



Programa/margen de peso	Alimentos	Recipien-tes	Añadir líquido	Altura de inserción	Peso de ajuste	Notas
18 Estofado de buey (0,5 - 2,5 kg)	p. ej., lomo alto, espaldilla, babilla o asado adobado			2	Peso de la carne	La carne no se debe dorar previamente.
19 Filete de ternera, medio hecho* (0,8 - 2,0 kg)	listo para cocinar, condimentado			2	Peso de la carne	La carne no se debe dorar previamente.
20 Rosbif, al punto (0,5 - 2,5 kg)	listo para cocinar, condimentado			2	Peso de la carne	La carne no debe dorarse antes. Colocar en el recipiente con la parte grasa hacia arriba
21 Rollitos de ternera (0,5 - 2,5 kg)	rellenos con verdura o carne			2	Peso de todos los rollos rellenos	La carne no se debe dorar previamente.
22 Asado de carne picada, fresca (0,5 - 2,5 kg)	Carne picada de ternera, cerdo o cordero			2	Peso del asado	La carne no se debe dorar previamente.
23 Pierna de cordero, al punto (0,5 - 2,5 kg)	sin hueso, condimentada			2	Peso de la carne	La carne no se debe dorar previamente.
24 Pierna de cordero, bien hecha (0,5 - 2,5 kg)	con hueso, condimentada			2	Peso de la carne	La carne no se debe dorar previamente.
25 Asado de ternera, veteadado (0,5 - 3,0 kg)	p. ej., lomo o cadera			2	Peso de la carne	La carne no se debe dorar previamente.
26 Asado de ternera, magro (0,5 - 3,0 kg)	p. ej., lomo o babilla			2	Peso de la carne	La carne no se debe dorar previamente.
27 Pata de corzo (0,5 - 2,0 kg)	sin hueso, salada			2	Peso de la carne	-
28 Asado de aguja de cerdo* (0,8 - 2,5 kg)	sin hueso, condimentada			2	Peso de la carne	La carne no se debe dorar previamente.
29 Asado de cerdo, crujiente* (1,0 - 2,0 kg)	p. ej., paletilla, condimen- tada y corteza de cerdo cortada			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 (0,5 - 2,5 kg)	condimentado			2	Peso de la carne	La carne no se debe dorar previamente.

* Programas de cocción al vapor (funcionamiento solo con el depósito de agua lleno)

Legenda

	Bandeja de horno con papel de hornear		Recipiente para asados sin tapa o bandeja de horno
	Recipiente para asados con tapa de cristal		Molde rectangular, engrasado y enharinado
	Recipiente para asados sin tapa		Fuente sobre parrilla
	Fuente de asados de cristal sin tapa sobre 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



9001462258 (9904)



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 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.

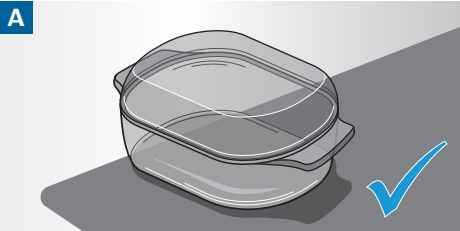


BOSCH

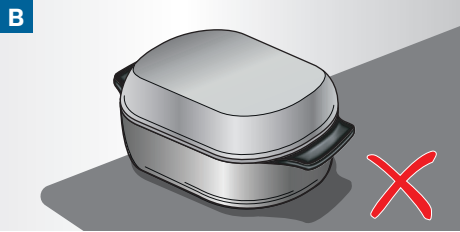
Innovación para tu vida

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

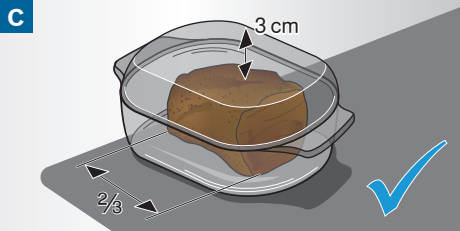
A



B



C





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/margen de peso	Alimentos	Recipien-tes	Añadir líquido	Altura de inserción	Peso de ajuste	Notas
01 Trenza/corona de levadura* (0,6-1,5 kg)	-			3	Peso de la masa	El compartimento de cocción debe estar frío al principio.
02 Dejar levar la masa* (0,5-1,5 kg)	Masa de levadura			2	Peso de la masa	El compartimento de cocción debe estar frío al principio.
03 Pan de trigo, pan mixto de trigo en la bandeja de horno* (0,5-2,0 kg)	-			2	Peso de la masa	El compartimento de cocción debe estar frío al principio.
04 Pan de trigo, pan mixto de trigo en molde rectangular* (0,8-2,0 kg)	-			2	Peso de la masa	El compartimento de cocción debe estar frío al principio.
05 Pan blanco en bandeja de horno* (0,5-2,0 kg)	-			2	Peso de la masa	Si se desea hornear simultáneamente 2 panes, indicar siempre el peso del pan que más pese
06 Pan mixto de centeno* (0,8-2,0 kg)	-			2	Peso de la masa	El compartimento de cocción debe estar frío al principio.
07 Torta de pan* (0,4-1,0 kg)	-			2	Peso de la masa	El compartimento de cocción debe estar frío al principio.
08 Patatas al horno, enteras (0,3-1,5 kg)	sin pelar, patatas harinosas			3	Peso total	-
09 Guiso, con verduras (0,5-2,5 kg)	(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 Gulasch (0,5-2,5 kg)	Carne de ternera o de cerdo cortada en dados con verduras			2	Peso total	Colocar la carne abajo y cubrirla con la verdura. La carne no se debe dorar previamente.
11 Pescado, entero* (0,8-1,5 kg)	listo para cocinar, condimentado			2	Peso del pescado	En posición flotante en el recipiente.
12 Pollo, sin rellenar* (0,9-1,5 kg)	listo para cocinar, condimentado			2	Peso del pollo	Colocar en el recipiente con la pechuga hacia arriba.
13 Piezas de pollo* (0,1-0,8 kg)	listo para cocinar, condimentado			3	Peso de la pieza más grande	-
14 Pechuga de pavo (0,5-2,5 kg)	entera, condimentada			2	Peso de pechuga de pavo	-
15 Pato, sin rellenar* (1,3-2,5 kg)	listo para cocinar, condimentado			2	Peso del pato	Colocar en el recipiente con la pechuga hacia arriba.
16 Ganso, sin rellenar* (2,3-4,5 kg)	listo para cocinar, condimentado			2	Peso del ganso	Colocar en el recipiente con la pechuga hacia arriba.
17 Muslos de ganso (0,3-0,8 kg)	listo para cocinar, condimentado			2	Peso de la pieza más grande	-

* Programas de cocción al vapor (funcionamiento solo con el depósito de agua lleno)

