

IP Instrucciones breves del programa de piloto automático

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

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.

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

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.

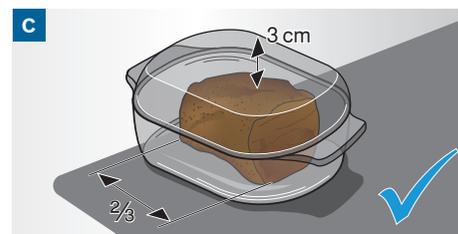
C | Tamaño del recipiente:

- El asado debe cubrir aproximadamente dos terceras 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.

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.
- El peso se puede ajustar en un rango de entre 0,5 kg y 2,5 kg.

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.



9001322417 (9706)

es

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 y el mando de temperatura en el programa
 2. Configurar el programa deseado con la tecla **+ o -**.
 3. Pulsar la tecla **kg**.
 4. Con la tecla **+ o -**, ajustar el peso de la comida. Tras introducir el peso, la pantalla muestra la duración calculada. En caso de necesidad, se puede volver a acceder al programa mediante la tecla **kg**.
- ▶ 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

- ▶ El aparato calcula automáticamente la duración del programa ajustado. Esta se muestra después de seleccionar el peso y el programa.
- ▶ La duración de un programa no se puede modificar.

Continuar 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	Pollo, sin rellenar	Listo para cocinar, condimentado		2	Peso del pollo	Colocar en el recipiente con la pechuga hacia arriba
02	Pechuga de pavo	Entera, condimentada		2	Peso de la pechuga de pavo	No dorar antes la carne
03	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)
04	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 primero la carne.
05	Asado de carne picada, fresca	Carne picada de ternera, cerdo o cordero		2	Peso del asado	-
06	Estofado de buey	P. ej., lomo alto, espaldilla, babilla o asado adobado		2	Peso de la carne	No dorar antes la carne
07	Rollitos de ternera	Rellenos con verdura o carne		2	Peso de todos los rollitos rellenos	No dorar antes la carne
08	Pierna de cordero, bien hecha	Sin hueso, condimentado		2	Peso de la carne	No dorar antes la carne
09	Asado de ternera, magro	P. ej., lomo o babilla		2	Peso de la carne	No dorar antes la carne
10	Asado de cerdo	Sin hueso, condimentado		2	Peso de la carne	No dorar antes la carne

Leyenda



Fuente de asado con tapa



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