich Geschirr aus Glas oder Glaskeramik. Durch den Glasdeckel kann der Grill wirken und der Braten erhält eine schöne knusprige Kruste.
- ▶ Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Die glänzende Oberfläche reflektiert die Wärmestrahlung sehr stark. Das Gericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wenn Sie einen Edelstahlbräter verwenden, nehmen Sie nach Programmende den Deckel ab. Das Fleisch mit Grillstufe 3 noch 8 bis 10 Minuten übergrillen.

- ▶ Wenn Sie Bräter aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Aludruckguss verwenden, bräunt das Gericht von unten stärker. Geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Tipp: Wenn die Soße zum Braten zu hell oder zu dunkel ist, geben Sie beim nächsten Mal weniger bzw. mehr Flüssigkeit zu.

B | Ungeeignetes Geschirr:

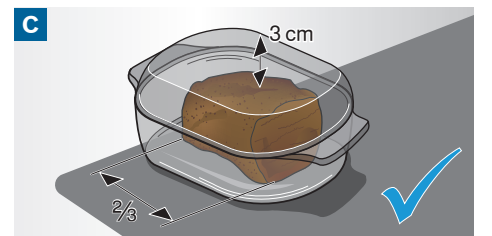
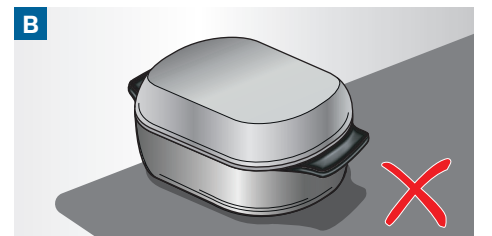
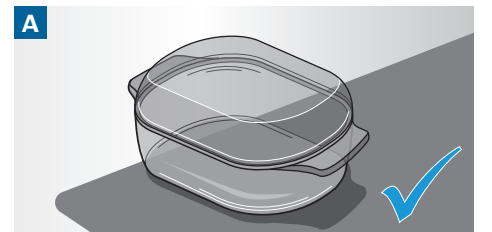
- ▶ Geschirr aus hellem, glänzendem Aluminium, unglasiertem Ton und Geschirr aus Kunststoff oder mit Kunststoffgriffen ist ungeeignet.

C | Größe des Geschirrs:

- ▶ Der Braten soll den Boden des Geschirrs zu etwa zwei Drittel bedecken. So erhalten Sie einen schönen Bratenfond.
- ▶ Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel sollte mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann während des Bratens aufgehen.

BOSCH
Technik fürs Leben

Weitere Informationen finden Sie in der ausführlichen Gebrauchsanleitung. Lesen Sie diese bitte sorgfältig durch.




Programme



- ▶ Wenn ein Braten fertig ist, kann er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Hinweis: Der Gewichtsereich ist bewusst eingeschränkt. Für sehr große Gerichte steht oft kein passendes Geschirr zur Verfügung und das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Programm einstellen

- ▶ Das Gerät wählt die optimale Heizart und die Zeit- und Temperatureinstellung. Sie müssen nur das Gewicht einstellen.
 - ▶ Das Gewicht ist nur im vorgesehenen Gewichtsereich einstellbar.
1. Den Funktionswähler auf Programme  stellen.
 2. Mit Taste **+** oder **-** das gewünschte Programm einstellen.
 3. Mit dem Temperaturwähler das Gewicht Ihrer Speise einstellen.
- ▶ Nach wenigen Sekunden startet das Programm. Im Display läuft die Dauer ab.
 - ▶ Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein Signal. Im Display steht die Dauer auf null.
 - ▶ Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Dauer des Programms

- ▶ Sie können die Dauer Ihres eingestellten Programms abfragen. Tippen Sie vor dem Start auf Taste , bis im Display das Symbol für die Dauer markiert ist. Tippen Sie erneut auf Taste , bis wieder das Programm bzw. das Gewicht angezeigt wird.
- ▶ Ändern können Sie die voreingestellte Dauer eines Programms nicht.


Nachgaren

- ▶ Sobald das Programm und das Signal beendet ist, können Sie mit Taste **+** eine Dauer einstellen. Das Gerät heizt mit den Einstellungen des Programms weiter.

Hinweis: Sie können beliebig oft nachgaren.

- ▶ Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Endezeit verschieben

- ▶ Bei einigen Programmen können Sie die Endezeit nach hinten verschieben. Vor dem Start auf Taste , bis im Display das Endesymbol markiert ist. Mit Taste **+** das Ende auf später verschieben.
- ▶ Nach dem Start geht das Gerät in Warteposition.

Ändern und abbrechen

- ▶ Nach dem Start lässt sich die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr ändern.
- ▶ Die Endezeit kann geändert werden, solange das Gerät in Warteposition ist.
- ▶ Wenn Sie das Programm abbrechen möchten, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Programm / Gewichtsereich	Lebensmittel	Geschirr	Flüssigkeit zugeben	Einschubhöhe	Einstellgewicht	Hinweise
01 Hefezopf, Hefekranz* (0,6-1,5 kg)	-			3	Teiggewicht	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
02 Teig gehen lassen* (0,5-1,5 kg)	Hefeteig			2	Teiggewicht	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
03 Weizenbrot, Weizenmischbrot auf Backblech* (0,5-2,0 kg)	-			2	Teiggewicht	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
04 Weizenbrot, Weizenmischbrot in Kastenform* (0,8-2,0 kg)	-			2	Teiggewicht	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
05 Weißbrot auf Backblech* (0,5-2,0 kg)	-			2	Teiggewicht	Wenn Sie 2 Brote gleichzeitig backen, das Gewicht des schwereren Brotes angeben
06 Roggenmischbrot* (0,8-2,0 kg)	-			2	Teiggewicht	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
07 Fladenbrot* (0,4-1,0 kg)	-			2	Teiggewicht	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
08 Backofenkartoffeln, ganz (0,3-1,5 kg)	ungeschälte, mehlig Kartoffeln			3	Gesamtgewicht	-
09 Eintopf, mit Gemüse (0,5-2,5 kg)	vegetarisch			2	Gesamtgewicht	Gemüse mit langer Garzeit (z. B. Möhren) in kleinere Stücke schneiden als Gemüse mit kurzer Garzeit (z. B. Tomaten)
10 Gulasch (0,5-2,5 kg)	Rind- oder Schweinefleisch gewürfelt mit Gemüse			2	Gesamtgewicht	Fleisch unten einlegen und mit Gemüse bedecken. Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden!
11 Fisch, ganz* (0,8-1,5 kg)	küchenfertig, gewürzt			2	Fischgewicht	In Schwimmstellung ins Geschirr geben.
12 Hähnchen, ungefüllt* (0,9-1,5 kg)	küchenfertig, gewürzt			2	Hähnchengewicht	Mit der Brust nach oben ins Geschirr legen.
13 Hähnchenteile* (0,1-0,8 kg)	küchenfertig, gewürzt			3	Gewicht des schwersten Teils	-
14 Putenbrust (0,5-2,5 kg)	am Stück, gewürzt			2	Putenbrustgewicht	-
15 Ente, ungefüllt* (1,3-2,5 kg)	küchenfertig, gewürzt			2	Entengewicht	Mit der Brust nach oben ins Geschirr legen.
16 Gans, ungefüllt* (2,3-4,5 kg)	küchenfertig, gewürzt			2	Gansgewicht	Mit der Brust nach oben ins Geschirr legen.
17 Gänsekeulen (0,3-0,8 kg)	küchenfertig, gewürzt			2	Gewicht des schwersten Teils	-

* Dampfprogramm (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)