



Estimado/a cliente/a:

Acaba de adquirir un horno Neff. Nos gustaría agradecerle la confianza depositada en nosotros y esperamos que disfrute del placer de cocinar durante mucho tiempo con este nuevo ingrediente fundamental en su cocina.

Le recomendamos leer estas instrucciones de uso con el fin de aprovechar al máximo las prestaciones técnicas del horno.

El índice detallado facilita la búsqueda de toda la información importante:

- Notas importantes en materia de seguridad.
- Información detallada sobre las diversas partes del horno.
- Explicación paso a paso sobre cómo programar el horno.
- Tablas con valores de ajustes y alturas de inserción para la elaboración de muchos platos. Todos estos platos han sido probados en nuestro estudio de cocina.
- Y, en caso de que surja alguna incidencia, información sobre cómo solucionar pequeñas averías.

Esperamos que disfrute cocinando.

Instrucciones de uso

B45E54N0

es

9000 305 628

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	5
Antes del montaje	5
Consejos y advertencias sobre seguridad	5
Causas de los daños	7
Consejos sobre energía y medio ambiente	8
Ahorrar energía	8
Respetar el medio ambiente	8
Su nuevo aparato	9
Panel de mando	9
Modos de funcionamiento	10
Alturas de inserción	11
Accesorios	12
Antes del primer uso	13
Configurar la hora	13
Limpieza del aparato	14
Manejo del aparato	15
Encender el aparato	15
Apagar el aparato	18
Modificar ajustes básicos	18
Desconexión de seguridad automática	19
Reloj electrónico	19
Pantalla de la hora	20
Alarma para tiempos breves	21
Duración de funcionamiento	22
Final del funcionamiento	23
Preselección de funcionamiento	24

Contenido

Ajustar la hora	25
Calentamiento rápido	25
Consultar, corregir o cancelar la configuración	26
Seguro para niños	26
Bloqueo	26
Bloqueo permanente	27
Hornear	29
Hornear con bandejas y moldes	29
Hornear a varios niveles	30
Tabla de horneado para masas básicas	30
Tabla de horneado para platos y productos precocinados congelados	33
Consejos y sugerencias	35
Programa horneado de pan	37
Asar	38
Asar sin tapa	39
Asar con tapa	40
Tabla de asado	40
Consejos y sugerencias	42
Asar al grill	43
ThermoGrill	43
Superficie del grill	45
Cocer al vapor	48
Programa fermentación	49
Masa de levadura	49
Yogur	50

Contenido

Cocción a baja temperatura	51
Aplicaciones de la cocción a baja temperatura	51
Tabla para Cocc. baja temperatura	53
Consejos y sugerencias	54
Descongelar	55
Descongelar con el aire caliente CircoTherm	55
Prog. descongelación	56
Conservar	57
Limpieza y cuidados	60
Limpiar la parte exterior del aparato	61
Limpiar el compartimento de cocción	62
Superficie autolimpiable	63
Sistema Easyclean	64
Descolgar y colgar la puerta del aparato	66
Limpiar los cristales de la puerta	68
Limpiar la placa superior del compartimento de cocción	70
Limpiar las rejillas de soporte	71
Limpiar las guías correderas	72
Averías y reparaciones	73
Sustituir las lámparas del compartimento de cocción	75
Sustituir la junta de la puerta	76
Servicio de Asistencia Técnica	77
Comidas normalizadas	78

⚠ Consejos y advertencias de seguridad

Le recomendamos leer con atención las siguientes instrucciones de uso. Conservar las instrucciones de uso y montaje. En caso de traspasar el aparato debe incluirse el manual correspondiente.

Antes del montaje

Daños derivados del transporte

Al desembalar el aparato, debe comprobarse su estado. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Conexión eléctrica

La conexión del aparato debe realizarse exclusivamente por un técnico especialista autorizado. La garantía no cubre los daños que se produzcan como consecuencia de una conexión incorrecta del aparato.

Consejos y advertencias sobre seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales, o
- en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Compartimento de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras!

No tocar las superficies interiores del compartimento de cocción ni los elementos calefactores cuando estén calientes. Abrir la puerta del aparato con prudencia. Puede salir vapor caliente.

Mantener alejados a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio!

No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.

No abrir la puerta en caso de salir humo del aparato.

Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

¡Peligro de cortocircuito!

No fijar cables de conexión de aparatos eléctricos a la puerta caliente del aparato. El aislante del cable puede derretirse.

¡Peligro de quemaduras!

No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.

¡Peligro de quemaduras!

No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el compartimento de cocción. Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación solo en pequeñas dosis y abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado.

Accesorios y recipientes calientes

¡Peligro de quemaduras!

No extraer los accesorios o recipientes calientes del compartimento de cocción sin agarradores.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles en caso de que el aparato esté defectuoso. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción

No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C.

Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de ser válidos y el esmalte se estropea.

Agua en el compartimento de cocción caliente

No echar nunca agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.

Alimentos húmedos

No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.

Zumo de frutas

No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El zumo de frutas que gotee de la bandeja dejará manchas que no podrán eliminarse. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.

Enfriar con la puerta del horno abierta

Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Incluso si tan solo queda una rendija del carro móvil del horno abierta, los muebles contiguos podrían dañarse con el tiempo.

Junta del horno muy sucia

Cuando la junta del horno está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta del horno.

Puerta del horno como superficie de apoyo

No apoyarse ni sentarse en la puerta del horno abierta. No colocar ningún recipiente ni accesorio sobre la puerta del horno.

Transportar el aparato

No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Consejos sobre energía y medio ambiente

Aquí encontrará algunos consejos sobre cómo ahorrar energía horneando y sobre cómo cuidar su aparato de la manera adecuada.

Ahorrar energía

Precalentar el horno sólo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.

Utilizar moldes oscuros, lacados o esmaltados en negro para hornear. Absorberán especialmente bien el calor.

Abir la puerta del aparato lo menos posible durante la cocción, el horneado o el asado.

Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El compartimento de cocción se mantiene caliente. De este modo puede reducirse el tiempo de cocción para el segundo pastel.

En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Respetar el medio ambiente



Deshacerse del embalaje respetando el medio ambiente.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

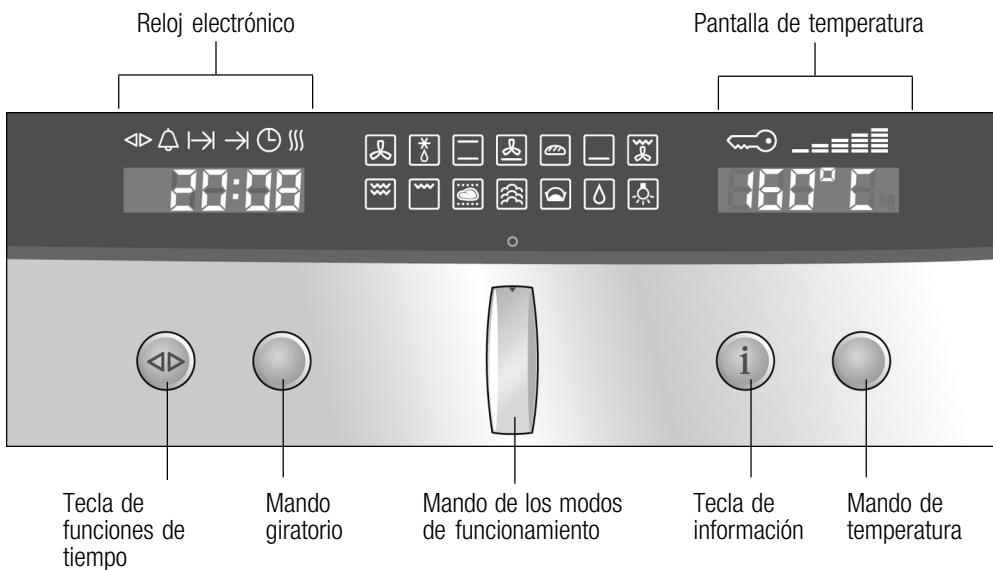
Esta Directiva proporciona un marco Europeo de actuación para la evacuación y reciclaje de los aparatos viejos.

Su nuevo aparato

En este capítulo se presenta información sobre

- el panel de mando
- los modos de funcionamiento
- las alturas de inserción
- los accesorios

Panel de mando



Elemento de mando	Aplicación
Tecla de funciones de tiempo	Seleccionar la función de tiempo deseada o el calentamiento rápido (véase el capítulo: Reloj electrónico)
Mando giratorio	Efectuar los ajustes dentro de una función de tiempo o activar el calentamiento rápido (véase el capítulo: Reloj electrónico)
Mando de los modos de funcionamiento	Seleccionar el modo de funcionamiento deseado (véase el capítulo: Encender el aparato)

Elemento de mando	Aplicación
Tecla de información	Aparato encendido: indicar la temperatura actual durante el calentamiento (véase el capítulo: Encender el aparato) Aparato apagado: abrir el menú Ajustes básicos (véase el capítulo: Modificar los ajustes básicos)
Mando de temperatura	Aparato encendido: programar la temperatura (véase el capítulo: Encender el aparato) Aparato apagado: modificar los ajustes básicos en el menú Ajustes básicos (véase el capítulo: Modificar los ajustes básicos)

Mandos reguladores retráctiles

El mando giratorio, el mando de temperatura y el mando de los modos de funcionamiento son retráctiles. Para enclavar o desenclavar el correspondiente mando regulador, presionarlo.

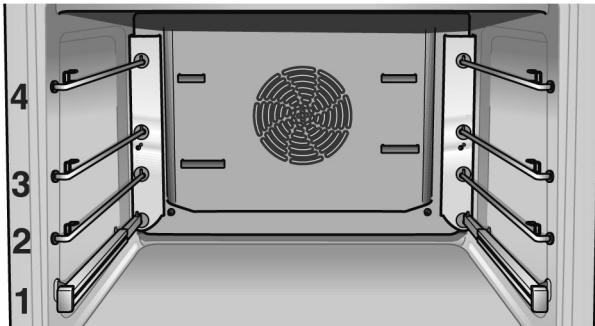
Modos de funcionamiento

En este capítulo se presenta un resumen de los modos de funcionamiento del aparato.

Modo de funcionamiento	Aplicación
CircoTherm®	para hornear y asar en uno o varios niveles
Programa descongelación	para la descongelación óptima de piezas de carne, pan y repostería delicada (p. ej. pastel de nata)
Calor superior e inferior	para hornear y asar en un nivel. Especialmente indicado para pasteles con un recubrimiento húmedo (p. ej. pastel de queso)
Programa pizza	para productos congelados preparados y para platos que precisan mucho calor por la parte inferior. (ver el capítulo: Hornear).
Programa horneado de pan	para productos de panadería que deben hornearse a alta temperatura
Calor inferior	para platos y productos de panadería que deben dorarse intensamente o alcanzar una corteza por debajo. Activar el calor inferior al final del tiempo de cocción durante un tiempo breve.
ThermoGrill	para aves y piezas de carne grandes
Grill grande	para cantidades grandes de piezas pequeñas y planas para gratinar (p. ej. bistecs, salchichas)

Modo de funcionamiento	Aplicación
<input checked="" type="checkbox"/> Grill pequeño	para cantidades pequeñas de piezas pequeñas y planas para gratinar (p. ej. bistecs, tostadas)
<input checked="" type="checkbox"/> Cocc. baja temperatura	para piezas de carne tiernas que se van a preparar poco hechas o al punto.
<input checked="" type="checkbox"/> Programa cocción vapor	para la preparación cuidadosa de verduras, carne y pescado
<input checked="" type="checkbox"/> Programa fermentación	para la elaboración de masa de levadura y yogur
<input checked="" type="checkbox"/> Limpieza Easyclean®	facilita la limpieza del compartimento de cocción
<input checked="" type="checkbox"/> Iluminación del compartimento de cocción	sirve de ayuda para el cuidado y la limpieza del compartimento de cocción

Alturas de inserción



El compartimento de cocción tiene cuatro alturas de inserción. Éstas se numeran de abajo a arriba.

Los sistemas de inserción individual pueden ajustarse a la altura deseada. El sencillo sistema de inserción permite un manejo flexible y rápido durante el cambio.



Las guías correderas se calientan durante el funcionamiento del aparato. Tener especial precaución cuando estén extraídas a fin de evitar quemaduras.

Nota:

Para hornear y asar con el aire caliente CircoTherm® no utilizar la altura de inserción 2. La circulación de aire se ve afectada y empeora el resultado del horneado y asado.

Accesos

Este aparato incorpora los siguientes accesorios:



Bandeja de aluminio esmaltada

para hornear pasteles en bandeja y pastas pequeñas



Bandeja universal esmaltada

para hornear pasteles jugosos, asar, asar al grill y recoger el líquido que se desprenda



Parrilla acodada

para hornear en molde, asar en cacerola y asar al grill

Pueden adquirirse otros accesorios en comercios especializados:

Accesos	N.º de pedido
Aparato de cocción al vapor Mega System	N8642X0
Aparato de cocción al vapor System	N8642X0EU
Bandeja universal esmaltada	Z1232X0
Bandeja universal antiadherente	Z1233X0
Bandeja universal con parrilla	Z1242X0
Bandeja de vidrio	Z1262X0
Bandeja para gratinado esmaltada	Z1272X0
Bandeja de aluminio	Z1332X0
Bandeja de aluminio esmaltada	Z1342X0
Bandeja de aluminio antiadherente	Z1343X0
Molde para pizza	Z1352X0
Parrilla acodada con orificio de extracción	Z1432X0
Parrilla plana	Z1442X0
Bandeja para asados esmaltada de dos piezas	Z1512X0

Accesorios	N.º de pedido
Guía corredera simple para equipamiento posterior	Z1784X0
Piedra para cocer pan	Z1912X0
Asador universal esmaltado	Z9930X0

Nota:

La bandeja de horno o la bandeja universal pueden deformarse durante el funcionamiento del horno. Este fenómeno se debe a los grandes contrastes de temperatura en los accesorios. Estos contrastes se producen cuando el accesorio se cubre sólo por una parte o se le añade un producto congelado, como p. ej. pizza.

Antes del primer uso

En este capítulo se describe

- cómo configurar la hora tras la conexión eléctrica del aparato
- cómo limpiar el aparato antes del primer uso

Configurar la hora

En la pantalla de la hora parpadea **0:00**.



1. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo.
Los símbolos  y  se iluminan.
En la pantalla de la hora se muestra **12:00**.
2. Configurar la hora actual con el mando giratorio.
La configuración se aplica de modo automático
tras 3 segundos.

Cambiar la hora

Para cambiar la hora pulsar la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos  y . Cambiar la hora actual con el mando giratorio.

Limpieza del aparato

Limpiar el aparato antes del primer uso.

1. Extraer los accesorios del compartimento de cocción.
2. Retirar por completo los restos de embalaje del compartimento de cocción (p.ej. partículas de poliestireno).
3. Limpiar los accesorios y el compartimento de cocción con agua caliente con un poco de jabón (ver el capítulo: Limpieza y cuidados).
4. Calentar con Calor superior e inferior  a 240 °C durante 30 minutos.
5. Una vez enfriado el compartimento de cocción aclarar con agua caliente con un poco de jabón.
6. Limpiar el aparato con un paño suave húmedo y agua caliente con un poco de jabón.

Manejo del aparato

En este capítulo se describe

- cómo encender y apagar el aparato
- cómo seleccionar el modo de funcionamiento y la temperatura
- cómo cambiar los ajustes básicos
- cuándo se apaga el aparato de modo automático

Encender el aparato



1. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta que se ilumine el símbolo del modo de funcionamiento deseado.

En la pantalla se muestra una temperatura recomendada.

2. Girar el mando de temperatura para modificar la temperatura recomendada.

El aparato empieza a calentarse.

Consejos y advertencias:

- Los modos de funcionamiento Cocc. baja temperatura , Programa cocción vapor , Programa fermentación  y Limpieza Easyclean®  sólo pueden iniciarse si en la pantalla de la temperatura no se muestra  ni .
- El modo de funcionamiento presenta una temperatura invariable cuando no se indica una temperatura recomendada. Esta temperatura no puede modificarse.

Modo de funcionamiento	Temperatura recomendada en °C	Margen de temperatura en °C
 Aire caliente CircoTherm®	160	40 - 200
 Programa descongelación	ajuste preciso	
 Calor superior e inferior	170	50 - 275
 Programa pizza	220	50 - 275
 Programa horneado de pan	200	180 - 220
 Calor inferior	200	50 - 225
 ThermoGrill	170	50 - 250
 Grill grande	220	50 - 275
 Grill grande (intenso)*	ajuste preciso	
 Grill pequeño	180	50 - 275
 Grill pequeño (intenso)*	ajuste preciso	
 Cocc. baja temperatura	ajuste preciso	
 Programa cocción vapor	ajuste preciso	
 Programa fermentación	ajuste preciso	

* Seleccionar más de 275 °C con el mando de temperatura. En la pantalla de la temperatura se muestra 

Modo de funcionamiento	Temperatura recomendada en °C	Margen de temperatura en °C
 Limpieza EasyClean®	ajuste preciso	
 Iluminación del compartimento de cocción	ajuste preciso	
* Seleccionar más de 275 °C con el mando de temperatura. En la pantalla de la temperatura se muestra <i>Int</i>		

Temperatura actual

Con los modos de funcionamiento que tienen una temperatura recomendada, se puede visualizar la temperatura actual durante el calentamiento.

Pulsar la tecla Info. La temperatura actual se muestra durante 3 segundos.

Control de calentamiento

El control de calentamiento indica la subida de temperatura en el compartimento de cocción.



- Se ha alcanzado la temperatura (figura A)
- El aparato sigue calentando (figura B)

Apagar el aparato

Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta la posición 0. El aparato se apaga.

El aparato incorpora un ventilador. El ventilador continúa funcionando tras apagar el aparato.

Indicador de calor residual

En la pantalla de temperatura se indica la temperatura del calor residual en el compartimento de cocción.

Pantalla de temperatura	Significado
	Calor residual intenso (superior a 120 °C)
	Calor residual bajo (entre 60 °C y 120 °C)

Modificar ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que vienen configurados de fábrica. No obstante, estos ajustes básicos se pueden modificar según sea necesario.

El aparato debe estar apagado, pero no bloqueado.

1. Pulsar la tecla Info durante 3 segundos para acceder al menú Ajustes básicos.
En la pantalla de la temperatura se muestra
2. Pulsar repetidamente la tecla Info hasta que en la pantalla de la temperatura se muestre el símbolo correspondiente al ajuste básico actual de un submenú (p.ej.,)
3. Configurar el ajuste básico deseado dentro del submenú con el mando de temperatura (p.ej.,)
4. Pulsar la tecla Info durante 3 segundos.
Se guarda el ajuste básico.

Se pueden cambiar los siguientes ajustes básicos:

Menú Ajustes básicos

Submenú	Ajuste básico	Símbolo del ajuste (pantalla de temperatura)
Seguro para niños	Bloqueo no activado	$c\ 10$
	Bloqueo activado	$c\ 11$
	Bloqueo permanente activado	$c\ 21$
Tono de aviso on/off	Tono de aviso off	$c\ 30$
	Tono de aviso de duración 30 segundos	$c\ 31$
	Tono de aviso de duración 2 minutos	$c\ 32$
	Tono de aviso de duración 10 minutos	$c\ 33$

Desconexión de seguridad automática

La desconexión de seguridad automática se activa cuando transcurre cierto tiempo sin que se hayan efectuado ajustes en el aparato encendido.

El tiempo que transcurre hasta que se apaga el aparato depende de sus ajustes.

En la pantalla de la temperatura parpadea **000**. El funcionamiento del aparato se interrumpe.

Desactivar

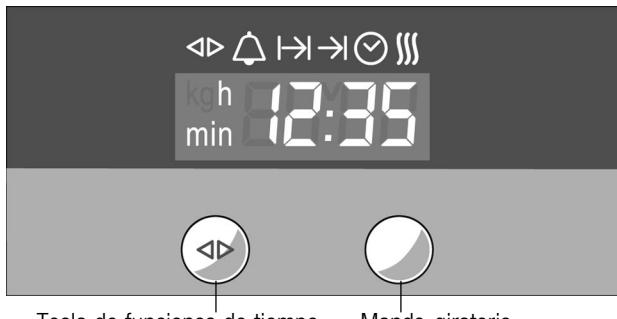
Situar el mando de los modos de funcionamiento en la posición o.

Reloj electrónico

En este capítulo se describe

- cómo programar la alarma para tiempos breves
- cómo apagar el aparato de modo automático (duración y final de funcionamiento)
- cómo encender y apagar el aparato de modo automático (funcionamiento de preselección)
- cómo configurar la hora
- como activar el calentamiento rápido

Pantalla de la hora



Función de tiempo	Aplicación
△ Alarma para tiempos breves	La alarma para tiempos breves puede emplearse como un contador de tiempo de huevo o un reloj temporizador de cocina. El aparato no se enciende y se apaga de forma automática.
→ Duración de funcionamiento	El aparato se apaga automáticamente tras haber transcurrido la duración de funcionamiento programada (p.ej. 1:30).
→ Final del funcionamiento	El aparato se apaga automáticamente a la hora programada (p.ej. 12:30 horas).
Preselección de funcionamiento	El aparato se enciende y se apaga automáticamente. Se combinan las funciones "Duración de funcionamiento" y "Final del funcionamiento".
⌚ Hora	Configurar la hora.
☰ Calentamiento rápido	Reducir la duración del calentamiento.

Notas:

- La pantalla de la hora se oscurece entre las **22:00** y las **5:59** horas si durante este tiempo no se realizan ajustes ni se activa ninguna función de tiempo.
- Con las funciones de tiempo Alarma para tiempos breves Δ , Duración de funcionamiento \rightarrow , Final de funcionamiento \rightarrow y Preselección de funcionamiento, se emite una señal una vez transcurrido el tiempo de la configuración y el símbolo Δ o \rightarrow parpadea. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo para apagar la señal.

Apagar y encender la pantalla de la hora

1. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo durante 6 segundos.

La pantalla de la hora se apaga. Cuando una función de tiempo está activa, el símbolo correspondiente permanece iluminado.

2. Pulsar brevemente la tecla de las funciones de tiempo.

La pantalla de la hora se enciende.

Alarma para tiempos breves



1. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos $\triangleleft\triangleright$ y $\rightarrow\leftarrow$.
2. Programar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio (p.ej. **5:00** minutos).
La configuración se aplica de modo automático. A continuación se vuelve a mostrar la hora y el tiempo de la alarma empieza a transcurrir.

Duración de funcionamiento

El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo programado.



1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.
El aparato empieza a calentar.
2. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos $\triangleleft\triangleright$ y $\rightarrow\leftarrow$.
3. Programar la duración de funcionamiento con el mando giratorio (p.ej. **1:30**).
La configuración se aplica de modo automático. A continuación se vuelve a mostrar la hora y la duración de funcionamiento programada empieza a transcurrir.

El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo de funcionamiento programado.

4. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta la posición o.
5. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo para finalizar la función de tiempo.

Final del funcionamiento

El aparato se apaga automáticamente a la hora programada.



1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.
El aparato empieza a calentar.
2. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos $\triangleleft\triangleright$ y $\rightarrow\!\!\!$.
3. Programar el final del funcionamiento con el mando giratorio (p.ej. las **12:30** horas).
La configuración se aplica de modo automático.
A continuación se vuelve a mostrar la hora.
El aparato se apaga automáticamente a la hora programada para el final del funcionamiento.
4. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta la posición o.
5. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo para finalizar la función de tiempo.

Preselección de funcionamiento

El aparato se enciende automáticamente y se apaga a la hora programada. Para ello se deben combinar las funciones "Duración de funcionamiento" y "Final del funcionamiento".

Tener en cuenta que los alimentos fácilmente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el compartimento de cocción.

1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.

El aparato empieza a calentar.

2. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos  y .

3. Programar la duración de funcionamiento con el mando giratorio (p.ej. **1:30**).

La configuración se aplica de modo automático.

4. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos  y .

5. Programar el final del funcionamiento con el mando giratorio (p.ej. las **12:30** horas).

El aparato se apaga y espera para conectarse a la hora adecuada (en el ejemplo, las **1:00** horas).

El aparato se apaga automáticamente a la hora programada para el final del funcionamiento (**12:30** horas). Suena una señal y el símbolo  parpadea.

6. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta la posición **o**.

7. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo para finalizar la preselección de funcionamiento.

Ajustar la hora

Sólo se puede modificar la hora, si no existe ninguna otra función de tiempo activa.



1. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos $\triangleleft\triangleright$ y \odot .
2. Configurar la hora con el mando giratorio.
La configuración se aplica de modo automático.

Calentamiento rápido

El tiempo de calentamiento se puede reducir en los modos de funcionamiento CircoTherm® Aire caliente \mathbb{A} y Programa horneado de pan \mathbb{B} .

Nota:

No introducir alimentos en el compartimento de cocción durante el calentamiento rápido mientras el símbolo \mathbb{W} esté iluminado.

1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.
El aparato empieza a calentar.
2. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos $\triangleleft\triangleright$ y \mathbb{W} y se muestre OFF en la pantalla de la hora.
3. Girar el mando giratorio hacia la derecha.
En la pantalla de la hora se muestra \mathbb{Bn} y se ilumina el símbolo \mathbb{W} . Se activa el calentamiento rápido de forma adicional.



El calentamiento rápido se desactiva tras alcanzar la temperatura programada. El símbolo  se apaga.

Consultar, corregir o cancelar la configuración

1. Para consultar la configuración: pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se ilumine el símbolo correspondiente.
2. En caso necesario, la configuración puede corregirse con el mando giratorio.
3. Para cancelar la configuración: girar el mando giratorio hacia la izquierda hasta el valor inicial.

Seguro para niños

En este capítulo se presenta información sobre

- cómo bloquear el aparato
- cómo bloquear el aparato permanentemente

Bloqueo

Cuando el aparato está bloqueado no puede encenderse involuntariamente o por personas no autorizadas (p.ej. niños jugando).

El aparato debe desbloquearse para volver a encenderse. El aparato no se bloquea de forma automática después de su uso. En caso necesario volver a bloquearlo o activar el bloqueo permanente.

Bloquear el aparato

1. Apagar el aparato.
2. Mantener pulsada la tecla Info hasta que se muestre  en la pantalla de la temperatura.
3. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre  en la pantalla de la temperatura.
4. Mantener pulsada la tecla Info hasta que el símbolo  se muestre en la pantalla de la temperatura.

Nota:

Al intentar encender el aparato cuando está bloqueado se muestra  en la pantalla de la temperatura.

Desbloquear el aparato

1. Mantener pulsada la tecla Info hasta que se muestre  en la pantalla de la temperatura.
2. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre  en la pantalla de la temperatura.
3. Mantener pulsada la tecla Info hasta que el símbolo  se apague.

Bloqueo permanente

Cuando el aparato está bloqueado de forma permanente no puede encenderse involuntariamente o por personas no autorizadas (p.ej. niños jugando).

El bloqueo permanente debe anularse brevemente para encender el aparato. Este se vuelve a bloquear de forma automática después de apagarse.

Bloquear el aparato permanentemente

1. Apagar el aparato.
 2. Mantener pulsada la tecla Info hasta que se muestre  en la pantalla de la temperatura.
 3. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre  en la pantalla de la temperatura.
 4. Pulsar la tecla Info durante 3 segundos.
- El aparato se bloqueará en 30 segundos. En la pantalla de la temperatura se muestra el símbolo .

Nota:

Al intentar encender el aparato cuando está bloqueado se muestra **-SP** en la pantalla de la temperatura.

Anular el bloqueo permanente

1. Mantener pulsada la tecla Info hasta que se muestre **c21** en la pantalla de la temperatura.
2. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **c20** en la pantalla de la temperatura.
3. Mantener pulsada la tecla Info hasta que el símbolo **∞** se apague.
El bloqueo permanente se ha anulado.
4. Encender el aparato en los próximos 30 segundos.

El bloqueo permanente se vuelve a activar 30 segundos después de apagar el aparato.

Desbloquear el aparato permanentemente

1. Mantener pulsada la tecla Info hasta que se muestre **c21** en la pantalla de la temperatura.
2. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **c20** en la pantalla de la temperatura.
3. Mantener pulsada la tecla Info hasta que el símbolo **∞** se apague.
4. En los próximos 30 segundos volver a pulsar la tecla Info durante 3 segundos.
5. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **c10** en la pantalla de la temperatura.
6. Pulsar la tecla Info durante 3 segundos.
El aparato está desbloqueado de modo permanente.

Hornear

En este capítulo se presenta información sobre

- moldes y bandejas para hornear
- hornear a varios niveles
- hornear las masas básicas habituales (tabla de horneado)
- hornear productos precocinados congelados y platos preparados frescos (tabla de horneado)
- consejos y sugerencias para hornear

Nota:

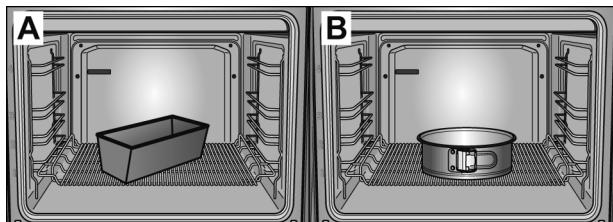
No utilizar la altura de inserción 2 para hornear con CircoTherm® . La circulación de aire se ve afectada y altera el resultado del horneado.

Hornear con bandejas y moldes

Moldes para hornear

Se recomienda el uso de moldes oscuros de metal.

Los moldes de hojalata y de cristal prolongan el tiempo de cocción y no proporcionan una cocción uniforme del pastel. Utilizar la altura de inserción 1 para hornear con moldes de hojalata y el modo Calor superior e inferior .



Colocar siempre los moldes rectangulares en diagonal (figura A) y los moldes redondos en el centro de la parrilla acodada (figura B) para hornear a un nivel con CircoTherm® .

Bandejas de horno

Se recomienda el uso de bandejas originales puesto que están adaptadas de forma óptima al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento.

Introducir la bandeja de aluminio o la bandeja universal con cuidado hasta el tope con la parte del desnivel en dirección a la puerta del aparato.

Utilizar la bandeja universal para preparar pasteles jugosos con el fin de evitar que el compartimento de cocción se ensucie.

Hornear a varios niveles

Se recomienda utilizar bandejas de aluminio para hornear a varios niveles e introducirlas al mismo tiempo.

Tener en cuenta que los productos de repostería tienen un punto de cocción diferente en función del nivel. Los productos situados en el nivel más alto se cuecen con mayor rapidez y pueden extraerse antes.

Si se desea utilizar una bandeja de aluminio y una bandeja universal para hornear a dos niveles se recomienda introducir la bandeja de aluminio a la altura de inserción 3 y la bandeja universal a la altura 1.

Tabla de horneado para masas básicas

Los datos indicados en la tabla son valores orientativos válidos para bandejas esmaltadas y moldes oscuros. Los valores pueden variar en función del tipo y la cantidad de la masa y del molde para hornear.

En la primera prueba se recomienda seleccionar la temperatura más baja de las indicadas. En general, con la temperatura más baja se consigue un dorado más homogéneo.

Si se hornean productos de repostería siguiendo una receta propia, guiarse por las recetas similares que se facilitan en la tabla.

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla referidas al precalentamiento.

Masa básica	CircoTherm® 			Calor superior e inferior 	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Masa batida					
Pastel en bandeja con revestimiento					
■ 1 nivel	1	160 - 170	30 - 45	3	170 - 180
■ 2 niveles	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Molde desarmable o rectangular	1	150 - 160	60 - 80	2	160 - 170
Tartera	1	160 - 170	20 - 35	2	170 - 180
Pastaflora					
Pastel en bandeja con revestimiento seco, p.ej., migas					
■ 1 nivel	1	160 - 170	45 - 70	3	180 - 190
■ 2 niveles	1 + 3	160 - 170	60 - 80	-	-
Pastel en bandeja con revestimiento jugoso, p.ej., glaseado de crema	1	150 - 170	60 - 80	-	-
Molde desarmable, p.ej., tarta de requesón	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180
Tartera	1	150 - 160*	20 - 35	2	170 - 180*
Masa de bizcocho					
Brazo de gitano	1	180 - 190*	10 - 15	3	190 - 200*
Tartera	1	160 - 170	20 - 30	2	160 - 170
Bizcocho (6 huevos)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Bizcocho (3 huevos)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
Masa de levadura					
Pastel en bandeja con revestimiento seco, p.ej., migas					
■ 1 nivel	1	160 - 170	40 - 55	3	170 - 180
■ 2 niveles	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Trenza o corona de levadura (500 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	170 - 180

* Precalentar el horno

Masa básica	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Molde desarmable	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Molde concéntrico	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180
* Precalentar el horno					

Pastas y galletas	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Masa de levadura					
■ 1 nivel	1	160 - 170	20 - 25	3	170 - 180
■ 2 niveles	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Masa de merengue					
■ 1 nivel	1	80	100 - 130	3	80
■ 2 niveles	1 + 3	80	150 - 170	-	-
Masa de hojaldre					
■ 1 nivel	1	190 - 200*	20 - 30	3	200 - 210*
■ 2 niveles	1 + 3	190 - 200*	25 - 35	-	-
Masa frita					
■ 1 nivel	1	190 - 200*	25 - 35	3	200 - 210*
■ 2 niveles	1 + 3	190 - 200*	30 - 40	-	-
Masa batida, p.ej., magdalenas					
■ 1 nivel	1	150 - 160*	25 - 35	3	160 - 170*
■ 2 niveles	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Pastaflora, p.ej., galletas de mantequilla					
■ 1 nivel	1	140 - 150*	15 - 20	3	140 - 150*
■ 2 niveles	1 + 3	130 - 140*	20 - 25	-	-
■ 3 niveles	1 + 3 + 4	130 - 140*	20 - 25	-	-

* Precalentar el horno

Tabla de horneado para platos y productos precocinados congelados

El Programa pizza  se recomienda especialmente para platos preparados frescos que deben cocerse intensamente por debajo y para productos precocinados congelados.

Tener en cuenta los puntos siguientes:

- Utilizar la bandeja universal para alimentos congelados
- Cubrir la bandeja universal con papel de hornear o con un papel especial absorbente para hornear productos de patata congelados
- Utilizar un papel de hornear que sea apropiado para la temperatura seleccionada
- No amontonar las patatas fritas
- Dar la vuelta a los productos de patata congelados cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción
- Condimentar los productos de patata congelados cuando ya estén hechos
- Mantener una cierta distancia entre los panecillos para su calentamiento. No colocar demasiados en una misma bandeja
- No utilizar alimentos congelados con partes quemadas por el frío
- No utilizar alimentos congelados cubiertos de hielo
- Observar las indicaciones del fabricante

Los datos indicados en la tabla son valores orientativos válidos para bandejas esmaltadas. Los valores pueden variar en función del tipo y la cantidad de la masa y del molde para hornear.

En la primera prueba se recomienda seleccionar la temperatura más baja de las indicadas. En general, con la temperatura más baja se consigue un dorado más homogéneo.

Si se hornean productos de repostería siguiendo una receta propia, guiarse por las recetas similares que se facilitan en la tabla.

Consejos y advertencias:

- Tener en cuenta las indicaciones de la tabla referidas al precalentamiento
- Con el Programa pizza no se puede hornear a varios niveles

Platos	Programa horneado de pan 			Programa pizza 	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Platos					
Pizza, fresca					
■ 1 nivel	1	190 - 210*	20 - 30	1	180 - 200
■ 2 niveles	1 + 3	180 - 190	35 - 45	-	-
Tarta flambeada	1	190 - 210*	15 - 25	1	200 - 220
Quiche	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Tarta	1	180 - 200*	30 - 45	1	190 - 210
Quiche suiza	1	180 - 190*	45 - 55	1	170 - 190
Gratinado de patatas crudas	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Pizza, ultracongelada					
Pizza con base fina					
■ 1 nivel	1	180 - 200	10 - 20	1	200 - 220
■ 2 niveles	1 + 3	180 - 190	20 - 30	-	-
Pizza con base gruesa					
■ 1 nivel	1	180 - 200	20 - 30	1	180 - 200
■ 2 niveles	1 + 3	180 - 190	25 - 35	-	-
Productos de patata					
Patatas fritas					
■ 1 nivel	1	190 - 210	15 - 25	1	210 - 230
■ 2 niveles	1 + 3	180 - 190	25 - 35	-	-
Croquetas	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Tortitas de patata (patatas rellenas)	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220

Platos	Programa horneado de pan 			Programa pizza 	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Productos de panadería, ultracongelados					
Panecillos o baguettes, prehorneados	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Panecillos o baguettes horneados	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220
Brezel, masa	1	180 - 190	15 - 20	1	170 - 190
Productos de panadería, prehorneados					
Panecillos o baguettes horneados	1	180 - 200	5 - 15	1	180 - 200
Albóndigas, ultracongeladas					
Varitas de pescado	1	180 - 200	15 - 20	1	190 - 210
Hamburguesa de verdura	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220
Pastel de hojaldre, ultracongelado	1	190 - 210	35 - 45	1	180 - 200

Consejos y sugerencias

El pastel ha quedado demasiado claro	Comprobar la altura de inserción. Comprobar si se han empleado los recipientes recomendados. Colocar el molde sobre la parrilla y no sobre la bandeja. Si la altura de inserción y el recipiente son correctos, prolongar el tiempo de cocción o aumentar la temperatura.
El pastel ha quedado demasiado oscuro	Comprobar la altura de inserción. Si la altura de inserción es correcta, reducir el tiempo de cocción o disminuir la temperatura.

El pastel preparado en un molde se ha dorado de forma irregular	<p>Comprobar la altura de inserción.</p> <p>Comprobar la temperatura.</p> <p>Asegurarse de que el molde no se encuentre expuesto a las salidas de aire de la placa posterior del compartimento de cocción.</p> <p>Comprobar que el molde esté colocado correctamente sobre la parrilla.</p>
El pastel preparado sobre la bandeja se ha dorado de forma irregular	<p>Comprobar la altura de inserción.</p> <p>Comprobar la temperatura.</p> <p>Si se hornea a varios niveles, extraer la bandeja a diferentes intervalos de tiempo.</p> <p>Si se horanean pastas o galletas, asegurarse de que tienen el mismo tamaño y grosor.</p>
El pastel ha quedado demasiado seco	<p>Aumentar un poco la temperatura y reducir el tiempo de cocción.</p>
El pastel ha quedado demasiado húmedo por dentro	<p>Disminuir un poco la temperatura.</p> <p>Atención: el tiempo de cocción no puede reducirse porque se aumente la temperatura (por fuera quedaría hecho, pero crudo por dentro).</p> <p>Prolongar el tiempo de cocción y dejar levar la masa del pastel durante más tiempo.</p> <p>Añadir menos líquido a la masa.</p>
Cuando se horanean pasteles muy húmedos, p. ej., pasteles de frutas, se produce mucho vapor de agua en el compartimento de cocción que se condensa en la puerta del aparato	<p>El vapor de agua condensado en el compartimento de cocción se puede reducir considerablemente abriendo con cuidado la puerta del horno de forma breve (1 o 2 veces, más veces en caso de un tiempo de cocción prolongado).</p>
El pastel se desinfla tras retirarse del aparato	<p>Utilizar menos líquido para la masa.</p> <p>Prolongar el tiempo de cocción o disminuir un poco la temperatura.</p>
El tiempo de cocción indicado no es correcto	<p>Comprobar la cantidad de pastas dispuestas en la bandeja.</p> <p>No se deben tocar las pastas.</p>
El producto congelado se ha dorado de forma irregular tras el horneado	<p>Comprobar si el producto congelado está precocido de forma irregular. El dorado irregular se mantiene después del tiempo de cocción.</p>

El producto congelado no está dorado, no ha quedado crujiente o los valores de tiempo no son correctos	Retirar el hielo de los alimentos congelados antes de introducirlos en el horno. No utilizar alimentos congelados cubiertos de hielo.
Ahorrar energía	<p>Precalentar el aparato sólo cuando esté indicado en la tabla.</p> <p>Utilizar moldes oscuros, absorben mejor el calor.</p> <p>Utilizar el calor residual en caso de tiempos de cocción prolongados; para ello, apagar el horno 5 - 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.</p>

Programa horneado de pan

Los datos indicados en la tabla son valores orientativos. Estos valores pueden variar en función del tipo y la cantidad de la masa.

En la primera prueba se recomienda seleccionar la temperatura más baja de las indicadas. En general, con la temperatura más baja se consigue un dorado más homogéneo.

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla referidas al precalentamiento.

Pan	Programa horneado de pan 		Calor superior e inferior 		
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Pan blanco					
■ Molde a elegir	1	220*	20 - 30	2	240*
■ En molde rectangular	1	220*	20 - 30	2	240*
Pan mixto (molde a elegir)					
■ Inicio del horneado	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Fin del horneado	1	180*	25 - 35	2	200*

* Precalentar el horno

Pan	Programa horneado de pan 			Calor superior e inferior 	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Pan mixto (en molde rectangular)					
■ Inicio del horneado	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Fin del horneado	1	180*	15 - 25	2	200*
Panecillos	1	220*	10 - 20	2	240*
Torta de pan	1	220*	15 - 20	2	240*
Empanada	1	180*	30 - 40	3	200*

* Precalentar el horno

Asar

En este capítulo se presenta información sobre

- asar en general
- asar sin tapa
- asar con tapa
- asar carne, ave y pescado (tabla de asado)
- consejos y sugerencias para asar.



Peligro de lesiones en caso de no emplear cacerolas resistentes al calor. Utilizar sólo cacerolas indicadas especialmente para su uso en hornos.

Nota:

No utilizar la altura de inserción 2 para asar con CircoTherm® . La circulación de aire se ve afectada y altera el resultado del asado.

Asar sin tapa

Para asar sin tapa se utiliza una cacerola sin tapa.

En caso de asar con Calor superior e inferior ☒ dar la vuelta al asado cuando haya transcurrido la mitad o dos tercios del tiempo de asado.

Asar en la bandeja universal

Durante el asado se desprende un jugo en la bandeja universal. Este jugo se puede emplear como base para preparar una deliciosa salsa.

Añadir agua caliente, caldo, vino o similar al jugo del asado, llevarlo a ebullición, espesarlo con maicena, condimentarlo y colarlo en caso necesario.

Si se emplea la bandeja universal se puede cocer al mismo tiempo la guarnición (p.ej., verduras).

Nota:

La bandeja universal puede sustituirse por una cacerola más pequeña en caso de preparar asados pequeños. Colocarla directamente sobre la parrilla.

Colocar la parrilla acodada en la bandeja universal e introducirlas en la misma altura de inserción.

En caso de preparar carne o ave con grasa, verter de un $\frac{1}{8}$ a un $\frac{1}{4}$ de litro de agua en la bandeja universal en función del tamaño y el tipo de asado.

El líquido de la cacerola se evapora durante el asado. Ir añadiendo líquido caliente según sea necesario.

Asar en la bandeja universal con parrilla acodada

El líquido de la cacerola se evapora durante el asado. Ir añadiendo líquido caliente según sea necesario.

Asar en la bandeja universal con bandeja para asados

La bandeja para asados reduce la suciedad en el compartimento de cocción. Colocar la bandeja para asados en la bandeja universal e introducirlas en la misma altura de inserción.

La grasa y el jugo que se desprende del asado se recoge en la bandeja universal.

Asar con tapa

Para asar con tapa se utiliza una cacerola con tapa. Asar con tapa se recomienda especialmente para preparar estofados.

Colocar el asado en la cacerola, añadir agua, vino, vinagre o similar al fondo del estofado, cubrirlo con la tapa correspondiente e introducir la cacerola dispuesta sobre la parrilla en el compartimento de cocción.

El líquido de la cacerola se evapora durante el asado. Ir añadiendo líquido caliente según sea necesario.

Tabla de asado

El tiempo y la temperatura de asado depende del tamaño, la altura, el tipo y la calidad del asado.

En general cuanto más grande es el asado, menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.

Untar la carne magra al gusto con mantequilla o cubrirla con tiras de tocino veteado.

Los datos indicados en la tabla son valores orientativos válidos para asar sin tapa. Los valores pueden variar en función del tipo y la cantidad del asado y de la cacerola.

En la primera prueba se recomienda seleccionar la temperatura más baja de las indicadas. En general, con la temperatura más baja se consigue un dorado más homogéneo.

Una vez finalizado el tiempo de asado, dejar reposar el asado durante unos 10 minutos en el compartimento de cocción apagado y cerrado. En el tiempo de asado indicado no se incluye el tiempo de reposo recomendado.

Los datos de la tabla son válidos para la preparación de carne directamente sacada del frigorífico en el horno frío.

Frituras	CircoTherm® 			Calor superior e inferior 	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Cerdo					
Solomillo, medio hecho (300 - 400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230
Asado con corteza de tocino					
■ 1,5 kg	1	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220
■ 2,5 kg	1	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210
Asado, veteado sin corteza de tocino, p.ej., carrillada					
■ 1,5 kg	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
■ 2,5 kg	1	160 - 170	120 - 150	2	180 - 200
Asado magro					
■ 1 kg	1	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
■ 2 kg	1	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200
Lacón	1	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
Asado de carne picada (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Vacuno					
Solomillo, medio hecho (1,0 kg)	1	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220
Rostbeef, medio hecho (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Estofado**					
■ 1,5 kg	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
■ 2,5 kg	1	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210
Ternera					
Asado o pecho de ternera					
■ 1,5 kg	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
■ 2,5 kg	1	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190
Pierna	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Cordero					
Pierna sin hueso	1	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220
Espaldilla con hueso	1	180 - 190	40 - 50	2	200 - 220
Espaldilla sin hueso	1	180 - 190	30 - 40	2	200 - 220

* Precalentar el horno

** Estofar con tapa

Frituras	CircoTherm® 			Calor superior e inferior 	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Ave (no rellena)					
Pollo, entero (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Pato, entero (2 - 3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210
Ganso, entero (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2	180 - 200
Carne de caza					
Asado o pierna de corzo sin hueso (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Asado de jabalí (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210
Asado de ciervo (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 120	2	190 - 210
Conejo	1	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200
Pescado					
Pescado, entero					
■ 300 g	1	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200
■ 700 g	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200
* Prekalentar el horno					
** Estofar con tapa					

Consejos y sugerencias

Corteza demasiado gruesa y/o asado demasiado seco	Disminuir la temperatura o reducir el tiempo de asado. Comprobar la altura de inserción.
Corteza demasiado fina	Aumentar la temperatura o encender el grill hacia el final del tiempo de asado.
La carne está cruda por dentro	Retirar los accesorios no necesarios del compartimento de cocción. Prolongar el tiempo de cocción. Comprobar la temperatura interior del asado con ayuda de un termómetro de carne.
El vapor de agua del compartimento de cocción se condensa en la puerta del aparato	El vapor de agua se seca durante el funcionamiento del aparato. En caso de mucho vapor de agua se puede abrir con cuidado la puerta del horno de forma breve para reducir el vapor de agua con mayor rapidez.

Asar al grill

En este capítulo se presenta información sobre

- asar al grill en general
- el ThermoGrill 
- la superficie del grill (grill grande  y grill pequeño 

¡Atención!

Asar al grill con la puerta del aparato abierta puede producir daños en los muebles. Los muebles contiguos pueden dañarse como consecuencia del calor intenso. Cerrar la puerta del aparato mientras se asa al grill.

Consejos y advertencias:

- Utilizar siempre la parrilla y la bandeja universal para asar al grill
- Colocar la parrilla en la bandeja universal e introducir las dos en la altura de inserción indicada en la tabla de asado al grill
- Colocar los alimentos siempre en el centro de la parrilla
- Si se asan varias piezas de carne, asegurarse de que son del mismo tipo y que tienen un grosor y peso similar

ThermoGrill

El modo de funcionamiento ThermoGrill  está especialmente indicado para asar al grill ave o carne para que quede crujiente (p.ej., asado de cerdo con corteza de tocino).

Dar la vuelta a las piezas grandes cuando haya transcurrido la mitad o dos tercios del tiempo de asado.

En caso de preparar pato o ganso, pinchar la piel de debajo de las alas y los muslos para asar bien la grasa.

Cuando se asa con ThermoGrill sobre la parrilla, el compartimento de cocción puede ensuciarse mucho según el alimento. Se recomienda limpiar el compartimento de cocción después de cada uso para que no se queme la suciedad.

Tabla para ThermoGrill

Los datos indicados en la tabla son valores orientativos válidos para la bandeja universal esmaltada con parrilla. Estos valores pueden variar en función del tipo y la cantidad de los alimentos.

En la primera prueba se recomienda seleccionar la temperatura más baja de las indicadas. En general, con la temperatura más baja se consigue un dorado más homogéneo.

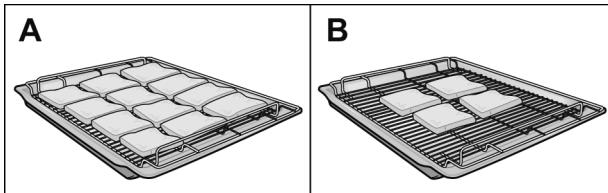
Una vez finalizado el tiempo de cocción, dejar reposar los alimentos asados durante 10 minutos en el horno apagado y cerrado. En el tiempo de asado al grill indicado no se incluye el tiempo de reposo recomendado.

Los valores son válidos para la preparación de carne directamente sacada del frigorífico en el horno frío.

Alimentos para asar	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado al grill en minutos
Cerdo			
Asado de cerdo con corteza de tocino	2	170 - 190	140 - 160
Codillo de cerdo	2	180 - 200	120 - 150
Vacuno			
Roastbeef, medio hecho (1,5 kg)	2	220 - 240	40 - 50
Cordero			
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	2	170 - 190	120 - 150
Ave (no rellena)			
Medio pollo, 1 - 2 uds.	2	210 - 230	40 - 50
Pollo, entero, 1 - 2 uds.	2	200 - 220	60 - 80
Pato, entero (2 - 3 kg)	2	180 - 200	90 - 120
Pechuga de pato	3	230 - 250	30 - 45
Ganso, entero (3 - 4 kg)	1	150 - 170	130 - 160

Alimentos para asar	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado al grill en minutos
Pechuga de ganso	2	160 - 180	80 - 100
Muslos de ganso	2	180 - 200	50 - 80

Superficie del grill



Utilizar el grill grande ☐ (figura A) para cantidades grandes de alimentos planos.

Utilizar el grill pequeño ☐ para cantidades pequeñas de alimentos planos. Colocar los alimentos en el centro de la parrilla (figura B). El uso del grill pequeño permite ahorrar energía.

Untar los alimentos ligeramente con aceite al gusto.

Darles la vuelta cuando haya transcurrido la mitad o dos tercios del tiempo de asado al grill.

Posición de la parrilla

La parrilla y su posición repercuten en el resultado del asado al grill:

Parrilla/ posición	Aplicación
—	Colocar la parrilla acodada en la bandeja universal con el ahondamiento hacia abajo: indicado para alimentos que deben quedar bien hechos
—	Colocar la parrilla acodada en la bandeja universal con el ahondamiento hacia arriba: indicado para alimentos que deben quedar poco o medio hechos
—	Si se dispone de una parrilla plana se puede seleccionar una altura intermedia y asar al grill más alimentos que sobre la parrilla con orificio de extracción

Tabla para grill grande ☰

Los datos indicados en la tabla son valores orientativos. Estos valores pueden variar en función del tipo y la cantidad de los alimentos. Son válidos para la preparación de carne directamente sacada del frigorífico en el horno frío.

Alimentos para asar	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado al grill en minutos	Consejos y advertencias
Cerdo				
Bistec, medio hecho (3 cm de grosor)	4	Int	12 - 15	La posición de la parrilla puede influir en el resultado deseado del asado
Bistec, bien hecho (2 cm de grosor)	4	Int	15 - 20	
Vacuno				
Bistec (3 - 4 cm de grosor)	4	Int	15 - 20	El tiempo de asado se puede reducir o prolongar en función del grado de cocción deseado
Tournedos	4	Int	12 - 15	
Cordero				
Solomillo	4	Int	8 - 12	El tiempo de asado se puede reducir o prolongar en función del grado de cocción deseado
Chuletas	4	Int	10 - 15	
Salchichas				
	4	250	10 - 14	Hacerles cortes poco profundos
Ave				
Muslos de pollo	3	250	25 - 30	La formación de burbujas durante el asado se puede evitar pinchando la piel
Trozos pequeños de pollo	3	250	25 - 30	
Pescado				
Filete	4	220	15 - 20	Las piezas deberían tener el mismo grosor
Rodajas	4	220	15 - 20	
Pescado entero	3	220	20 - 25	
Verduras				
Tostadas con guarnición	3	220	10 - 15	La altura de inserción depende de la altura de la guarnición

Tabla para grill pequeño

Los datos indicados en la tabla son valores orientativos. Estos valores pueden variar en función del tipo y la cantidad de los alimentos. Son válidos para la preparación de carne directamente sacada del frigorífico en el horno frío.

Alimentos para asar	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado al grill en minutos	Consejos y advertencias
Salchichas	4	250	12 - 16	Hacerles cortes poco profundos
Ave				
Muslos de pollo	3	250	35 - 45	La formación de burbujas durante el asado se puede evitar pinchando la piel
Trozos pequeños de pollo	3	250	30 - 40	
Pescado				
Filete	4	230	15 - 20	Las piezas deberían tener el mismo grosor
Rodajas	4	230	15 - 20	
Pescado entero	3	230	20 - 25	
Verduras	4	175	15 - 20	
Tostadas con guarnición	3	220	12 - 18	La altura de inserción depende de la altura de la guarnición

Cocer al vapor

El modo Programa cocción vapor  solo puede emplearse en combinación con el aparato de cocción al vapor Mega System (disponible como accesorio especial en comercios especializados).

Activar el programa de cocción al vapor solo cuando el compartimento de cocción esté frío (temperatura ambiente).

Si, tras activar el programa de cocción al vapor, en la pantalla de la temperatura se muestran alternadamente  y , significa que el compartimento de cocción no está suficientemente frío.

Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfrié y volver a activar el programa de cocción al vapor. El proceso del vapor funciona de modo automático.

Consejos y advertencias:

- Utilizar solo el programa de cocción al vapor para cocer al vapor
- Utilizar solo el aparato de cocción al vapor Mega System para cocer al vapor
- No utilizar el programa de cocción al vapor en combinación con la función de tiempo "Preselección de funcionamiento"
- Consultar las instrucciones de uso incluidas en el aparato de cocción al vapor Mega System para obtener más información

Programa fermentación

En este capítulo se presenta información sobre

- el programa de fermentación 
- la elaboración de pasta de levadura y yogur

Activar el programa de fermentación solo cuando el compartimento de cocción esté frío (temperatura ambiente).

Si, tras activar el programa de fermentación, en la pantalla de la temperatura se muestran alternadamente **H** o **h** y **-0-**, significa que el compartimento de cocción no está suficientemente frío.

Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfrie y volver a activar el programa de fermentación.

Masa de levadura

¡Atención!

Si se vierte agua fría en el compartimento de cocción caliente pueden producirse daños en la superficie esmaltada. No verter agua fría en el compartimento de cocción caliente.

¡Atención!

El agua destilada puede producir daños en la superficie del compartimento de cocción. Utilizar únicamente agua del grifo.

1. Verter 200 ml de agua en la base del compartimento de cocción.
2. Colocar el recipiente en el centro de la parrilla e introducirlo en la altura de inserción 1.
3. Cerrar la puerta del horno y activar el programa de fermentación .

El proceso de fermentación se regula de forma automática. La temperatura es invariable.

4. Tras el proceso de fermentación, retirar los restos de agua del compartimento de cocción.
5. Disolver los restos de cal con un poco de vinagre y aclarar con agua limpia.

Los datos indicados en la tabla son valores orientativos.

Masa de levadura	Cantidad de harina en gramos	Tiempo de fermentación en minutos
Masas ligeras (p.ej., masa para pizza, trenza de levadura)	300 - 500	25 - 30
	750	30 - 35
Masas pesadas, con mucha grasa (p.ej., bollo, panetone)	500	40 - 60
	750	60 - 80
Masas de pan ligeras	1000	30 - 40
Masas de pan pesadas	1000	50 - 70

Nota:

En el libro de cocina correspondiente se puede consultar más información sobre el proceso de elaboración, como consejos, sugerencias y más recetas.

Yogur

1. Retirar los accesorios y las rejillas de colocación, las guías correderas o los sistemas de inserción individual.
2. Calentar 1 litro de leche UHT (3,5 % de grasa) o leche fresca pasteurizada a 40 °C o bien llevar a ebullición 1 litro de leche fresca y dejarla enfriar hasta 40 °C.
3. Añadir 300 g de yogur consistente a la leche caliente, removerla y verterla uniformemente en vasos o cuencos. No introducir más de 200 ml en cada recipiente.

4. Cubrir los recipientes llenos con una tapa apropiada o con film transparente.
 5. Distribuir los recipientes por toda la base del compartimento de cocción dejando una distancia uniforme entre sí.
 6. Cerrar la puerta del aparato y activar el programa de fermentación .
- El proceso de fermentación se regula de forma automática. La temperatura es invariable.
7. Desactivar el programa de fermentación  cuando hayan transcurrido 6 o 7 horas y depositar los recipientes en el frigorífico durante al menos 18 horas.

Cocción a baja temperatura

En este capítulo se presenta información sobre

- el modo Cocc. baja temperatura 
- consejos y sugerencias

El modo de funcionamiento "Cocc. baja temperatura" se basa en una cocción lenta a baja temperatura.

La cocción lenta resulta ideal para todo tipo de piezas de carne tierna (p.ej., de vacuno, ternera, cerdo, cordero o ave) que deba quedar medio/poco hecha o "al punto". La carne queda muy jugosa, tierna y blanda.

Aplicaciones de la cocción a baja temperatura

Tener en cuenta los puntos siguientes:

- Utilizar únicamente carne fresca y en perfectas condiciones higiénicas.
- La cocción a baja temperatura confiere siempre a la carne un aspecto poco hecho en el interior. Esto no significa que el tiempo de asado haya sido demasiado breve
- Utilizar únicamente carne sin hueso

- No utilizar carne descongelada
- También se puede utilizar carne especiada o adobada
- Utilizar siempre la altura de inserción 1 para la cocción a baja temperatura
- No tapar la carne durante la cocción en el compartimento de cocción
- No dar la vuelta a las piezas de carne durante la cocción a baja temperatura
- El tamaño, el grosor y el tipo de las piezas de carne determinan los tiempos de soasado y de cocción lenta
- La calidad de la sartén y la potencia de la zona de cocción pueden influir en la duración del soasado
- No utilizar el modo "Cocc. baja temperatura" en combinación con la función de tiempo "Preselección de funcionamiento"

Activar el modo "Cocc. baja temperatura" solo cuando el compartimento de cocción esté frío (temperatura ambiente).

Si, tras activar el modo "Cocc. baja temperatura", en la pantalla de la temperatura se muestran alternadamente **H** o **h** y **III**, significa que el compartimento de cocción no está suficientemente frío.

Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfrie y volver a activar el modo "Cocc. baja temperatura".

1. Introducir una bandeja de cristal o porcelana sobre la parrilla dispuesta en la altura de inserción 1 del compartimento de cocción para precalentarla.
2. Activar el modo "Cocc. baja temperatura"  Durante la fase de calentamiento (15 - 20 minutos) se muestra **III** en la pantalla de la temperatura.
3. Quitar la grasa y los tendones a la carne.

4. Soasar la carne a fuego fuerte por todos los lados para que se forme una corteza con aroma a parrilla.
5. Cuando suene una señal y en la pantalla de la temperatura se muestre Dn , introducir los alimentos en una bandeja de cristal o porcelana en el compartimento de cocción.
6. Extraer la carne cuando haya transcurrido el tiempo de asado y apagar el aparato.

Nota:

La carne cocida a baja temperatura no necesita reposar y se puede mantener caliente perfectamente a una temperatura reducida.

Tabla para Cocc. baja temperatura

Los datos indicados en la tabla son valores orientativos. El tiempo de soasado se refiere a soasar en una sartén con aceite o mantequilla fundida.

En el libro de cocina correspondiente se puede consultar más información sobre el proceso de elaboración, como consejos, sugerencias y más recetas.

	Soasado en minutos	Cocc. baja temperatura en minutos
Cerdo		
Solomillo, entero (aprox. 500 g)	5 - 6	100 - 120
Lomo (aprox. 1 kg, 4 - 5 cm de grosor)	5 - 6	120 - 150
Medallones (5 cm de grosor)	3 - 4	45 - 60
Filetes de lomo (2 - 3 cm de grosor)	2 - 3	30 - 45
Vacuno		
Solomillo, entero (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
Roastbeef (aprox. 1,5 kg, 5 - 6 cm de grosor)	6 - 7	180 - 210
Cadera (6 - 7 cm de grosor)	6 - 7	240 - 300
Medallones (5 cm de grosor)	3 - 4	60 - 80
Bistec de espaldilla (3 cm de grosor)	3 - 4	50 - 70
Bistec de cadera (3 cm de grosor)	3 - 4	50 - 70

* bien hecho

** tener en cuenta las indicaciones

	Soasado en minutos	Cocc. baja temperatura en minutos
Ternera		
Solomillo, entero (aprox. 800 g)	4 - 5	150 - 180
Contratapa (aprox. 2 kg, 8 - 9 cm de grosor)	6 - 7	360 - 420
Cadera (aprox. 1,5 kg, 4 - 5 cm de grosor)	6 - 7	240 - 300
Medallones (4 cm de grosor)	3 - 4	70 - 90
Cordero		
Lomo sin hueso (aprox. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Pierna sin hueso (aprox. 1 kg)	6 - 7	240 - 300
Ave		
Pechuga de pollo (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Pechuga de pato (300 - 400 g)**	10 - 12	70 - 90
Pechuga de pavo (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Filete de pavo (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60
* bien hecho		
** tener en cuenta las indicaciones		

Nota:

Introducir la pechuga de pato fría en la sartén y soasar en primer lugar el lado de la piel. Una vez finalizada la cocción a baja temperatura, dorarla con el grill a la altura de inserción 3 a 250 °C durante 3 - 5 minutos para que quede crujiente.

Consejos y sugerencias

La carne hecha a baja temperatura se enfria con rapidez	Servirla en platos calientes acompañada de una salsa muy caliente.
Conservar caliente la carne cocida a baja temperatura	Activar el modo Calor superior e inferior ☒ y seleccionar una temperatura de 60 °C. Las piezas de carne pequeñas pueden mantenerse calientes hasta 45 minutos, mientras que las piezas grandes hasta 2 horas.

Descongelar

En este capítulo se describe

- cómo descongelar con el aire caliente CircoTherm® 
- cómo utilizar el modo de funcionamiento Programa descongelación 

Descongelar con el aire caliente CircoTherm®

Utilizar el modo Aire caliente CircoTherm®  para descongelar y cocer alimentos congelados y ultracongelados. Tenga presentes los puntos siguientes:

- Los alimentos congelados y ultracongelados descongelados (en especial la carne) precisan tiempos de cocción más cortos que los productos frescos
- El tiempo de cocción de la carne congelada se prolonga el tiempo de descongelación
- Descongelar siempre las aves congeladas para poder retirar las vísceras
- Cocinar el pescado congelado con las mismas temperaturas que el pescado fresco
- Pueden introducirse grandes cantidades de verduras preparadas ultracongeladas en bandejas de aluminio al mismo tiempo en el compartimento de cocción
- Para la descongelación en un nivel utilizar la altura de inserción 1 y, en dos niveles, las alturas 1 + 3
- Para los alimentos ultracongelados observar las indicaciones del fabricante

Tabla de descongelación

Plato ultracongelado	Temperatura a °C	Duración en minutos
Productos ultracongelados crudos/alimentos congelados	50	30 -90
Pan/panecillos (750 - 1500g)	50	30 - 60
Pasteles de elaboración en bandeja secos ultracongelados	60	45 - 60
Pasteles de elaboración en bandeja húmedos ultracongelados	50	50 - 70

Prog. descongelación

Este modo de funcionamiento permite descongelar muy bien productos de repostería frágiles (p. ej. pasteles de nata).

1. Conectar el modo de funcionamiento Programa descongelación .
2. Descongelar el producto ultracongelado entre 25 y 45 minutos en función del tipo y el tamaño.
3. Extraer el producto ultracongelado del compartimento de cocción y dejar reposar otros 30 - 45 minutos.

Nota:

Si las cantidades son pequeñas (trocitos) el tiempo de descongelación se reduce a 15 o 20 minutos y el tiempo de reposo a 10 o 15 minutos.

Conservar



¡Peligro de lesiones!

Los tarros de alimentos con una conservación incorrecta pueden estallar. Tener presentes las indicaciones siguientes:

- La fruta y la verdura debe estar fresca y en perfecto estado
- Utilizar únicamente tarros de conserva limpios y sin daños
- Los tarros de conserva no deben tocarse durante el proceso de conservación en el compartimento de cocción

En el compartimento de cocción puede conservarse el contenido de un máximo de seis tarros de conserva con $\frac{1}{2}$, 1 o $1\frac{1}{2}$ litros de forma simultánea con Aire caliente CircoTherm® . Tener presentes los puntos siguientes:

- En un proceso de conservación utilizar sólo tarros de conserva del mismo tamaño y llenos con el mismo alimento
- Prestar atención a la limpieza durante la preparación y el cierre de los tarros de conserva
- Utilizar únicamente juntas de goma resistentes al calor
- Los siguientes alimentos no pueden conservarse en su aparato: el contenido de latas, carne, pescado o masa de empanada

Preparar la fruta

1. Lavar la fruta y, según el tipo, pelar, quitar las semillas y triturar.
2. Introducir la fruta en los tarros de conserva hasta aprox. 2 cm por debajo del borde.
3. Rellenar los tarros de conserva con una solución de azúcar caliente espumada (aprox. $\frac{1}{3}$ l para un tarro de un litro).

Para un litro de agua:

aprox. 250 g de azúcar para fruta dulce

aprox. 500 g de azúcar para fruta ácida

Preparar la verdura

1. Lavar la verdura y, según el tipo, cepillar y triturar.
2. Introducir la verdura en los tarros de conserva hasta aprox. 2 cm por debajo del borde.
3. Rellenar los tarros de conserva inmediatamente con agua hervida caliente.

Cerrar los tarros de conserva

1. Limpiar los bordes de los tarros con un paño limpio húmedo.
2. Colocar la junta de goma y la tapa húmeda y cerrar los tarros con una brida.

Conservar fruta y verdura

1. Introducir la bandeja universal en la altura de inserción 1.
2. Colocar los tarros de conserva formando un triángulo de forma que no haya contacto entre ellos.



3. Verter ½ litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal.
4. Ajustar el Aire caliente CircoTherm® ☰ a 160 °C.

Los tarros de conserva de ½ o 1 litro burbujean tras aprox. 50 minutos y los tarros de 1½ litros tras aprox. 60 minutos.

Fruta, pepinos y tomate concentrado

5. Apagar el aparato una vez todos los tarros han comenzado a burbujejar.
 6. Dejar reposar los tarros de conserva unos minutos en el compartimento de cocción cerrado.
- Frambuesas, fresas, cerezas o pepinos:
aprox. 5 - 10 minutos
- Otras frutas: aprox. 10 - 15 minutos

Tomate concentrado o puré de manzana:
aprox. 15 - 20 minutos

Verduras

5. Reducir la temperatura a 100 °C una vez todos los tarros han comenzado a burbujejar. Dejar que los tarros de conserva continúen burbujeando durante aprox. 60 minutos en el compartimento de cocción cerrado.
6. Desconectar el aparato.
7. Dejar reposar los tarros de conserva entre 15 y 30 minutos en el compartimento de cocción cerrado.

Extraer los tarros de conserva

1. Colocar los tarros sobre un paño limpio, cubrir y proteger de la corriente de aire.
2. No retirar las bridás hasta que los tarros estén fríos.

Limpieza y cuidados

En este capítulo se presenta información sobre

- la limpieza y el cuidado del aparato
- los productos y el asistente de limpieza
- las superficies autolimpiables del compartimento de cocción
- el asistente de limpieza EasyClean®



¡Peligro de cortocircuito! No utilizar limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor para limpiar su aparato.

¡Atención!

Daños en la superficie. No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos. No utilizar productos de limpieza abrasivos como lana de acero o estropajos.

Nota:

A través del servicio de asistencia técnica puede adquirir productos de cuidado y limpieza especialmente recomendables. Tener en cuenta las correspondientes indicaciones del fabricante.

Limpiar la parte exterior del aparato

Pieza/superficie	Producto/asistente de limpieza
Superficies de acero inoxidable	Aplicar un producto de limpieza convencional con un paño húmedo o una gamuza; secar a continuación con un paño suave. En el caso de suciedad extrema, utilizar un producto de limpieza para acero inoxidable mate.
Superficies lacadas	Aplicar un producto de limpieza convencional con un paño húmedo o una gamuza; secar a continuación con un paño suave.
Superficies de cristal	Aplicar un producto de limpieza convencional con un paño húmedo o una gamuza; secar a continuación con un paño suave.
Cristales de la puerta	Utilizar un limpiacristales o un producto de limpieza convencionales con un paño húmedo o una gamuza; secar a continuación con un paño suave. La parte interior del cristal de la puerta del aparato tiene un recubrimiento reflectante del calor para reducir la temperatura. Esto no afecta a la visibilidad a través de la puerta. Cuando la puerta está abierta, éste puede parecer un revestimiento claro. Es una cuestión técnica y no supone ninguna reducción de la calidad.

Limpiar el compartimento de cocción

¡Atención!

Daños en la superficie. No llevar a cabo una limpieza en caliente con productos de limpieza específicos para hornos.

Consejos y advertencias:

- Para la fabricación del esmalte, éste se cuece a temperaturas muy elevadas. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno.
- Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto. No obstante, la protección anticorrosiva está garantizada.

Pieza	Producto/asistente de limpieza
Superficies esmaltadas (superficie lisa)	Para una limpieza más cómoda, se recomienda conectar la iluminación del compartimento de cocción y, si procede, descolgar la puerta del aparato. Aplicar un producto de limpieza convencional o agua con vinagre con un paño húmedo o una gamuza; secar a continuación con un paño suave. Limpiar los residuos de comida quemados con un paño húmedo y un producto de limpieza. En caso de suciedad fuerte, es recomendable utilizar un gel de limpieza específico para hornos. Éste puede aplicarse de forma directa. Dejar el compartimento de cocción abierto tras la limpieza para que se seque.
Superficies autolimpiables (superficie áspera)	Tenga presentes las indicaciones del capítulo: Superficies autolimpiables
Cierre hermético de la puerta	Agua caliente con un poco de jabón.
Rejilla de colocación/guías correderas	Agua caliente con un poco de jabón.
Accesorios	Sumergir en agua caliente con un poco de jabón, limpiar con un cepillo y una esponja o lavarlo en el lavavajillas.

Evitar la suciedad

Para evitar la suciedad del compartimento de cocción,

- limpiar el mismo tras cada utilización ya que, la siguiente vez que se caliente, la suciedad se quema y resultará más difícil de eliminar
- limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo
- utilizar si es posible Aire caliente CircoTherm®  En este modo de funcionamiento la suciedad es menor
- utilizar la bandeja universal para hornear pasteles muy húmedos
- utilizar el recipiente apropiado para asar (p. ej. una cacerola) o una bandeja para asados (véase el capítulo: Accesorios)

Superficie autolimpiable

La placa posterior del compartimento de cocción está revestida con esmalte autolimpiable. Este revestimiento absorbe las salpicaduras resultantes de hornear y asar, y las disuelve mientras el horno está en funcionamiento.

Las salpicaduras más grandes no desaparecen hasta que el horno haya funcionado repetidas veces.

La decoloración de la placa posterior no afecta a la función de autolimpieza.

¡Atención!

Se pueden producir daños en la superficie autolimpiable si se aplican productos de limpieza específicos para hornos.

- No limpiar la superficie autolimpiable con limpiadores para hornos.
- Si por descuido cae producto de limpieza para hornos en la superficie autolimpiable, eliminarlo de forma inmediata con una esponja y agua abundante.

¡Atención!

Se pueden producir daños en la superficie autolimpiable si se emplean productos de limpieza corrosivos o abrasivos.

- No utilizar productos de limpieza que contengan sustancias corrosivas o ácidas.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos como, p. ej., lana de acero o estropajos.

Sistema Easyclean®

Para facilitar la limpieza del compartimento de cocción, su aparato está equipado con el asistente de limpieza EasyClean® . Mediante el control automático del vapor de agua con jabón se ablandan los restos de suciedad y pueden eliminarse a continuación con más facilidad.

En el caso de suciedad intensa se puede

- dejar actuar el agua caliente con jabón durante un tiempo antes de la conexión
- frotar los puntos sucios con un producto de limpieza antes de la conexión del asistente de limpieza
- repetir el modo de funcionamiento Easyclean® una vez se ha enfriado el compartimento de cocción

Preparación y conexión

El sistema Easyclean® sólo se inicia cuando el compartimento de cocción se ha enfriado.



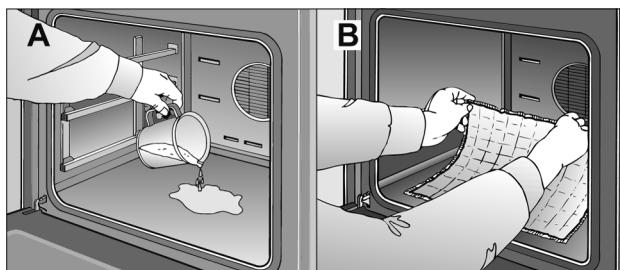
Peligro de quemaduras y daños en la superficie. No verter agua en el compartimento de cocción caliente. Se produce vapor de agua y pueden producirse daños en el esmalte debido al cambio de temperatura.

1. Retirar los accesorios del compartimento de cocción.
2. Verter 0,4 litros de agua (no agua destilada) con un poco de producto de limpieza con cuidado en el fondo del compartimento de cocción (Figura A).

3. Cerrar la puerta del aparato.
4. Conectar el sistema Easyclean® Δ .
En la pantalla de temperatura aparece **ECS**.

Si parpadea **ECS**, el compartimento de cocción no se ha enfriado por completo. En este caso, desconectar el sistema Easyclean® y esperar hasta que el compartimento de cocción se haya enfriado.

Una vez ha finalizado el asistente de limpieza EasyClean® suena una señal y se conecta la iluminación del compartimento de cocción.



Limpieza posterior y desconexión

No dejar el agua residual durante mucho tiempo en el compartimento de cocción (p. ej. durante la noche).

1. Abrir la puerta del aparato y retirar el agua residual con una bayeta absorbente (Figura B).
2. Limpiar el compartimento de cocción con una bayeta, un cepillo suave o un estropajo de plástico.

Nota:

Los residuos resistentes aún existentes pueden retirarse con un rascador para vitrocerámica.

3. Retirar los restos de cal con un paño empapado en vinagre, aclarar con agua limpia y secar con un paño suave, incluido bajo el cierre hermético de la puerta.

4. Girar el selector del modo de funcionamiento hasta la posición o.
5. Tras la limpieza, dejar la puerta del aparato aprox. 1 hora abierta en posición de bloqueo (aprox. 30°) para que puedan secarse las superficies esmaltadas del compartimento de cocción.

Secado rápido

1. Dejar la puerta del aparato tras la limpieza abierta en la posición de bloqueo (aprox. 30°).
2. Ajustar el Aire caliente CircoTherm®  a 50 °C.
3. Tras 5 minutos desconectar el aparato y cerrar la puerta del mismo.

Descolgar y colgar la puerta del aparato



Para facilitar la limpieza puede descolgarse la puerta del aparato.



¡Peligro de lesiones!

Las bisagras de la puerta del aparato pueden plegarse de golpe. Girar ambos bloqueos para colgar y descolgar la puerta del aparato siempre hasta el tope.

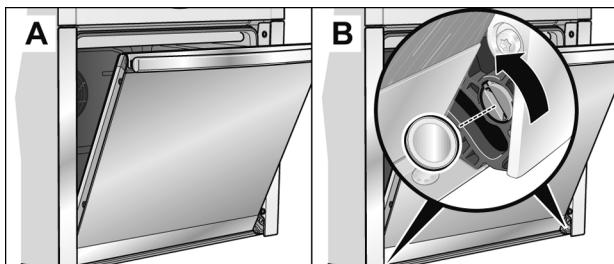


¡Peligro de lesiones!

Si se ha descolgado la puerta del aparato sin haber girado ambos bloqueos hasta el tope la bisagra podría cerrarse. No tocar la bisagra. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Descolgar la puerta

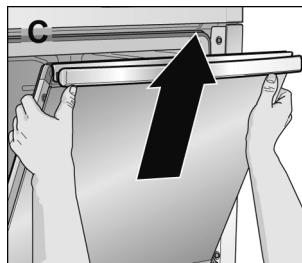
1. Abrir la puerta del aparato un poco (Figura A).



2. Girar con una moneda ambos bloqueos a izquierda y derecha en el lado inferior del aparato hasta el tope (Figura B).

Bloqueo izquierdo: en el sentido de las agujas del reloj

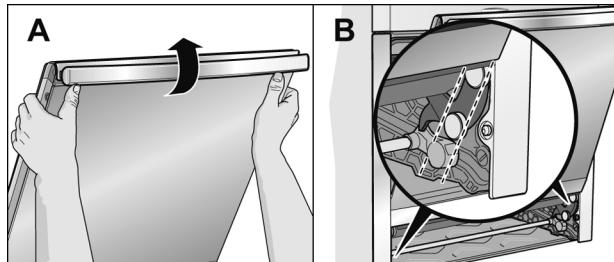
Bloqueo derecho: en sentido contrario a las agujas del reloj
 3. Cerrar un poco la puerta del aparato hasta que los bloqueos enclaven de forma audible.
- Ahora la puerta no puede abrirse ni cerrarse.



4. Levantar el asidero de la puerta con ambos pulgares para extraer la puerta del aparato hacia arriba (Figura C).

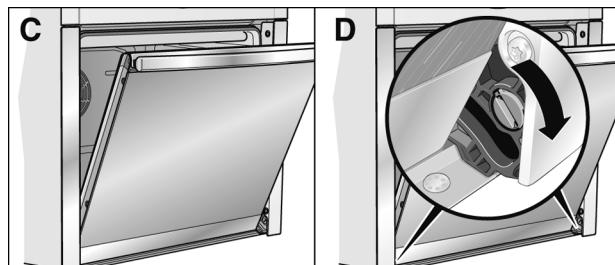
Colgar la puerta

1. Sujetar la puerta del aparato y levantar un poco el asidero de la puerta con ambos pulgares (Figura A).



2. Enganchar la puerta del aparato al mismo tiempo sobre los rodillos de guía derecho e izquierdo (Figura B).

3. Evite que la puerta del aparato se incline y compruebe que se han enganchado por completo (Figura C).



4. Con una moneda soltar ambos bloqueos de la puerta del aparato (Figura D).
Bloqueo izquierdo: en sentido contrario a las agujas del reloj
Bloqueo derecho: en el sentido de las agujas del reloj
5. Abrir la puerta del aparato un poco más y después cerrarla.

Limpiar los cristales de la puerta



Para facilitar la limpieza puede desmontarse el cristal de la puerta del aparato.

¡Peligro de lesiones!

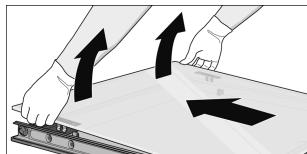
Los componentes internos de la puerta del aparato pueden tener bordes afilados y podrían provocar cortes. Utilizar guantes protectores.

¡Atención!

No utilizar de nuevo el aparato hasta que los cristales y la puerta del mismo estén correctamente montados.

Desmontar los cristales de la puerta

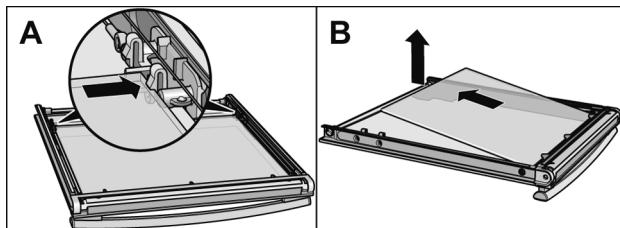
1. Descolgar la puerta del aparato y depositar con la parte delantera hacia abajo sobre una superficie limpia y suave (véase el capítulo: Montar y desmontar la puerta del aparato).



2. Levantar ligeramente el cristal para desencajarlo del punto de enclavamiento de la puerta y extraerlo.

Desmontar el cristal interior de la puerta

Antes de desmontarlo, fíjese en la posición en que está montado el cristal de la puerta para evitar colocarlo en el otro sentido cuando vuelva a montarlo.



1. Presionar los soportes izquierdo y derecho en el sentido de la flecha (Figura A) y desenclavar el cristal de la puerta.
2. Levantar el cristal de la puerta y extraerlo (Figura B).

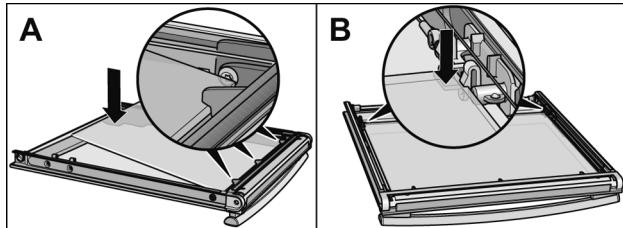
Limpieza

Limpiar los cristales de la puerta con limpiacristales y un paño suave.

¡Atención!

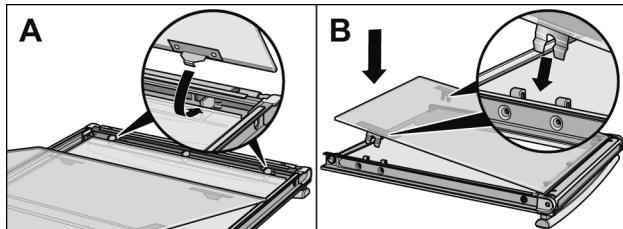
No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos ni raspadores para vidrio, ya que el cristal podría dañarse.

Montar el cristal interior de la puerta



1. Colocar el cristal de la puerta en los tres alojamientos (Figura A).
2. Presionar sobre el cristal de la puerta a izquierda y derecha junto a los soportes, hasta que el cristal se enclave en los soportes (Figura B).

Montar el cristal de la puerta



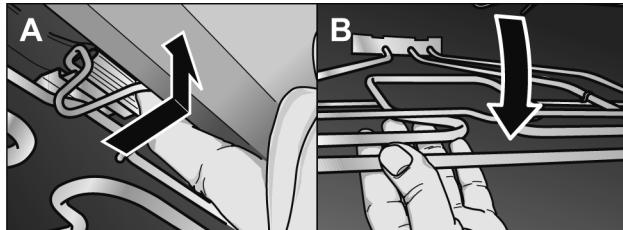
1. Colocar el cristal de la puerta en los dos alojamientos (Figura A).
2. Presionar sobre el cristal de la puerta a izquierda y derecha junto a los soportes, hasta que el cristal se enclave en los soportes (Figura B).

Limpiar la placa superior del compartimento de cocción



La resistencia del grill puede abatirse hacia abajo para facilitar la limpieza de la placa superior del compartimento de cocción.

Peligro de quemaduras a causa de piezas calientes en el compartimento de cocción. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfrie.



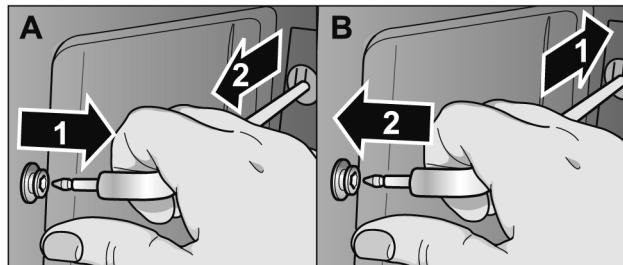
1. Tirar del estribo de sujeción de la resistencia del grill hacia adelante y empujarlo hacia arriba hasta oír que la resistencia del grill se desenclava (Figura A).
2. Sujetar la resistencia del grill y abatirla hacia abajo (Figura B).
3. Limpiar la placa superior del compartimento de cocción.
4. Tirar del estribo de sujeción hacia adelante y mantenerlo presionado hacia arriba.
5. Abatir la resistencia del grill hacia arriba hasta que enclave.

Limpiar las rejillas de soporte



Las rejillas de soporte pueden extraerse para facilitar su limpieza.

Peligro de quemaduras a causa de piezas calientes en el compartimento de cocción. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfrie.



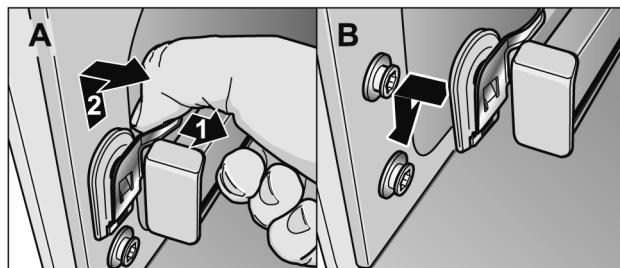
1. Tirar de la rejilla de soporte por la parte delantera y extraerla (Figura A).
2. Limpiar las rejillas de soporte con lavavajillas y una esponja o un cepillo.
3. Tras la limpieza, introducir la rejilla de soporte en orden inverso (Figura B).

Limpiar las guías correderas



Las guías correderas pueden extraerse para facilitar su limpieza.

Extraer las guías correderas



1. Mantener apretada la ballesta (Figura A).
2. Tirar de la guía corredera por la parte delantera hacia arriba y desenganchar lateralmente.
3. Extraer la parte trasera de la guía telescópica.

Limpiar las guías correderas

Limpiar las guías correderas con lavavajillas y una esponja o un cepillo.

Enganchar las guías correderas

1. Introducir la parte trasera de la guía corredera hasta el tope.
2. Introducir la parte delantera de la guía telescópica desde arriba y presionar hacia abajo hasta que enclave (Figura B).
3. Introducir las guías correderas hasta el tope y cerrar la puerta del aparato.

Averías y reparaciones

No siempre es necesario llamar al Servicio de Asistencia Técnica. En muchos casos, las averías pueden ser solucionadas por el propio usuario. En la tabla siguiente se presentan algunos consejos para subsanar las averías.



¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones en el sistema electrónico deben realizarse exclusivamente por un técnico especialista
- Las reparaciones en el sistema electrónico del aparato deben efectuarse siempre sin corriente eléctrica. Accionar el fusible automático o desatornillar el fusible de la caja de fusibles de su vivienda

Avería	Possible causa	Solución
La función eléctrica está averiada (p.ej., las lámparas indicadoras no se encienden)	El fusible está defectuoso	Comprobar los fusibles de la caja de fusibles y sustituirlos en caso necesario
El líquido y la masa fluida se deslizan claramente hacia un lado	El aparato no está montado a nivel	Comprobar el montaje del aparato (véanse las instrucciones de montaje)
El aparato deja de funcionar, en la pantalla de la hora parpadea 0:00	El suministro eléctrico se ha interrumpido	Volver a ajustar la hora (véase el capítulo: Reloj electrónico)
En la pantalla de la hora parpadea 0:00 , en la pantalla de la temperatura se muestra "rrr"	El suministro eléctrico se ha interrumpido durante el funcionamiento del aparato	Pulsar la tecla de las funciones de tiempo, volver a ajustar la hora (véase el capítulo: Reloj electrónico)
No se puede manejar el aparato, en la pantalla de la temperatura se muestra C y -5-	El aparato está bloqueado	Desactivar el bloqueo (véase el capítulo: Seguro para niños)
No se puede manejar el aparato, en la pantalla de la temperatura se muestra C y -5P	El aparato está bloqueado de modo permanente	Desactivar el bloqueo permanente (véase el capítulo: Seguro para niños)

Avería	Possible causa	Solución
El aparato no calienta, en la pantalla de la hora parpadean dos puntos y en la pantalla de la temperatura se muestra, p.ej., 1600	Se ha pulsado una combinación de teclas	Apagar el aparato, pulsar la tecla Info durante 3 segundos, a continuación la tecla de las funciones de tiempo durante 4 segundos y finalmente de nuevo la tecla Info durante 3 segundos más
Las funciones electrónicas están averiadas	Impulso energético (p.ej., rayo)	Volver a ajustar la función correspondiente
Al activar un modo de funcionamiento se muestra H o h en la pantalla de la temperatura	El aparato no se ha enfriado por completo	Esperar hasta que el aparato se enfrie y, a continuación, activar de nuevo el modo de funcionamiento
El aparato se ha apagado de forma automática, en la pantalla de la temperatura parpadea 000	El aparato se ha apagado como medida de protección ante un sobrecalentamiento	Girar el mando de los modos de funcionamiento a la posición o
Al asar o calentar con el grill se produce mucho humo	La grasa acumulada en la resistencia del grill se está quemando	Seguir asando o calentando al grill hasta que se queme la grasa de la resistencia del grill
	La parrilla o la bandeja universal se ha insertado de forma incorrecta	Colocar la parrilla en la bandeja universal e insertar ambas juntas en un nivel inferior
En el compartimento de cocción se produce mucha agua condensada	Fenómeno normal (p. ej., al preparar pasteles con un revestimiento muy jugoso o asados grandes)	Abrir la puerta del aparato de vez en cuando durante el funcionamiento
Las piezas de inserción esmaltadas presentan manchas claras mate	Aspecto normal debido al jugo de la carne o de la fruta que se desprende	No es posible
El cristal de la puerta está empañado	Aspecto normal debido a los contrastes de temperatura que se producen	Calentar el aparato a 100 °C y apagarlo transcurridos 5 minutos

Sustituir las lámparas del compartimento de cocción

Sustituir las lámparas del compartimento de cocción defectuosas. Las lámparas de recambio se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica o en establecimientos especializados:

E14, 220 - 240 V, 40 W, con una resistencia al calor de hasta 300 °C

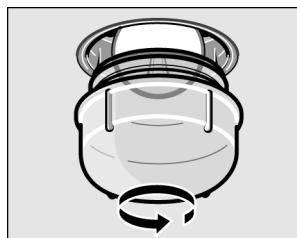
Utilizar únicamente estas lámparas.



¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el aparato de la corriente. Accionar el fusible automático o desatornillar el fusible de la caja de fusibles de su vivienda.

1. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.



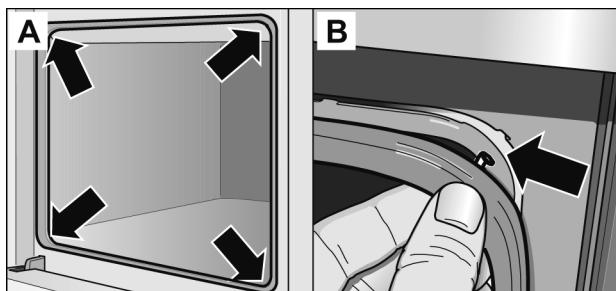
2. Girar el vidrio protector hacia la izquierda y extraerlo.
3. Sustituir la lámpara por otra del mismo tipo.
4. Volver a enroscar el vidrio protector.
5. Retirar el paño de cocina y conectar el fusible.

Sustituir la junta de la puerta

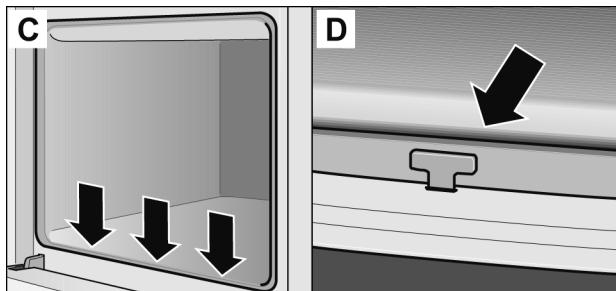
Desmontar la junta de la puerta

Si la junta de la puerta está defectuosa debe sustituirse. Las juntas de recambio para el aparato se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica.

La junta de la puerta está fijada por siete puntos.



1. Soltar la junta de la puerta por los cuatro puntos indicados (figuras A y B).



2. Soltar la junta de la puerta por los otros tres puntos (figura C) mediante un ligero giro (figura D).

Montar la junta de la puerta

1. Fijar la junta de la puerta por los cuatro puntos indicados (figuras A y B).
2. Fijar la junta de la puerta por los otros tres puntos (figura C) mediante un ligero giro (figura D).
3. Comprobar que la junta de la puerta esté correctamente fijada.

Servicio de Asistencia Técnica

El Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a disposición del usuario en caso de averías y reparaciones que no pueda solucionar por sí mismo.

En el índice de delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica se especifican las direcciones

Nota:

Supone un gasto innecesario avisar al Servicio de Asistencia Técnica por un error en el manejo.

Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) en caso de llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Estos datos se encuentran en la etiqueta de características dispuesta debajo de la puerta en la base del aparato.

N.º E:

FD

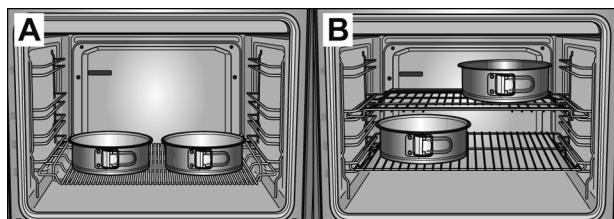
Comidas normalizadas

Comidas normalizadas según la norma DIN 44547 y EN 60350. Tener en cuenta las indicaciones de las tablas referidas al precalentamiento. Los valores de la tabla no incluyen el calentamiento rápido.

Hornear	Altura de inserción	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Churros y buñuelos	3	<input type="checkbox"/>	140 - 150*	20 - 25
	1	<input checked="" type="checkbox"/>	140 - 150*	20 - 30
	1 + 3	<input checked="" type="checkbox"/>	140 - 150*	20 - 30
	1 + 3 + 4	<input checked="" type="checkbox"/>	130 - 150*	35 - 50
Pastelitos (20 unidades por bandeja)	3	<input type="checkbox"/>	160 - 170**	25 - 35
	1	<input checked="" type="checkbox"/>	150 - 160**	25 - 35
	1 + 3	<input checked="" type="checkbox"/>	150 - 160**	25 - 35
	1 + 3 + 4	<input checked="" type="checkbox"/>	150 - 160**	25 - 35
Bizcocho de agua	2	<input type="checkbox"/>	160 - 170*	25 - 35
	1	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 170*	25 - 35
Pastel plano de levadura	3	<input type="checkbox"/>	170 - 180	45 - 55
	1	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 170	50 - 60
	1 + 3	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 170	60 - 70
Pastel de manzana recubierto (moldes juntos, figura A)	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 180*	65 - 75
Pastel de manzana recubierto (moldes en diagonal, figura B)	1 + 3	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 180*	65 - 75

* Precalentar el horno

** Precalentar durante 10 minutos



Asar al grill	Altura de inserción	Posición de la parrilla	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de asado al grill en minutos
Tostadas (bandeja universal + parrilla acodada)	4		<input checked="" type="checkbox"/>		1 - 2
Bistecs de ternera, 12 piezas (bandeja universal + parrilla acodada)	4		<input checked="" type="checkbox"/>		20 - 25**

* Precalentar durante 10 minutos

** Dar la vuelta cuando hayan transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo

Noticias