Brandt

FR INSTRUCTION UTILISATEUR
DE BEDIENUNGSANWEISUNG
EN INSTRUCTION USER
ES MANUAL DE INSTRUCCIONES
NL INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER
PT INSTRUÇÕES UTILIZADOR

Four
Backofen
Oven
Horno
Oven
Forno

Estimado/a cliente:

Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros al adquirir este horno BRANDT.

Al elaborar este dispositivo, hemos puesto toda nuestra pasión y nuestro saber hacer para poder satisfacer mejor sus necesidades. Se trata de un aparato innovador que ofrece unas muy buenas prestaciones y cuyo diseño se ha pensado para que sea fácil de usar.

La gama de productos BRANDT pone también a su disposición una amplia selección de hornos microondas, placas de cocción, campanas extractoras, cocinas, lavavajillas, lavadoras, secadoras, frigoríficos y congeladores que podrá combinar con su nuevo horno BRANDT.

En aras de satisfacer en el mejor de los modos sus necesidades respecto a nuestros productos, tenemos un servicio de atención al cliente a su disposición que atenderá todas sus preguntas y sugerencias (datos de contacto al final del folleto).

También disponemos de una página web (www.brandt.com), donde encontrará todos nuestros productos así como información útil y complementaria.

BRANDT

Con la inquietud de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de aportar a sus características técnicas, funcionales o estéticas todas las modificaciones relacionadas con su evolución.

Importante:
Antes de poner en marcha su aparato, lea atentamente esta guía de instalación y utilización con el fin de familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

ÍNDICE

ES

1 / DESCRIPCIÓN DEL APARATO
- Presentación del horno ____ 04
- Descripción del programador ____ 05

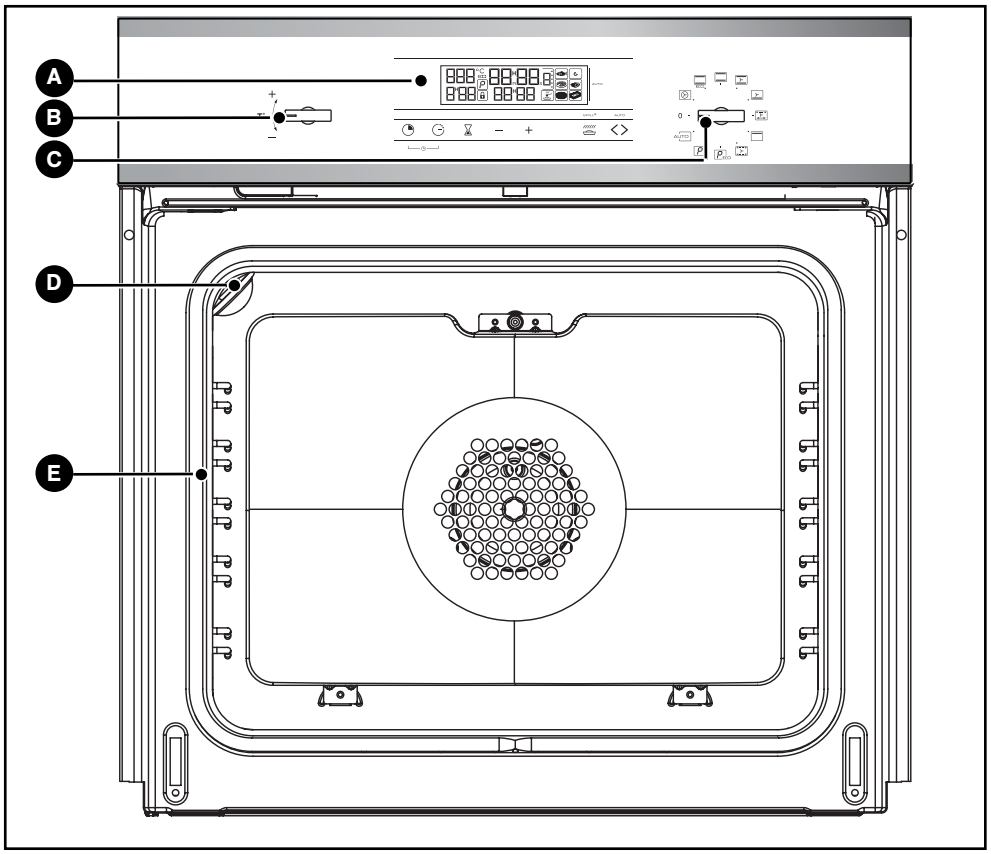
2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO
- ◦ Cómo ajustar la hora ____ 06
- ◦ Cómo cambiar la hora ____ 06
- ◦ Cocción inmediata ____ 07
- ◦ Cocción programada ____ 08
- ◦ Cocción económica ____ 10
- ◦ Utilización de la función Grill+ ____ 11
- ◦ Utilización de la función minutero ____ 12
- ◦ Brillo de la pantalla ____ 12

3 / LOS MODOS DE COCCIÓN DEL HORNO ____ 13

4 / MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL APARATO
- Limpieza del horno con pirólisis ____ 15
- Consignas de seguridad ____ 15
- Inicio de la Limpieza ____ 16

5/ VENTAJAS Y PRINCIPIO “AUTO COOK” ____ 18
- Modos de cocción ____ 20
- Recetas ____ 22

• *PRESENTACIÓN DEL HORNO*

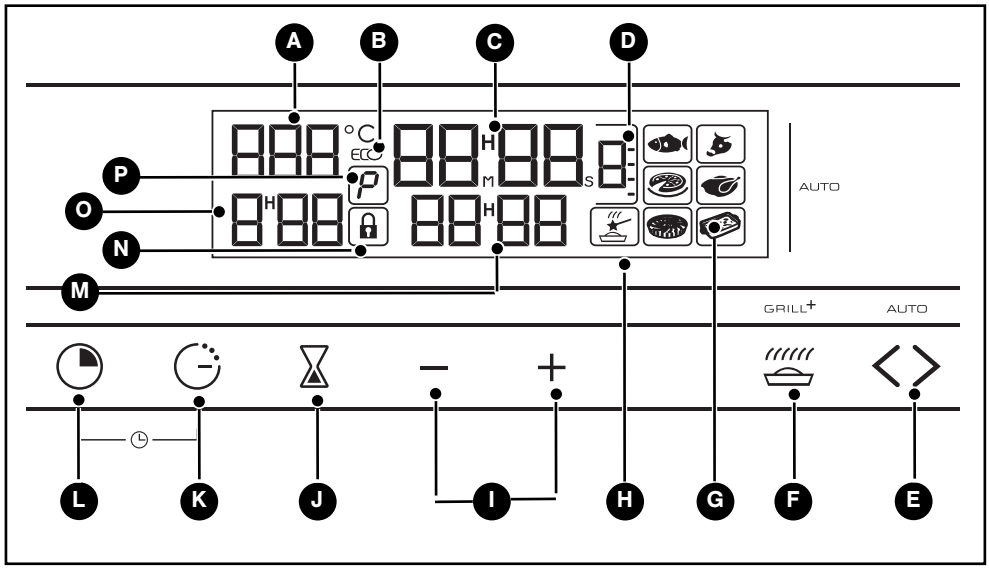


- **A** Programador
- **B** Selector de temperatura
- **C** Selector de funciones
- **D** Lámpara
- **E** Indicador de altura

Consejo

Esta guía de instalación y del usuario es válida para varios modelos. Puede haber pequeñas diferencias entre los detalles y accesorios de su dispositivo y las descripciones que se incluyen en el presente manual.

- ***PRESENTACIÓN DEL PROGRAMADOR***



- **A** Visualización de la temperatura
- **B** Indicador ECO (cocción y pirólisis)
- **C** Visualización del reloj y del minutero
- **D** Indicador del número de posición
- **E** Tecla de función AUTO COOK
- **F** Tecla del GRILL+
- **G** Indicador de los platos AUTO COOK
- **H** Indicador AUTO COOK
- **I** Teclas para ajustar el tiempo
- **J** Tecla del minutero
- **K** Tecla de final de cocción
- **L** Tecla de tiempo de cocción
- **M** Indicador de final de cocción
- **N** Indicador de puerta bloqueada
- **O** Indicador de tiempo de cocción
- **P** Indicador de pirólisis

• ¿Cómo ajustar la hora?

-Al conectar el aparato

La pantalla parpadea en las 12:00 (fig. 1)

Regule la hora pulsando los mandos + y - (si mantiene pulsado el mando, los números pasan rápidamente) (fig. 2).

Ejemplo: 12:30

La hora quedará automáticamente registrada al cabo de unos segundos.
La pantalla deja de parpadear.

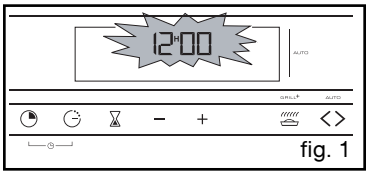


fig. 1

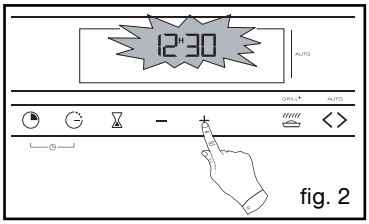


fig. 2

• ¿Cómo cambiar la hora?

- Para volver a poner el reloj en hora

El selector de función debe estar obligatoriamente en la posición 0 (fig. 1).

Pulse simultáneamente las teclas “ ◔ ” y ◷ durante unos segundos (fig. 2) y suéltelas cuando la hora del día se ponga a parpadear. Unos pitidos indican que se puede comenzar la regulación.

Regule la hora con los mandos + y - (fig. 3).

La hora quedará automáticamente registrada al cabo de unos segundos.

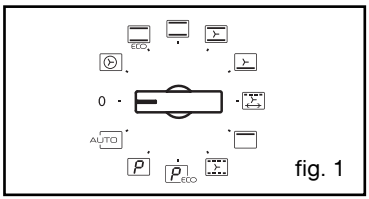


fig. 1

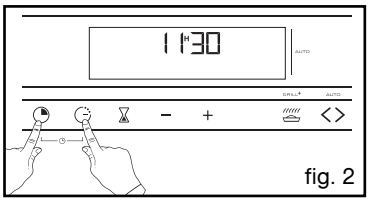


fig. 2

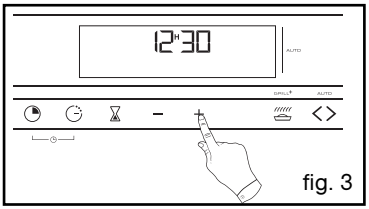


fig. 3

• *Cocción inmediata*

– El programador solo debe indicar la hora.

Esta no debe parpadear (fig. 1).

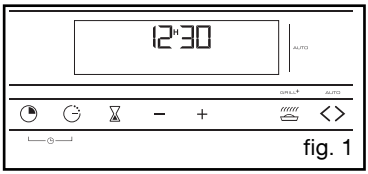


fig. 1

Gire el selector de funciones a la posición seleccionada.

Ejemplo: posición ▭ (fig. 2).

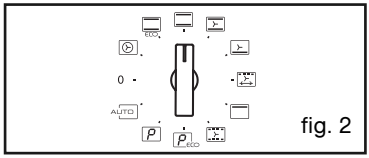


fig. 2

El horno le propone la temperatura óptima para este tipo de cocción.

Sin embargo, es posible ajustar la temperatura accionando la manecilla de selección de temperatura hacia **+** o **-** (fig. 3)

Ejemplo: referencia de temperatura 210 °C (fig. 4).

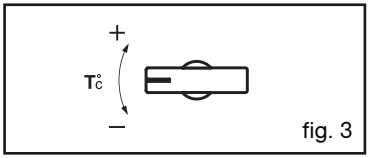


fig. 3

Coloque la bandeja en el horno según las recomendaciones indicadas.

Después de estas acciones, el horno calienta y el indicador de la temperatura parpadea.

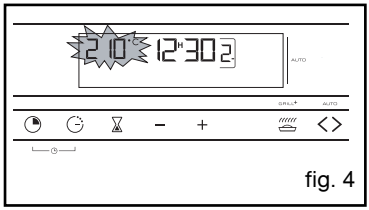


fig. 4

Emitirá una serie de pitidos cuando haya alcanzado la temperatura seleccionada.
Esta deja de parpadear.

Atención
Después de un ciclo de cocción, la turbina de enfriamiento sigue funcionando durante cierto tiempo, para garantizar una buena fiabilidad del horno.

Atención
Todas las cocciones se realizan con la puerta cerrada.

Atención
No cuelgue trapos ni paños del tirador del horno.

• *COCCIÓN PROGRAMADA*

- *Cocción con puesta en marcha inmediata y duración programada*

- Elija el modo de cocción deseado y ajuste la temperatura (fig. 1).

- Pulse el mando " ⏲ " hasta que comience a parpadear el indicador de duración de la cocción.

La pantalla parpadeará en 0:00 indicando que se puede comenzar el ajuste (fig. 2).

- Pulse los mandos **+** o **-** para regular el tiempo que desea.
Ejemplo: 30 min. de cocción (fig. 3).
El tiempo de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos.
La pantalla dejará de parpadear.
La cuenta atrás del tiempo se efectúa inmediatamente después del ajuste.

Después de estas 3 acciones, el horno calienta:

Emitirá una serie de pitidos cuando haya alcanzado la temperatura seleccionada.

Al final de la cocción (fin del tiempo programado),

- el horno se para

- los dígitos 0:00 parpadean (fig. 4).

- y el horno emite una serie de pitidos durante unos minutos. Se pueden parar definitivamente estos pitidos pulsando cualquier mando.

La pantalla vuelve a mostrar la hora del día al colocar de nuevo el selector de funciones en la posición 0 (fig. 5).

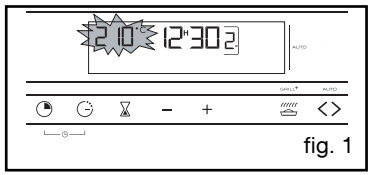


fig. 1

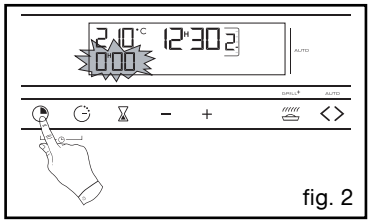


fig. 2

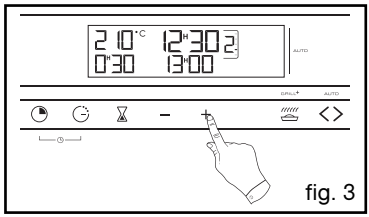


fig. 3

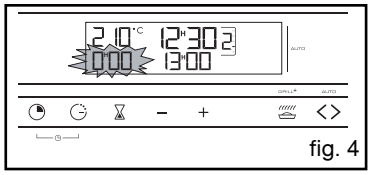


fig. 4

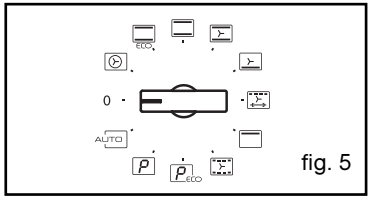


fig. 5

• *COCCIÓN PROGRAMADA*

- *Cocción con puesta en marcha diferida y hora de fin de cocción programada*

Proceda como para una cocción programada.

- Una vez regulada la duración de la cocción, Pulse el mando " ◷ " hasta que parpadee el indicador de fin de cocción.

La pantalla de fin de cocción parpadeará indicando que puede comenzar la regulación (fig. 1).

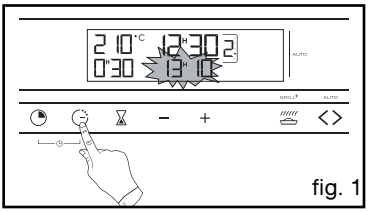


fig. 1

- Pulse el mando **+** o **-** para regular la hora de fin de cocción que desea.
Ejemplo: fin de cocción a las 13:10 (fig. 2).
El final de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos.
La pantalla dejará de parpadear.

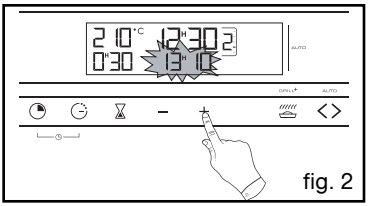


fig. 2

Una vez efectuadas estas 3 operaciones, la puesta en marcha queda aplazada para que la cocción termine a las 13:10.

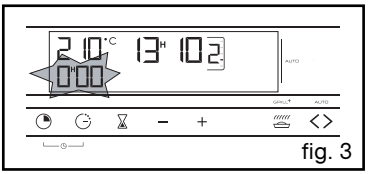


fig. 3

Al final de la cocción (fin del tiempo programado),

- el horno se para

- 0:00 y la duración parpadean (fig. 3).

- y el horno emite una serie de pitidos durante unos minutos. Se pueden parar definitivamente estos pitidos pulsando cualquier mando.

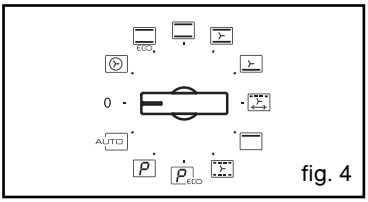


fig. 4

La pantalla vuelve a mostrar la hora del día al colocar de nuevo el selector de funciones en la posición 0 (fig. 4).

• *COCCIÓN ECONÓMICA **

– El programador solo debe indicar la hora (fig. 1).

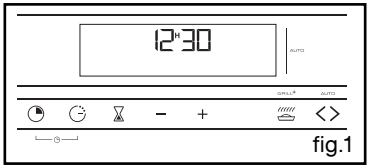


fig.1

– Gire el selector de funciones a la posición " ECO ". El indicador "ECO" se encenderá en la pantalla (fig. 2).

– Coloque la bandeja en el horno según la recomendación que aparece en la pantalla.

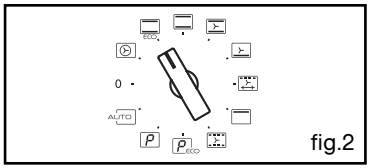


fig.2

Ejemplo: posición " ECO "-> niveles 1 o 2 recomendados (fig. 3).
– El horno le propone la temperatura óptima para el modo de cocción elegido a 200 °C.

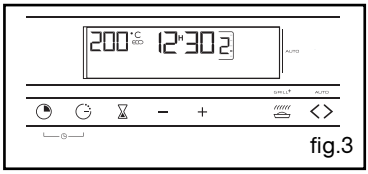


fig.3

Sin embargo, puede ajustar la temperatura girando la manecilla de selección de temperatura hacia + o - (fig. 4).

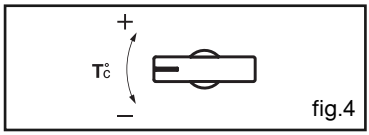


fig.4

Ejemplo: posición " ECO " ajustada a 190° C (fig. 5).
El indicador de temperatura parpadeará. Sonarán 3 pitidos, indicándole que se ha alcanzado la temperatura programada.

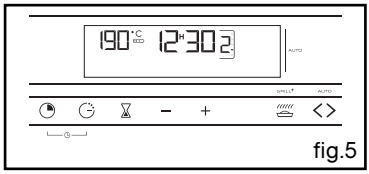


fig.5

***Esta posición permite ahorrar hasta un 20% de la energía, conservando las mismas cualidades de cocción.**
La posición ECO se utiliza para el etiquetado energético.

Atención
Después de un ciclo de cocción, la turbina de enfriamiento sigue funcionando durante cierto tiempo, para garantizar una buena fiabilidad del horno.

- ***GRILL+***

– Esta función le permite asociar la función "Dorado" del plato a la secuencia de cocción seleccionada, al final de cocción, la cual se lleva a cabo por la puesta en marcha del grill durante los últimos 5 minutos de la secuencia.

Solo se activa con las siguientes funciones de cocción: " "

Esta función puede programarse al principio de la cocción añadiendo 5 minutos al tiempo de cocción, o simplemente al final de la cocción, pulsando la tecla " ".

– Regule el modo de cocción seleccionado y ajuste la temperatura de ser necesario.

– Pulse la tecla "GRILL+", la duración de cocción parpadeará en 0:05 (este valor de duración se corresponde con el tiempo mínimo necesario para activar la función " " en la secuencia de cocción seleccionada) (fig. 1).

– Pulse las teclas + o - para ajustar el tiempo total de cocción. El tiempo quedará registrado automáticamente al cabo de unos segundos y la pantalla dejará de parpadear (fig. 2).

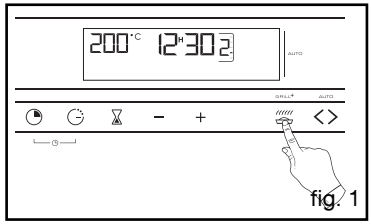


fig. 1

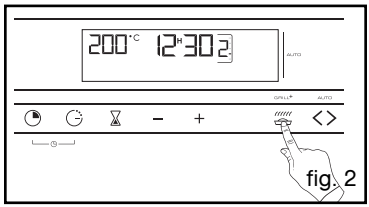


fig. 2

fig. 3

Cuando la función se encuentra activa, las letras GP aparecen en la pantalla en alternancia con el tiempo de cocción (fig. 3).

No coloque los platos muy cerca del grill para evitar que se doren demasiado rápido. Respete el 1er o 2º nivel (partiendo desde abajo).

Ejemplos de platos:

– Pasta gratinada, coliflor, endivias, moluscos, crumbles...

Ejemplo de programación: sopa de cebolla:

– Seleccione la secuencia de cocción, establezca la temperatura en 180 °C, seleccione el programa " " y establezca el tiempo en 25 minutos.

El caldo se calentará durante 20 minutos y el gratinado se hará durante los 5 minutos restantes.

Atención
Al girar el selector de funciones se desactiva la función " ".

Consejo
Esta función se puede activar o desactivar en cualquier momento de la cocción pulsando el botón " ".
También se puede accionarse esta función durante una cocción con inicio retardado.

• *UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN MINUTERO*

- El programador del horno se puede utilizar como minutero independiente que permite realizar una cuenta atrás sin funcionamiento del horno.
En ese caso, la presentación del minutero predomina sobre la presentación de la hora.
- Pulse la tecla " ⧖ " (fig. 1) hasta que aparezca 0:00.

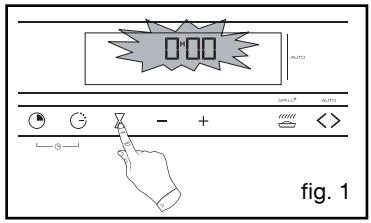


fig. 1

- Ajuste el tiempo con las teclas **+** o **-** (fig. 2) hasta obtener la duración que desee (máximo 60 minutos).

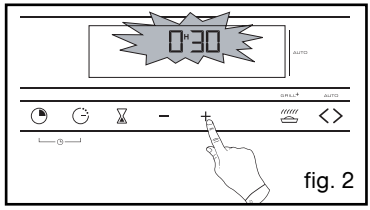


fig. 2

La pantalla dejará de parpadear y el minutero se pondrá en marcha, descontando el tiempo segundo a segundo.
Una vez transcurrido el tiempo, el minutero emite una serie de pitidos para advertirle.
Se pueden parar los pitidos pulsando cualquier mando.

Atención
Se puede modificar o anular en cualquier momento la programación del minutero.

• *AJUSTE DEL BRILLO DE LA PANTALLA*

Puede variar el brillo de la pantalla; para ello:
- Establezca y confirme la hora de su programador en 0:10 (fig. 1).

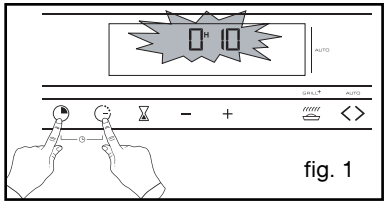


fig. 1

- Presione simultáneamente las teclas **+** y **-** durante unos diez segundos hasta que en la pantalla aparezca "CO" para entrar en el modo de ajuste (fig. 2).

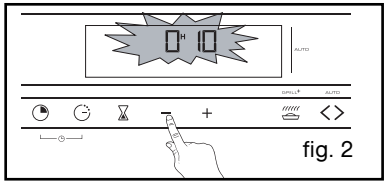
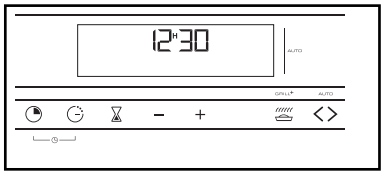


fig. 2

- Presione las teclas **+** o **-** para lograr el brillo deseado.

Después de ajustar el brillo de su elección, espere unos segundos y vuelva a ajustar la hora del día en el programador.



*

CALOR GIRATORIO
(temperatura recomendada **180°C**; mín. 35°C y máx. 235°C)

- La cocción se realiza por la resistencia situada en el fondo del horno y por la hélice para mover el aire.
- No hace falta precalentamiento, a excepción de las cocciones que requieren muy poco tiempo (pastas en varios niveles)
- Recomendado para conservar tiernas las carnes, para las verduras, pescados y para las cocciones múltiples hasta 3 niveles.

*

TRADICIONAL ECO
(temperatura recomendada **200°C**; mín. 35 °C y máx. 275°C)

- La cocción se realiza con los elementos inferior y superior, sin movimiento de aire.
- Esta posición permite ahorrar aproximadamente un 25% de la energía, conservando sin embargo las cualidades de cocción. La posición ECO se utiliza para el etiquetado energético.
- Ahorrará energía durante toda la cocción; sin embargo, la cocción puede llevar más tiempo.

TRADICIONAL
(temperatura recomendada **240°C**; mín. 35°C y máx. 275°C)

- La cocción se realiza con los elementos inferior y superior, sin movimiento de aire.
- Es necesario precalentar el horno antes de introducir la bandeja.
- Recomendado para las cocciones lentas y delicadas: **caza tierna**... Para soasar **asados de carne roja**. Para cocer a fuego lento en una cacerola cerrada los platos previamente cocinados en la placa de cocción (**gallo al vino, liebre, etc.**).

TRADICIONAL CON AIRE IMPULSADO
(temperatura recomendada **200°C**; mín. 35°C y máx. 275°C)

- La cocción se realiza con los elementos inferior y superior y con la hélice para mover el aire.
- Aumento rápido de la temperatura: algunos platos se pueden introducir en el horno frío.
- Recomendado par la **carne**, **pescado**, **verduras**, colocadas preferentemente en una bandeja de barro.

SOLERA CON AIRE IMPULSADO
(temperatura recomendada **205°C**; mín. 35°C y máx. 275°C)

- La cocción se realiza con el elemento inferior combinado con un ligero toque de grill y la hélice para mover el aire.
- Cocción por debajo y un poco por encima. Coloque la parrilla en el nivel inferior.
- Recomendado para **platos húmedos** (quiches, tartas de frutas jugosas...). La masa quedará bien cocida por debajo. Recomendado para **las preparaciones que deben subir** (**cake, brioche**, **kouglof...**) así como para los **soufflés**, que no quedarán bloqueados por la costra formada encima.
- Recomendado para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.

GRILL CON AIRE IMPULSADO ASADOR ROTATIVO
(temperatura recomendada **200°C**; mín. 180°C y máx. 230°C)

- La cocción se realiza alternativamente con el elemento superior y con la hélice para mover el aire.
- No hace falta precalentamiento. Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados.
- Recomendado para todas las **aves** o **asados**, para soasar y cocinar hasta el centro **piernas de cordero** y **chuletas de buey**. Para que los bloques de **pescado** queden jugosos y tiernos.

GRILL FUERTE
(temperatura recomendada **275°C**; mín. 180°C y máx. 275°C)

- La cocción se realiza con el elemento superior, sin movimiento de aire.
- Efectúe un precalentamiento de 5 min. Coloque la grasera en la posición más baja, con el fin recoger la grasa.
- Recomendado para asar **chuletillas**, **salchichas**, **rebanadas de pan**y **langostinos a la parrilla**.

MANTENIMIENTO CALIENTE / MASA DE PAN
(temperatura recomendada **80°C**; mín. 35°C y máx. 100°C)

- Toque de los elementos superior e inferior combinado con el movimiento de aire.
- Recomendado para **que suban las masas de pan, de brioche, kouglof**... sin superar los 40 °C (calienta-platos, descongelación).

GRILL + (ASADOR ROTATIVO dependiendo del modelo)

- La cocción se efectúa con el elemento superior.
- No hace falta precalentamiento. Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados.
- El asador rotativo continúa funcionando hasta que se abre la puerta.
- Coloque la grasera en la posición más baja.
- Recomendado para todas las **aves** o **asados** hechos con el asador rotativo.

Para soasar y cocinar hasta el centro **piernas de cordero y chuletas de buey**.
Para que los bloques de **pescado** queden jugosos y tiernos.

**** Secuencia(s) utilizada(s) para el anuncio escrito en la etiqueta energética, de conformidad con la norma europea EN 50304 y según la directiva europea 2002/40/CE.***

Consejo para economizar energía
Evite, en la medida posible, precalentar el horno.
Durante la cocción, mantenga la puerta del horno cerrada.

• *HORNO CON PIRÓLISIS*

- El horno limpia por destrucción a alta temperatura las manchas procedentes de salpicaduras o desbordamientos.
- Los humos emitidos se destruyen al pasar por un catalizador.
No hay que esperar a que el horno tenga mucha grasa para efectuar esta limpieza.

¿ En qué casos debe realizar la pirólisis ?
- Cuando el horno humea durante un precalentamiento o lo hace mucho durante las cocciones.
- Cuando el horno desprende un olor en frío después de distintas cocciones (cordero, pescado, parrilladas, etc.).
La pirólisis no es necesaria después de cada cocción, solo si el grado de suciedad lo justifica.
- Para adaptarse a cada situación, este horno dispone de 2 ciclos de pirólisis.
- Un ciclo económico que dura 1h30 (teniendo en cuenta el tiempo de enfriamiento del horno, este quedará bloqueado durante 2 horas). Este ciclo consume aproximadamente un 25% menos de energía que el ciclo piro estándar. Cuando se activa periódicamente (2 o 3 cocciones de carne), este ciclo ayuda a mantener el horno limpio en cualquier circunstancia.
- Un ciclo estándar que dura 2 h (teniendo en cuenta el tiempo de enfriamiento del horno, este quedará bloqueado durante 2h30). Este ciclo garantiza una limpieza eficaz cuando el horno está muy sucio.
- Por motivos de seguridad, la puerta se bloquea cuando la temperatura en el interior del horno supera la temperatura de cocción. Entonces, es imposible abrir la puerta, ni siquiera colocando la manecilla del selector de funciones en la posición 0.

Cocciones que ensucian poco	Galletas, verduras, repostería quiches, suflés...	Cocciones que no salpican: la pirólisis no está justificada.
Cocciones que ensucian	Carnes, pescados (en una fuente), verduras rellenas.	Puede estar justificada una pirólisis cada 3 cocciones.
Cocciones que ensucian mucho	Piezas grandes de carne ensartadas en el pincho.	Se puede hacer una pirólisis después de una cocción de este tipo, si se han producido muchas salpicaduras.

• *CONSIGNA DE SEGURIDAD*

Atención

- Antes de comenzar la pirólisis, retire todos los accesorios en el interior del horno, incluidos los elementos de cocción.

Antes de iniciar la pirólisis, retire las acumulaciones importantes de grasa que se hayan podido producir para evitar que se inflamen o que generen demasiado humo.

- Durante la pirólisis, las superficies se vuelven más calientes que durante el uso normal por lo que los niños deben mantenerse alejados.

- No cubra el interior del horno con papel de aluminio para ahorrarse limpiar: al provocar un calentamiento excesivo, se daña el esmalte que cubre la cavidad.

• *LIMPIEZA PIRÓLISIS INMEDIATA*

Compruebe que el programador muestre la hora del día y que no parpadee.

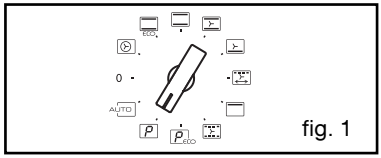


fig. 1

Solo tiene que colocar el selector de cocción en la posición [P] "Pirólisis" o [P ECO] "Pirólisis ECO" (fig. 1).

El tiempo de parada del horno es de 2h30 (2 horas de piro + 30 minutos de enfriamiento) en "Pirólisis" y de 2h (1h30 de piro + 30 minutos de enfriamiento) en "Pirólisis ECO" (este intervalo de tiempo no puede modificarse). Este tiempo incluye el tiempo de enfriamiento para abrir la puerta.

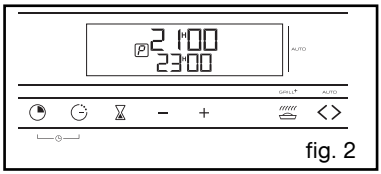


fig. 2

En la pantalla se indica la hora a la que el horno volverá a estar disponible (fig. 2).

El símbolo [P] en la pantalla indica que el horno se encuentra en ciclo de pirolisis y el símbolo [P] ECO que está en ciclo de pirolisis ECO.

Durante el ciclo de pirólisis, aparece un candado [🔒] en la pantalla indicándole que la puerta está bloqueada (fig. 3).

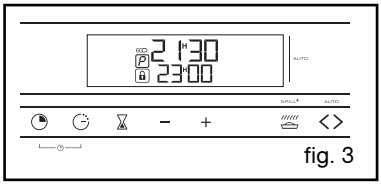


fig. 3

Al final del ciclo de pirólisis, la pantalla muestra (ver fig. 2).

Cuando ya no aparece el candado [🔒] en la pantalla, puede abrirse la puerta.

Vuelva a colocar el selector de funciones en la posición 0 (fig. 4).

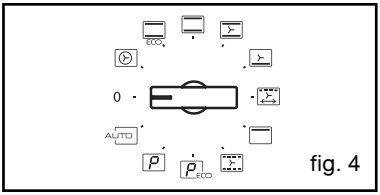


fig. 4

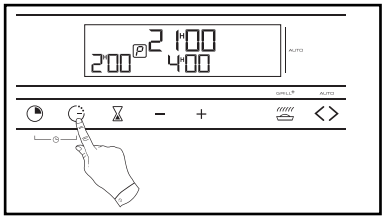
Cuando el horno esté frío, use un paño húmedo para eliminar la ceniza blanca. El horno está limpio y listo para que usted pueda volver a cocinar lo que desee.

Atención
Antes de comenzar una pirólisis, retire todos los accesorios del horno y las acumulaciones importantes de grasa que se hayan podido producir.

Atención
No cuelgue trapos ni paños del tirador del horno.

- ***LIMPIEZA PIRÓLISIS DIFERIDA***

Siga las instrucciones descritas en el apartado “Pirólisis inmediata” y
pulse la tecla “ ◷ ”; el indicador de final de cocción se pondrá a parpadear indicándole que puede comenzar el ajuste.
Pulse los mandos + o - para regular la hora de fin de cocción que desea.
Ejemplo: final de la pirólisis a las 4:00.
Una vez hecho esto, la puesta en marcha de la pirólisis queda retardada para que finalice a las 4:00.
Cuando la pirólisis haya terminado, vuelva a colocar el selector de función en la posición 0.



• *VENTAJA Y PRINCIPIO* AUTO

Con la función “ AUTO ” ya no necesita seleccionar la temperatura y el tiempo de cocción.
Su horno calcula automáticamente estos dos parámetros con el fin de obtener una cocción óptima.
Este modo de cocción “ AUTO ” se efectúa en 2 fases:

1) Una primera fase (adquisición) durante la cual el horno, gracias a sus sensores electrónicos, registra los datos de cocción específicos para su plato.
Esta fase se representa por el símbolo que parpadea en la zona derecha de la pantalla:
Puede durar entre 5 y 40 minutos, según la cocción seleccionada.
NO ABRA LA PUERTA DURANTE ESTA FASE para no perturbar el registro de los datos.
2) Una segunda fase (cálculo), durante la cual el horno determina el tiempo de cocción necesario.
El símbolo de la animación “ ” permanece fijo. El horno indica el tiempo que le queda a la cocción para terminar así como la hora real del final de cocción. Puede abrir el horno si desea intervenir en el plato (rociar con salsa, voltear la comida...).
3) Al final de la cocción, sonarán una serie de pitidos.

• *MODO DE EMPLEO*

a) Cocción inmediata:

Coloque el selector de cocción en la función “AUTO ”.

Seleccione el plato, con ayuda del botón “ ”.
Introduzca el plato en la posición recomendada en la pantalla. Cierre la puerta. El horno empezará la cocción.
Comienza la fase de búsqueda, simbolizada por la animación en la pantalla: se propone un tiempo. Una vez terminada la cocción, el horno emitirá varios pitidos.

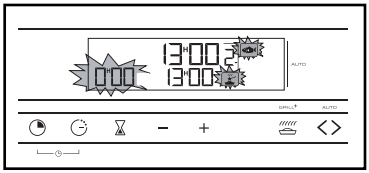
b) Cocción con inicio retardado:
Coloque el selector de cocción en “ AUTO ”.
Seleccione su plato pulsando el botón “ ”.
Introduzca su plato en el horno y cierre la puerta.
Coloque el selector de modo en “ ”.
- Pulse el mando + o - para regular la hora de fin de cocción que desea.
Ejemplo: fin de cocción 13:00.
Una vez hecho esto, el inicio de la cocción queda retardado.
El final de la cocción se estima a partir del tiempo medio básico. Al igual que con la cocción inmediata, este tiempo se optimiza durante la cocción, por lo que la hora puede variar de unos minutos (para + o para -) con relación a la selección inicial.

- ***CONSEJOS***

Cuando el símbolo “ ” deja de parpadear, tiene libre acceso para abrir la puerta del horno.

Sin embargo, si abre la puerta mientras que el símbolo está animado, el horno emitirá un “bip” de advertencia y los símbolos de los platos se pondrán a parpadear.

La cocción en modo “ AUTO ” DEBE COMENZAR CON EL HORNO FRÍO. Conviene esperar a que el horno se enfríe por completo antes de efectuar una segunda cocción en este mismo modo (de lo contrario, los indicadores de duración de cocción, “ ” y los platos se pondrán a parpadear en la pantalla y sonarán una serie de pitidos, impidiéndole que empiece una cocción).



5 / EN CASO DE ANOMALÍAS EN EL FUNCIONAMIENTO

SI OBSERVA QUE...	LAS POSIBLES CAUSAS	¿QUÉ HAY QUE HACER?
Pitidos + el pictograma AUTO COOK que parpadea	- Ha abierto la puerta durante la fase de búsqueda: el programa queda anulado. - El horno está caliente	➡ Deje que el horno se enfríe para volver a iniciar la cocción.

PESCADO

- **Pescados enteros (dorada, merluza...) o enteros individuales (trucha, caballa) con aromas y vino blanco, pescado asado**

CONSEJOS:

- reserve esta función para los pescados enteros, cocinados en una fuente (los pescados asados o cocinados en papillote requieren el precalentamiento del horno).

ASADO DE BUEY

- **Asados de buey (cocción poco hecha hasta el centro)**

CONSEJOS:

- si prefiere la carne bien hecha, elija una función de cocción tradicional.
- saque el asado del frigorífico como mínimo 1 hora antes de empezar la cocción (consulte los consejos de la página siguiente). Retire todo el recubrimiento de grasa que pueda y coloque la carne en un plato con un poco de agua y una cucharadita de aceite. No sale hasta el final de la cocción.

PIZZA

- pizzas preparadas frescas
- masas de pizza listas para usar
- masas de pizza "caseras"
- pizzas congeladas (rollitos de queso, panecillos (en caja))

CONSEJOS:

- colóquela sobre la parrilla para obtener una masa crujiente
- colóquela sobre el plato esmaltado para obtener una masa esponjosa.

POLLO

- pollos de 1 a 1,800 kg
- pato, pintada, etc.

CONSEJOS:

- cocción en el asador rotativo: no olvide colocar la grasera en el 1er nivel para recoger la grasa.
- cocción en una fuente: de barro preferentemente para evitar las proyecciones de grasa
- pinche la piel de las aves para evitar las salpicaduras.

TARTAS

- Tartas frescas
- Tartas congeladas
- Quiches
- Hojaldres crudos con carne congelada

CONSEJOS:

- utilice un molde de aluminio antiadherente: la masa quedará crujiente por debajo
- tartas y quiches congeladas del comercio: retire la bandeja de aluminio antes de colocarlas en la parrilla

VERDURAS

- tomates, pimientos rellenos
- lasañas (frescas o congeladas)
- gratinado de carne picada y puré de patatas, brandada, pasta gratinada, etc.

CONSEJOS:

- adapte correctamente las dimensiones de la fuente a la cantidad que se va a cocinar, para evitar desbordamientos de jugo.

PESCADO

Cuando lo compre, el olor debe ser agradable y tener un ligero aroma a mar.
El cuerpo firme y rígido, las escamas muy adheridas a la piel, los ojos brillantes y abombados y las branquias rojas y húmedas.

BUEY (CARNES EN GENERAL)

Saque siempre la carne del frigorífico bastante antes de prepararla: el impacto frío-calor endurece la carne y siguiendo este consejo tendrá un asado de buey dorado por fuera, rojo por dentro y caliente en el centro. No sale antes de cocer: la sal absorbe la sangre y reseca la carne. Dé la vuelta a la carne con espátulas: si la pincha, perdería la sangre. Después de la cocción, deje siempre reposar la carne entre 5 a 10 minutos: envuélvala en papel de aluminio y póngala en la entrada del horno caliente: de este modo, la sangre, atraída hacia el exterior durante la cocción, refluye e irriga el asado.
Utilice fuentes de barro para asar: el cristal favorece las salpicaduras de grasa.
No cocine en la grasera esmaltada.

PIZZA:

Para evitar que el queso o la salsa de tomate goteen en el horno, puede poner una hoja de papel sulfurizado entre la parrilla y la pizza.

POLLO:

Adapte la fuente al tamaño del pollo para que la grasa no se queme.

TARTES/QUICHES:

No utilice fuentes de cristal ni de porcelana: al ser demasiado gruesas prolongan el tiempo de cocción y el fondo de la masa no queda crujiente.
Con las frutas, el fondo de la tarta corre el riesgo empaparse: para evitarlo, basta con poner unas cucharadas de sémola fina, galletas aplastadas como pan rallado, almendras en polvo o tapioca, que al cocer absorberán el zumo.
Con las verduras húmedas o congeladas (puerros, espinacas, brócoli o tomates) puede espolvorear una cucharada sopera de flor de maíz.

VERDURAS

Para que los gratinados de patata queden más cremosos, se aconseja cocer previamente las patatas cortadas en rodajas en leche o leche + nata durante unos veinte minutos.
Para hacer tomates rellenos: después de cortar la cabeza de los tomates, quite las semillas, sale el interior y déjelos boca abajo escurriendo en una parrilla antes rellenarlos.

PESCADO

Chopa con sidra seca: 1 chopa de 1,5 kg.
500 g de champiñones de París.
2 manzanas ácidas.
2 chalotas.
2 cucharadas de nata espesa.
100 g de mantequilla.
1/2 litro de sidra. Sal y pimienta.

Limpie y descame el pescado. Colóquelo en una fuente untada con mantequilla sobre las chalotas finamente picadas y los champiñones en láminas. Añada la sidra, la sal y la pimienta y un poco de mantequilla. Introdúzcalo en el horno. Cueza en la mantequilla las manzanas cortadas en cuartos sin pelar. Al final de la cocción, ponga el pescado en una fuente caliente, filtre el jugo y mézclelo con la nata.
Añádale la nata con el jugo y sírvalo con las manzanas y los champiñones.

ASADO DE BUEY

Salsas para acompañar.

Salsa SAUTERNES EMPEREJILADA con ROQUEFORT:

Poche 2 cucharadas de chalotas finamente picadas con mantequilla.
Añada 10 cl de vino Sauternes y deje que se evapore.
Añada 100 g de Roquefort y deje que se funda lentamente.
Añada 20 cl de nata líquida, sal y pimienta. Hierva.

Salsa COÑAC con PIMIENTA ROSA:

Poche 2 cucharadas de chalotas finamente picadas.
Añada 15 cl de vino tinto y deje que se evapore.
Añada 1 yema de huevo, 1 cucharada de Ketchup y 200 g de mantequilla. Sal y pimienta.
Mientras bate, vierta 3 cucharadas de Coñac y 1 cucharadita de pimienta rosa machacada.

Salsa AFRUTADA con PERA y BERROS:

Ponga a cocer 1 pera, cubierta con el vino blanco. Escurra y mezcle.
Escalde 1/2 manojo de berros y a continuación, escúrralos y píquelos.
Rehogue 1 cucharada de chalotas picadas con mantequilla.
Empápelas con el vino de la cocción. Deje que el vino se evapore.
Añada la pera, los berros y 20 cl de nata líquida.
Eche sal y pimienta, y deje hervir un poco.

Introduzca el plato en el horno. Cueza en la mantequilla las manzanas cortadas en cuartos sin pelar.
Al final de la cocción, ponga el pescado en una fuente caliente, filtre el jugo y mézclelo con la nata.
Añádale la nata con el jugo y sírvalo con las manzanas y los champiñones.

PIZZA

Base: 1 masa para pizza

*con verduras: 6 cucharadas de salsa de tomate + 100 g de calabacines cortados en dados + 50 g de pimientos cortados en dados + 50 g de berenjenas en rodajas + 2 tomates pequeños en rodajas + 50 g de gruyer rallado + orégano + sal + pimienta.

*con roquefort, panceta ahumada: 6 cucharadas de salsa de tomate + 100 g de panceta + 100 g de roquefort en dados + 50 g de nueces + 60 g de gruyer rallado.

*con salchichas, queso fresco: 200 g de queso fresco escurrido extendido sobre la masa + 4 salchichas en rodajas + 150 g de jamón en tiras + 5 aceitunas + 50 g de gruyer rallado + orégano + sal + pimienta.

POLLO

Rellénelo con un ramillete de estragón fresco o úntelo con una mezcla elaborada con 6 dientes de ajo machacados con una pizca de sal gorda y unos granos de pimienta.

TARTAS/QUICHES

molde de aluminio antiadherente de 30 cm de diámetro.

Tarta hojaldrada praliné con manzanas:

1 masa de hojaldre extendida con su hoja y pinchada con un tenedor.
200 ml de nata en ebullición con una vaina de vainilla.
2 huevos batidos con 30 g de azúcar, a los que se añade la nata enfriada.
2 manzanas cortadas en dados untadas con 70 g de praliné.
Disponga la nata + las manzanas. Introduzca el plato en el horno.

QUICHES:

Base: 1 molde de aluminio de 27 a 30 cm de diámetro
1 masa quebrada lista para usar
3 huevos batidos + 50 cl de nata espesa
sal, pimienta y nuez moscada.

Rellenos varios:
200 g de torreznos precocinados,
o - 1 kg de endibias cocidas + 200 g de gouda rallado.
o - 200 g de brócoli + 100 g de torreznos + 50 g de queso azul.
o - 200 g de salmón + 100 g de espinacas cocidas escurridas

VERDURAS

Tomates rellenos con queso de cabra caliente.

8 tomates
300 g de queso de cabra fresco
4 cucharadas de aceite de oliva
1 ramillete de finas hierbas (cebolleta o albahaca)
sal y pimienta.

Lave los tomates, quíteles la cabeza y vacíe la pulpa con cuidado.
Deles la vuelta para escurrirlos bien.
Con un tenedor, mezcle el queso y el aceite de oliva, y añada las hierbas finamente picadas, sal y pimienta.
Vuelva a colocar la cabeza y colóquelos en una fuente. Introduzca la fuente en el horno.
Sirva el plato caliente sobre una ensalada de lechuga.

NIF : B75108597
BRANDT ESPAGNE HOME, S.L.U
Plaza Carlos Trias Bertran, 4
28020 Madrid
Tlf. 91 418 4533
www.electro-brandt.es

Este símbolo presente en el producto o en la guía de instrucciones indica que su aparato eléctrico y electrónico no puede tratarse como un residuo doméstico. Existen sistemas de recogida previstos para el reciclaje de este tipo de aparatos en la Unión Europea.

Para más información, por favor contacte a las autoridades locales o al proveedor que le vendió el producto.