

Programa	Alimentos	Recipien-tes	Añadir líquido	Altura de inserción	Ajuste de peso	Notas
19	Roastbeef, en su punto			2	Peso de la carne	No dorar antes la carne; colocar en el recipiente la parte grasa hacia arriba
20	Rollitos de ternera			2	Peso de todos los rollos rellenos	No dorar antes la carne
21	Asado de carne picada, fresca			2	Peso del asado	No dorar antes la carne
22	Pierna de cordero, en su punto			2	Peso de la carne	No dorar antes la carne
23	Pierna de cordero, bien hecha			2	Peso de la carne	No dorar antes la carne
24	Asado de ternera, veteadado			2	Peso de la carne	No dorar antes la carne
25	Asado de ternera, magro			2	Peso de la carne	No dorar antes la carne
26	Pata de corzo			2	Peso de la carne	-
27	Conejo, entero			2	Peso de la carne	-
28	Asado de aguja de cerdo			2	Peso de la carne	No dorar antes la carne
29	Asado de cerdo, con corteza			2	Peso de la carne	Colocar en el recipiente con la parte grasa hacia arriba, salar bien la corteza de cerdo
30	Asado de solomillo de cerdo			2	Peso de la carne	No dorar antes la carne

Leyenda

	Fuente de asado con tapa
	Fuente de asado sin tapa
	Molde para gratinar en la parrilla
	Bandeja universal (cubrir con papel para hornear en caso necesario)

	Cubrir el fondo del recipiente, añadir en caso necesario hasta 250 g de verduras
	Cubrir casi por completo con líquido (p. ej., caldo o agua)
	Acorde con la receta



9001322450 (9706)

IP Instrucciones breves del programa de piloto automático

Los programas permiten preparar alimentos de manera sencilla. Solo hay que seleccionar un programa y el electrodoméstico se ocupa de determinar los ajustes óptimos para él.

Para obtener buenos resultados, el compartimento de cocción no debe estar demasiado caliente. Dejar enfriar el compartimento de cocción e iniciar seguidamente el programa.

Recipientes

- ▶ Tener en cuenta las indicaciones del fabricante del recipiente.

A | Recipientes adecuados:

- ▶ Utilizar recipientes que resistan hasta 300 °C de temperatura.
- ▶ Los recipientes de cristal o vitrocerámica son los más adecuados. La tapa de cristal permite asar al grill y el asado queda con una bonita corteza crujiente.
- ▶ Los recipientes para asados de acero inoxidable solo son adecuados hasta cierto punto. Las superficies brillantes reflejan demasiado la radiación de calor. La comida quedará menos dorada y la carne menos hecha. Si se utiliza un recipiente para asados de acero inoxidable, se debe retirar la tapa cuando termine el programa. Dorar la carne en el nivel de grill 3 durante 8-10 minutos.
- ▶ El plato se dora con mayor intensidad por la parte inferior cuando se utiliza un recipiente para asados de acero esmaltado, hierro fundido o aluminio fundido a presión. Añadir un poco más de líquido.

Sugerencia: Si la salsa para el asado está demasiado clara u oscura, añadir menos o más líquido la próxima vez según corresponda.

B | Recipientes no adecuados:

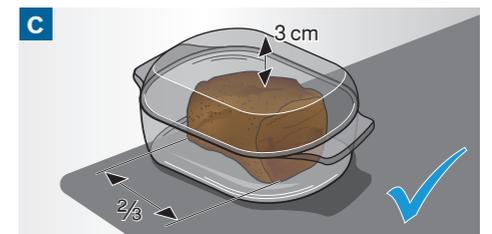
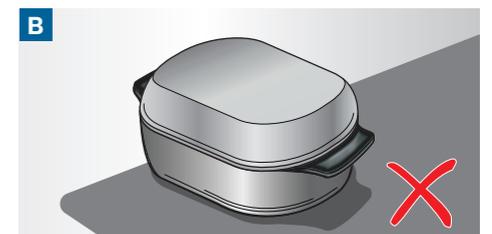
- ▶ Recipientes de aluminio brillante claro, no esmaltados y de plástico o con asas de plástico.

C | Tamaño del recipiente:

- ▶ El asado debe cubrir aproximadamente dos tercios partes de la base del recipiente. De este modo se obtiene un excelente jugo del asado.
- ▶ Debe mantenerse una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa. La carne puede aumentar durante el asado.

BOSCH
Innovación para tu vida

Encontrará más información en las instrucciones de uso completas. Lea estas instrucciones detenidamente.



Programas

- ▶ Cuando el asado esté listo, se puede dejar reposar durante 10 minutos en el horno apagado y cerrado. De ese modo, el jugo de la carne queda mejor repartido.

Nota: El margen de peso está limitado por motivos específicos. Para alimentos de gran tamaño, a menudo no suele haber disponible ningún recipiente adecuado y el resultado de la cocción no sería el mismo.

Ajustar un programa

- ▶ El electrodoméstico selecciona el tipo de calentamiento óptimo y el ajuste de tiempo y temperatura. Solo hay que ajustar el peso.
 - ▶ El peso solo se puede ajustar dentro del rango previsto.
1. Colocar el selector de funciones en el programa .
 2. Configurar el programa deseado con la tecla **+** o **-**.
 3. Ajustar el peso del alimento con el mando de temperatura.
- ▶ El programa comienza transcurridos unos segundos. En la pantalla se muestra el transcurso del tiempo de cocción.
 - ▶ Cuando el programa termina, suena una señal. En la pantalla se muestra el tiempo de cero.
 - ▶ Cuando se esté satisfecho con el resultado de la cocción, poner el selector de funciones en la posición cero para apagar el electrodoméstico.

Duración del programa

- ▶ Se puede consultar la duración del programa ajustado. Antes de que empiece el programa, presionar la tecla  hasta que en la pantalla aparezca marcado el símbolo de la duración. Presionar de nuevo la tecla  hasta que se vuelva a mostrar el programa o el peso.
- ▶ La duración ajustada de un programa no se puede modificar.

Continuación de la cocción

- ▶ Tan pronto como el programa y la señal hayan concluido, con la tecla **+** se puede ajustar una duración. El electrodoméstico sigue calentando con los ajustes del programa.

Nota: Se puede usar esta función para continuar la cocción con la frecuencia que se desee.

- ▶ Cuando se esté satisfecho con el resultado de la cocción, poner el selector de funciones en la posición cero para apagar el electrodoméstico.

Retrasar la hora de finalización

- ▶ En algunos programas se puede retrasar la hora de finalización. Antes de la puesta en marcha, pulsar la tecla  hasta que en la pantalla aparezca marcado el símbolo de fin. Retrasar la finalización con la tecla **+**.
- ▶ Tras el inicio, el aparato se pone en el modo de espera.

Modificar y cancelar

- ▶ Una vez que el programa esté en marcha, no se pueden modificar ni el número de programa ni el peso.
- ▶ El tiempo de finalización se puede modificar siempre y cuando el aparato esté en posición de espera.
- ▶ Si se quiere interrumpir el programa, apagar el electrodoméstico girando el selector de funciones hasta la posición cero.

Programa	Alimentos	Recipien-tes	Añadir líquido	Altura de inserción	Ajuste de peso	Notas
01 Pizza, base fina	Congelada, precocinada			3	Peso total	El compartimento de cocción debe estar frío al principio. Para la segunda pizza, seguir las indicaciones del envase.
02 Pizza, base gruesa	Congelada, precocinada			3	Peso total	El compartimento de cocción debe estar frío al principio. Para la segunda pizza, seguir las indicaciones del envase.
03 Lasaña	Congelada			3	Peso total	-
04 Patatas fritas	Congeladas			3	Peso total	Colocarlas unas al lado de las otras en la bandeja universal.
05 Panecillos prehe- neados	Congelados, precocinados			3	Peso total	-
06 Gratinado de patata	-			2	Peso total	-
07 Gratinado de pasta	Con pasta precocida			2	Peso total	-
08 Patatas al horno, enteras	Sin pelar, patatas harinosas			3	Peso total	-
09 Guiso, con verduras	Vegetariano			2	Peso total	Aquellas verduras con un tiempo de cocción más prolongado (p. ej., zanahorias) deben cortarse en trozos más pequeños que las que tienen un tiempo de cocción menor (p. ej., tomates)
10 Guiso, con carne	-			2	Peso total	No dorar antes la carne
11 Gulasch	Carne de ternera o de cerdo cortada en dados con verduras			2	Peso total	Colocar la carne abajo y cubrirla con la verdura. No dorar antes la carne
12 Pescado, entero	Listo para cocinar, condimentado			2	Peso del pescado	-
13 Pollo, sin rellenar	Listo para cocinar, condimentado			2	Peso del pollo	Colocar en el recipiente con la pechuga hacia arriba
14 Piezas de pollo	Listo para cocinar, condimentado			2	Peso de la pieza más grande	-
15 Pechuga de pavo	Entera, condimentada			2	Peso de la pechuga de pavo	-
16 Pato, sin rellenar	Listo para cocinar, condimentado			2	Peso del pato	-
17 Ganso, sin rellenar	Listo para cocinar, condimentado			2	Peso del ganso	-
18 Estofado de buey	P. ej., lomo alto, espaldilla, babilla o asado adobado			2	Peso de la carne	No dorar antes la carne