



Horno empotrado
B46W74.0



Consejos y advertencias de seguridad	2
Antes del montaje.....	3
Consejos y advertencias sobre seguridad	3
Causas de daños.....	3
Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	3
Ahorrar energía	3
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	4
Su nuevo aparato	4
Panel de mando.....	4
Modos de funcionamiento	5
Alturas de inserción.....	6
Sistema de iluminación NeffLight®.....	6
Accesorios	6
Antes del primer uso.....	6
Ajustar el idioma, la fecha y la hora	6
Limpiar el aparato.....	7
Manejo del aparato	7
Encender el aparato.....	7
Modificar el modo de funcionamiento	8
Modificar la temperatura	8
Apagar el aparato.....	8
Calentamiento rápido.....	8
Programas personalizados	8
Modificar los ajustes básicos	9
Desconexión automática de seguridad.....	10
Reloj electrónico	10
Funciones de tiempo	10
Cambiar la hora	11
Cambiar la fecha.....	11
Indicador de hora	11
Modo de hora.....	11
Avisador de tiempo	11
Duración de funcionamiento.....	11
Final del funcionamiento	11
Preselección de funcionamiento.....	12
Corregir o borrar la configuración.....	12
Seguro para niños	12
Bloqueo	12
Bloqueo permanente.....	12
Hornear.....	13
Hornear	13
Hornear a varios niveles.....	13
Tabla de horneado para masas básicas	13
Programa horneado de pan	15
Tabla de horneado para platos y productos precocinados congelados	15
Consejos y sugerencias	16
Asar	17
Asar sin tapa	17
Asar con tapa	17
Tabla de asado	17
Consejos y sugerencias	18
Asar al grill	19
ThermoGrill	19
Superficie del grill	19
Cocer al vapor	21
Programa fermentación	21
Masa de levadura	21
Yogur	21
Cocción a baja temperatura	22
Aplicaciones de la cocción a baja temperatura	22
Tabla de cocción a baja temperatura	22
Consejos y sugerencias	23
Descongelar y calentar	23
Descongelar con CircoTherm® aire caliente	23
Programa de descongelación	23
Precalentar	23
Conservar caliente	23
Programa Sabbat	23
Conservar	24
Limpieza y cuidados	25
Limpiar el exterior del aparato	25
Limpieza del compartimento de cocción	25
Superficie autolimpiable	26
EasyClean®	26
Desmontar y montar la puerta del aparato	26
Limpiar los cristales de la puerta	27
Limpiar la placa superior del compartimento de cocción	28
Limpiar las rejillas de soporte	28
Limpiar las guías correderas	28
Averías y reparaciones	29
Cambiar la lámpara del horno	30
Sustituir las lámparas halógenas	30
Sustituir la junta de la puerta	30
Servicio de Asistencia Técnica	31
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	31
Platos testados	32

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.neff-international.com y también en la tienda online: www.neff-eshop.com

⚠ 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.
- 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 sólo en pequeñas dosis y abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado.

¡Peligro de incendio!

- No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel de hornear podría rozar los elementos calefactores e incendiarse. Sujetar el papel de hornear siempre con un recipiente o un molde. Cubra con papel de hornear exclusivamente la superficie necesaria. El papel de hornear no debe sobrepasar la medida del accesorio.

¡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.

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 sólo 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 daños

¡Atención!

- 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 coincidir y el esmalte se estropea.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar 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.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Enfriar el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- 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 tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

En este capítulo se ofrecen consejos sobre cómo ahorrar energía al asar y hornear, y sobre cómo desechar el aparato de 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 para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorben mejor el calor.

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

Si desea cocer en el horno varios pasteles, se recomienda hacerlo de modo seguido. 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.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



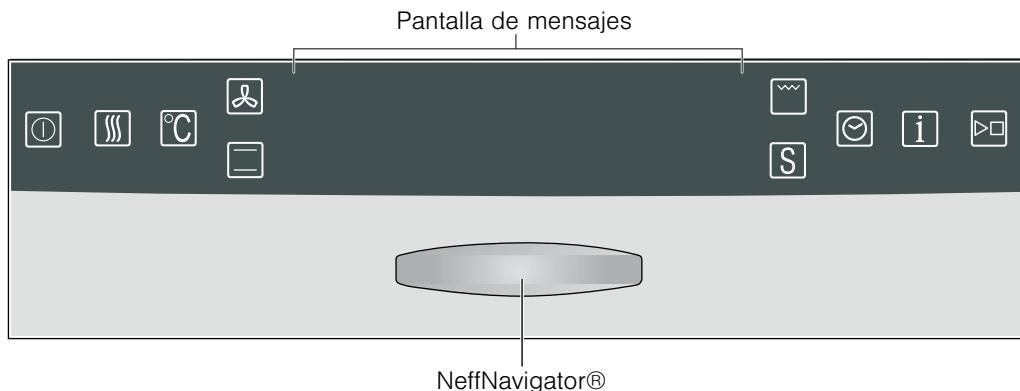
Este aparato cumple con la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) 2002/96/CE. Esta directiva define el marco de actuación para la retirada y el reciclaje de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Su nuevo aparato

En este capítulo se presenta información sobre

- el panel de mando
- el sistema de navegación NeffNavigator®
- los modos de funcionamiento
- las alturas de inserción
- el sistema de iluminación NeffLight®
- los accesorios

Panel de mando

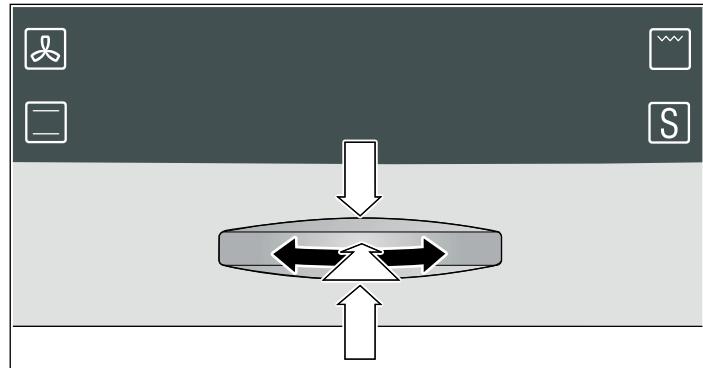


Debajo de las teclas del panel de mando hay sensores. Las teclas no deben pulsarse con fuerza, sino con suavidad.

Tecla	Aplicación
①	On/Off
☰	Calentamiento rápido
℃	Temperatura
☴	Aire caliente CircoTherm®
☰	Calor superior e inferior
☲	Grill grande
⤒	Programas personalizados
⌚	Reloj electrónico
ⓘ	Tecla de información
▷	Start/Stop

NeffNavigator®

El NeffNavigator® permite navegar por la pantalla de mensajes de tres líneas y efectuar los ajustes. Para ello, el NeffNavigator® puede desplazarse hacia la izquierda o la derecha, presionarse hacia arriba o hacia abajo o pulsarse hacia delante.



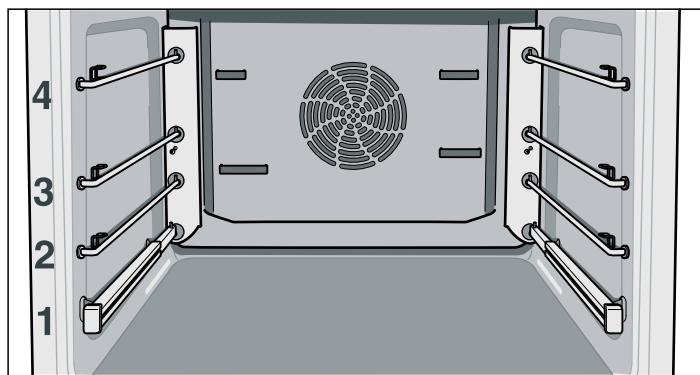
NeffNavigator®	Pantalla de mensajes
Pulsar de abajo a arriba	Desplazar el navegador una línea hacia arriba (p. ej., de la segunda línea a la primera)
Pulsar de arriba a abajo	Desplazar el navegador una línea hacia abajo (p. ej., de la primera línea a la segunda), aplicar los ajustes
Desplazar hacia la derecha	Modificar los ajustes (p. ej., aumentar la temperatura o seleccionar el modo de funcionamiento)
Desplazar hacia la izquierda	Modificar los ajustes (p. ej., disminuir la temperatura o seleccionar el modo de funcionamiento)
Pulsar desde delante	Cambiar las zonas de programación durante el ajuste de la fecha y la hora (p. ej., de día a mes) Escribir el nombre de los programas memorizados Confirmación para guardar, modificar o cancelar los programas grabados

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 elaborados ultracongelados y para platos que precisan mucho calor por el lado inferior (véase el capítulo: Hornear)
Programa horneado de pan	para productos de panadería que deben horneckarse 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 (p. ej. bistecs, salchichas)
Grill pequeño	para cantidades pequeñas de piezas pequeñas y planas (p. ej. bistecs, tostadas)
Cocc. baja temperatura	para piezas de carne tiernas que se van a preparar poco hechas o al punto.
Programa cocción vapor	para preparar con cuidado verduras, carne y pescado
Programa fermentación	para la elaboración de masa de levadura y yogur
Precalentar	para precalentar platos y recipientes para servir
Conservar caliente	para conservar caliente platos preparados
Programa Sabbat	para conservar caliente platos preparados hasta tres días
Easyclean	Facilita la limpieza del compartimento de cocción.
Iluminación	Sirve de ayuda durante el cuidado y la limpieza del compartimento de cocción.

Alturas de inserción



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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

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.

Nota: Para hornear y asar con CircoTherm® aire caliente, no utilizar la altura de inserción 2. Esto afecta negativamente a la circulación del aire y empeora el resultado del horneado y el asado.

Sistema de iluminación NeffLight®

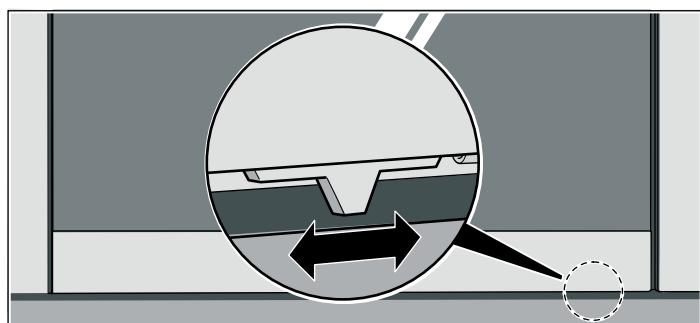
Este aparato está equipado con la función NeffLight®. NeffLight® se compone de dos lámparas halógenas y una técnica de espejos que sirve para iluminar todo el compartimento de cocción.

Interruptor de contacto de la puerta

NeffLight® se apaga cuando se abre la puerta del aparato y se enciende cuando se cierra.

Ahorrar energía

Para ahorrar energía se puede desactivar la función NeffLight®. Para ello se debe accionar el interruptor de contacto de la puerta que se encuentra en la hendidura entre la puerta del aparato y el mueble empotrado del lado derecho inferior.



Desactivar NeffLight®:

Desplazar el interruptor de contacto de la puerta hacia la derecha.

Activar NeffLight®:

Desplazar el interruptor de contacto de la puerta hacia la izquierda.

Accesorios

Este aparato incorpora los siguientes accesorios:



Bandeja de horno esmaltada

Para hornear pasteles en bandeja y pastas pequeñas.



Parrilla plana

Para asar en cacerola y asar al grill.



Bandeja universal esmaltada

Para hornear pasteles jugosos, asar, asar al grill y recoger el líquido que se despnda.



Parrilla acodada con orificio de extracción

Para hornear en molde, asar en cacerola y asar al grill.

Los accesorios pueden adquirirse en establecimientos especializados:

Accesorios	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 gratinar esmaltada	Z1272X0
Bandeja de horno, aluminio	Z1332X0
Bandeja de horno esmaltada	Z1342X0
Bandeja de horno antiadherente	Z1343X0
Molde para pizza	Z1352X0
Parrilla acodada con orificio de extracción	Z1432X0
Parrilla plana	Z1442X0
Bandeja para asar esmaltada de dos piezas	Z1512X0
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 el idioma, la fecha y la hora
- cómo limpiar el aparato antes del primer uso

Ajustar el idioma, la fecha y la hora

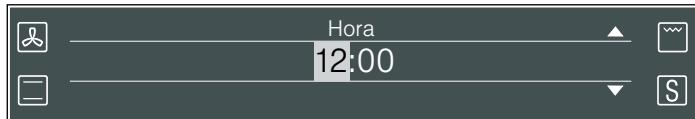
Una vez efectuada la conexión eléctrica es preciso ajustar sucesivamente el idioma para la pantalla de mensajes, la hora y la fecha.

Configurar el idioma

- Si el idioma seleccionado es el correcto, pulsar el NeffNavigator® hacia abajo para aplicar el ajuste.
- Si el idioma seleccionado no es el correcto, desplazar el NeffNavigator® hasta seleccionar el idioma deseado y pulsarlo hacia abajo para aplicar el ajuste.

Ajustar la hora

1. Desplazar el NeffNavigator® para ajustar las horas.



2. Pulsar el NeffNavigator® desde delante para cambiar de horas a minutos.
3. Desplazar el NeffNavigator® para ajustar los minutos de la hora actual.
4. Pulsar el NeffNavigator® hacia abajo para aplicar la hora ajustada.

Ajustar la fecha

1. Desplazar el NeffNavigator® para ajustar el día.



2. Pulsar el NeffNavigator® desde delante para cambiar del día al mes.
3. Desplazar el NeffNavigator® para ajustar el mes.
4. Pulsar el NeffNavigator® desde delante para cambiar del mes al año.
5. Desplazar el NeffNavigator® para ajustar el año.
6. Pulsar el NeffNavigator® hacia abajo para aplicar la fecha ajustada.

Modificar el idioma, la fecha o la hora

Para modificar el idioma, consultar el capítulo "Modificar los ajustes básicos". Para modificar la hora y la fecha, consultar el capítulo "Reloj electrónico".

Limpiar el aparato

Limpiar el aparato antes del primer uso.

1. Retirar los accesorios del compartimento de cocción.
2. Retirar por completo los restos de embalaje del compartimento de cocción (p. ej. partículas de poliestireno).
3. Lavar los accesorios y el compartimento de cocción con agua caliente con jabón (véase el capítulo Limpieza y cuidados).
4. Calentar con calor superior/inferior ☐ a 240 °C durante 30 minutos.
5. Lavar el compartimento de cocción con agua caliente con un poco de jabón cuando se haya enfriado.
6. Lavar el aparato por fuera con un paño suave húmedo y agua 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. Pulsar la tecla ☺ durante 1 segundo.

El aparato se enciende. Si en los 30 segundos siguientes no se realiza ninguna otra acción, el aparato se apaga automáticamente.

2. Mover el NeffNavigator® hasta seleccionar el modo de funcionamiento deseado.



En la pantalla se muestra una temperatura recomendada.

3. Pulsar la tecla ☻.

El aparato aplica la temperatura recomendada y comienza a calentar.

O bien:

Pulsar el NeffNavigator® hacia abajo y desplazarlo para modificar la temperatura recomendada. Pulsar la tecla ☻.



El aparato aplica la temperatura modificada y comienza a calentar.

Notas

- Los modos de funcionamiento EasyClean® y Programa fermentación sólo se pueden iniciar cuando el aparato esté frío.
- El modo de funcionamiento Cocción a baja temperatura sólo se puede iniciar si en la pantalla de mensajes no se muestra "Calor residual intenso" ni "Calor residual bajo".
- El modo de funcionamiento Cocción vapor sólo se puede iniciar cuando el compartimento de cocción esté frío o en la pantalla de mensajes se muestre "Calor residual bajo".
- El modo de funcionamiento Programa pizza 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 invariable	
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 (Intensivo)*	ajuste invariable	

* Aumentar a temperatura a más de 275 °C hasta que en la pantalla de mensajes se muestre "Intensivo".

Modo de funcionamiento	Temperatura recomendada en °C	Margen de temperatura en °C
Grill pequeño	180	50 - 275
Grill pequeño (Intensivo)*	ajuste invariable	
Cocc. baja temperatura	ajuste invariable	
Programa cocción vapor	ajuste invariable	
Programa fermentación	ajuste invariable	
Precalentar	ajuste invariable	
Conservar caliente	85	60 - 120
Programa Sabbat	ajuste invariable	
EasyClean®	ajuste invariable	
Iluminación	ajuste invariable	

* Aumentar a temperatura a más de 275 °C hasta que en la pantalla de mensajes se muestre "Intensivo".

Temperatura actual

Pulsar la tecla  durante el calentamiento. La temperatura actual se visualiza durante el tiempo que se mantiene pulsada la tecla.

Si en la pantalla de mensajes no se muestra la temperatura actual significa que el aparato está caliente.

Control de calentamiento

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

- Temperatura alcanzada (figura A)
- El aparato sigue calentando (figura B)



Modificar el modo de funcionamiento

Modificar el modo mientras el aparato está en funcionamiento.

1. Pulsar la tecla .
2. Desplazar el NeffNavigator® para seleccionar el modo de funcionamiento deseado.
O bien:
Pulsar la tecla ,  o  para seleccionar directamente el modo de funcionamiento.
3. Pulsar la tecla .

El aparato aplica el modo de funcionamiento seleccionado.

Modificar la temperatura

Modificar la temperatura mientras el aparato está en funcionamiento.

1. Pulsar la tecla .
2. Desplazar el NeffNavigator® hasta seleccionar la temperatura deseada.
La configuración se aplica de modo automático tras 3 segundos.

Apagar el aparato

Pulsar la tecla  durante 2 segundos.

El aparato se apaga.

Calentamiento rápido

En los modos de funcionamiento Aire caliente CircoTherm® o Programa horneado de pan se puede reducir el tiempo de calentamiento si la temperatura ajustada es superior a 100 °C.

Nota: No introducir alimentos en el compartimento de cocción durante el calentamiento rápido mientras la tecla  esté iluminada.

1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura e iniciar el funcionamiento.

2. Pulsar la tecla .

La tecla  está iluminada y en la pantalla de mensajes se muestra "Calentamiento rápido".

El calentamiento rápido se desactiva tras alcanzarse la temperatura programada. Se apagan la tecla  y "Calentamiento rápido" en la pantalla de mensajes y se oye una señal.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla . Se apagan la tecla  y "Calentamiento rápido" en la pantalla de mensajes.

Programas personalizados

El aparato ofrece la posibilidad de grabar, guardar y reproducir programas personalizados. En un programa personalizado se puede grabar la secuencia de cocción de platos complicados o también los pasos de programa para los platos preferidos, p. ej., para lasaña:

Paso 1: 50 minutos Aire caliente CircoTherm® a 160 °C

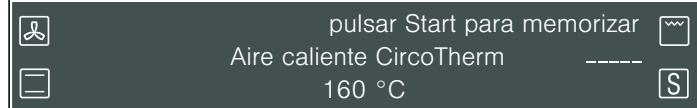
Paso 2: 5 minutos Grill superficie grande a 275 °C

Se puede grabar un máximo de 25 programas personalizados.

Grabar

Comenzar la grabación solo cuando el compartimento de cocción esté frío. La grabación debe tener una duración mínima de un minuto para que se pueda guardar.

1. Pulsar la tecla  durante 1 segundo.
2. Pulsar la tecla .
3. Pulsar el NeffNavigator® hacia abajo para acceder al menú "Programas personalizados".
4. Pulsar el NeffNavigator® hacia abajo para seleccionar "Programa nuevo".
5. Desplazar el NeffNavigator® y seleccionar el modo de funcionamiento para "Programa nuevo, Paso 1" (p.ej. Aire caliente CircoTherm) y pulsarlo hacia abajo.
6. Desplazar en caso necesario el NeffNavigator® para cambiar la temperatura recomendada para el "Paso 1" (p.ej., 160 °C).
7. Pulsar la tecla  para aplicar las entradas del paso 1.



El horno empieza a calentar.

8. Si para el plato que se va a preparar no es necesario precalentar el horno, pulsar nuevamente la tecla  mientras el horno esté frío.

O bien:

Si para el plato es necesario precalentar el horno, pulsar la tecla  sólo una vez que el horno se haya calentado.

9. Una vez transcurrida la duración de cocción (p.ej. 50 minutos), pulsar el NeffNavigator® hacia abajo, seleccionar "Añadir paso" y volver a pulsar hacia abajo.

O bien:

Pulsar la tecla  para finalizar la grabación del paso 1 (véase: Finalizar y guardar).

Añadir el paso 2

1. Desplazar (si fuera necesario) el NeffNavigator® para modificar el modo de funcionamiento del "Paso 2" (p.ej. Grill grande) y pulsarlo hacia abajo.

O bien:

Pulsar el NeffNavigator® hacia abajo para mantener el modo de funcionamiento.



2. Desplazar (si fuera necesario) el NeffNavigator® para cambiar la temperatura del "Paso 2" y pulsarlo hacia abajo.

3. Pulsar la tecla **[S]** para aplicar las entradas del paso 2 e iniciar el modo de funcionamiento.

4. Una vez transcurrida la duración de cocción, pulsar la tecla **[S]** para finalizar la grabación del paso 2 (véase: Finalizar y grabar).

Se pueden grabar hasta tres pasos. En cada paso se puede modificar tanto el modo de funcionamiento como la temperatura.

Finalizar y guardar

1. Pulsar el NeffNavigator® hacia abajo para guardar la "Grabación de programa nuevo".

2. Pulsar el NeffNavigator® desde delante para asignar un nombre (p. ej. Lasaña) al programa grabado.

Asignación de nombre	NeffNavigator®
Seleccionar el carácter	Desplazar
Aplicar el carácter	Pulsar desde delante
Corregir el carácter	Pulsar el NeffNavigator® hacia abajo y seleccionar "Corregir" Pulsar el NeffNavigator® desde delante para borrar un carácter

3. Pulsar el NeffNavigator® hacia abajo y seleccionar "Corregir/guardar".

4. Desplazar el NeffNavigator® y seleccionar "Guardar".

5. Pulsar el NeffNavigator® desde delante para guardar el programa con el nombre introducido.

Finalizar y eliminar

1. Pulsar la tecla **[S]**.

2. Desplazar el NeffNavigator® y seleccionar "Eliminar".

3. Pulsar el NeffNavigator® desde delante.

Iniciar el programa

1. Pulsar la tecla **[①]** durante 1 segundo.

2. Pulsar la tecla **[S]**.

3. Pulsar el NeffNavigator® hacia abajo para acceder al menú "Programas personalizados".

4. Desplazar el NeffNavigator® para seleccionar el programa guardado.

5. Pulsar la tecla **[S]**.

En la pantalla se muestra "Espere, por favor".

6. Introducir los alimentos cuando en la pantalla de mensajes se muestre "Introducir alimentos" y pulsar la tecla **[S]**.

El programa se inicia. Si el programa consta de varios pasos, tras cada paso suena un tono de aviso.

7. Una vez finalizado el programa suena un tono de aviso y el símbolo **→** parpadea. Pulsar la tecla **[S]**.

Visualizar y modificar los pasos del programa

La configuración de los distintos pasos de un programa se puede visualizar y modificar.

1. Pulsar la tecla **[S]**.

2. Pulsar el NeffNavigator® presionando ligeramente hacia abajo.

3. Desplazar el NeffNavigator® hasta seleccionar el programa deseado y pulsarlo hacia abajo.

4. Desplazar el NeffNavigator® para seleccionar el paso que se va a modificar y pulsarlo hacia abajo.

5. Desplazar el NeffNavigator® para seleccionar "Temperatura" o "Duración" y pulsarlo hacia abajo.

6. Desplazar el NeffNavigator® para modificar el valor.

7. Pulsar el NeffNavigator® hacia abajo para aplicar los cambios.

Borrar el programa personalizado

1. Pulsar la tecla **[S]**.

2. Pulsar el NeffNavigator® presionando ligeramente hacia abajo.

3. Desplazar el NeffNavigator® para seleccionar "Borrar programa" y pulsarlo hacia abajo.

4. Desplazar el NeffNavigator® para seleccionar el programa que se va a borrar.

5. Pulsar el NeffNavigator® desde delante para confirmar el borrado.

Los programas borrados no pueden restablecerse.

Modificar los 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.

1. Pulsar la tecla **[I]** durante 3 segundos para acceder al menú Ajustes básicos.

2. Desplazar el NeffNavigator® para seleccionar el submenú deseado y pulsarlo hacia abajo.

3. Desplazar el NeffNavigator® para seleccionar el ajuste básico y pulsarlo hacia abajo.

4. Pulsar la tecla **[I]** para salir del menú Ajustes básicos.

Submenú	Ajuste básico
Idioma	Alemán
	Inglés
	Francés
	Español
	Neerlandés
	Italiano
	Ruso
	Griego
	Polaco
Bloqueo (véase Seguro para niños)	Desactivar bloqueo
	Bloquear aparato
	Activar bloqueo permanente
Tono de aviso	Apagado
	30 segundos
	2 minutos
	10 minutos
Brillo de pantalla	Nivel: 1 - 5

Submenú	Ajuste básico
Contraste de pantalla	Nivel: 1 - 5
Favoritos	Selección de los modos de funcionamiento preferidos (véase: Seleccionar favoritos)
Manejo	On/Off + Start/Stop a través del navegador (véase: Ajustar el manejo de las funciones de encendido/apagado e inicio/parada) On/Off + Start/Stop a través de las teclas (ajuste de fábrica)
Logo de inicio	Apagado 1 segundo 2 segundos 3 segundos
Sentido de giro	invertido normal

Seleccionar favoritos

Todos los modos de funcionamiento excepto:

- CircoTherm
- Calor superior e inferior
- Grill grande
- Menú Programas personalizados

se pueden seleccionar o deseleccionar como Favoritos. El aparato debe estar apagado.

1. Pulsar la tecla  durante 3 segundos para acceder al menú Ajustes básicos.
2. Desplazar el NeffNavigator® para seleccionar el submenú "Favoritos" y pulsar hacia abajo.
3. Desplazar el NeffNavigator® para seleccionar un modo de funcionamiento.

4. Pulsar el NeffNavigator® hacia abajo para marcar "Sí" o "No".

Si se marca "No", este modo de funcionamiento no se mostrará en la selección.

5. Pulsar la tecla  para salir del menú Ajustes básicos.

Ajustar el manejo de la función On/Off y de la función Start/Stop

Las funciones On/Off (encendido/apagado) y Start/Stop (inicio/parada) se pueden manejar a través de las teclas  o  o a través del NeffNavigator®.

Manejo a través de las teclas

Función	On/Off + Start/Stop a través de las teclas
On/Off	Tecla 
Start/Stop	Tecla 

Manejo a través del NeffNavigator®

Función	On/Off + Start/Stop a través del navegador
On, Start/Stop	Pulsar NeffNavigator® durante 1 segundo desde delante
Apagado	Pulsar NeffNavigator® durante 2 segundos desde delante

Desconexión automática de seguridad

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

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

En la pantalla se muestra "Desconexión de seguridad". El funcionamiento del aparato se interrumpe.

Para desactivar, desplazar el NeffNavigator® o pulsar una tecla.

El funcionamiento del aparato se reanuda.

Reloj electrónico

En este capítulo se describe

- cómo programar el avisador de tiempo
- cómo apagar el aparato de modo automático (duración y final de funcionamiento)
- cómo encender y apagar el aparato de modo automático (preselección de funcionamiento)

- cómo ajustar la hora

Funciones de tiempo

Aparato apagado

El reloj electrónico dispone de los siguientes ajustes y funciones de tiempo:

Ajuste y función de tiempo	Aplicación
 Avisador de tiempo	El avisador de tiempo puede emplearse como un contador de tiempo de huevo o un reloj temporizador de cocina. El aparato no se enciende o se apaga de forma automática.
Hora	Cambiar la hora
Fecha	Cambiar la fecha
Modo de hora	Cambiar la representación de la hora
Indicador de hora	Mostrar u ocultar la hora y la fecha

Aparato encendido

El reloj electrónico dispone de las siguientes funciones de tiempo:

Función de tiempo	Aplicación
⌚ Avisador de tiempo	El avisador de tiempo puede emplearse como un contador de tiempo de huevo o un reloj temporizador de cocina. El aparato no se enciende o 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 horas)
➡ Final del funcionamiento	El aparato se apaga automáticamente a la hora programada (p.ej. 12:30 h)
Preselección de funcionamiento	El aparato se enciende y apaga automáticamente. Se combinan las funciones Duración de funcionamiento y Fin de funcionamiento

Notas

- Entre las 22:00 y las 5:59, la pantalla de mensajes se oscurece si durante este tiempo no se realizan ajustes o si no hay ninguna función de tiempo activa.
- En cada una de las funciones de tiempo suena una señal acústica cuando ha transcurrido el tiempo programado. Para apagar el tono de aviso, pulsar la tecla ☰.

Cambiar la hora

El aparato debe estar apagado.

- Pulsar la tecla ☰.
- Desplazar el NeffNavigator® hasta seleccionar "Hora actual" y pulsarlo hacia abajo.
- Desplazar el NeffNavigator® para ajustar las horas y pulsarlo desde delante para aplicar el valor seleccionado.
- Desplazar el NeffNavigator® para ajustar los minutos de la hora actual y pulsarlo hacia abajo para aplicar el valor seleccionado.
- Pulsar la tecla ☰.

Cambiar la fecha

El aparato debe estar apagado.

- Pulsar la tecla ☰.
- Desplazar el NeffNavigator® hasta seleccionar "Fecha" y pulsarlo hacia abajo.
- Desplazar el NeffNavigator® para ajustar el día y pulsar desde delante para aplicar el valor seleccionado.
- Desplazar el NeffNavigator® para ajustar el mes y pulsar desde delante para aplicar el valor seleccionado.
- Desplazar el NeffNavigator® para ajustar el año y pulsar hacia abajo para aplicar el valor seleccionado.
- Pulsar la tecla ☰.

Indicador de hora

Se puede seleccionar si la hora y fecha deben mostrarse u ocultarse.



El aparato debe estar apagado.

- Pulsar la tecla ☰.
- Desplazar el NeffNavigator® hasta seleccionar "Indicador de hora" y pulsarlo hacia abajo.
- Desplazar el NeffNavigator® para seleccionar "On" o "Off".
- Pulsar hacia abajo para aplicar el ajuste y pulsar la tecla ☰.

Modo de hora

Se puede cambiar la representación de la hora.

El aparato debe estar apagado.

- Pulsar la tecla ☰.

- Desplazar el NeffNavigator® hasta seleccionar "Modo hora" y pulsarlo hacia abajo.
- Desplazar el NeffNavigator® para seleccionar "24h" o "12h (am/pm)".
- Pulsar hacia abajo para aplicar el ajuste y pulsar la tecla ☰.

Avisador de tiempo

El avisador de tiempo puede emplearse como un contador de tiempo de huevo o un reloj temporizador de cocina. El aparato no se enciende o se apaga de forma automática.

- Pulsar la tecla ☰.
- Desplazar el NeffNavigator® hasta seleccionar "Avisador de tiempo" y pulsarlo hacia abajo.
- Desplazar el NeffNavigator® para ajustar el intervalo de tiempo deseado (p.ej., 5:00 minutos). El ajuste se aplica tras 3 segundos o pulsando el NeffNavigator® hacia abajo. Una vez transcurrido el intervalo de tiempo suena una señal acústica y el símbolo ⏱ parpadea.
- Pulsar la tecla ☰.

Duración de funcionamiento

El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrida la duración de funcionamiento configurada (p.ej., 1:30 horas).

- Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.
- Pulsar el NeffNavigator® presionando ligeramente hacia abajo.
- Desplazar el NeffNavigator® hasta seleccionar "Duración de funcionamiento" y pulsarlo hacia abajo.
- Desplazar el NeffNavigator® para programar la duración de funcionamiento deseada (p.ej., 1:30 horas).
- Pulsar la tecla ☰.



Una vez transcurrida la duración de funcionamiento suena una señal acústica, el símbolo ⏱ parpadea y se detiene el modo de funcionamiento programado.

- Pulsar la tecla ☰.
- Pulsar la tecla ☰ durante 2 segundos.

Final del funcionamiento

El aparato se apaga automáticamente a la hora programada (p.ej., a las 12:30 horas).

- Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.
- Pulsar el NeffNavigator® presionando ligeramente hacia abajo.
- Desplazar el NeffNavigator® para seleccionar "Fin de funcionamiento" y pulsarlo hacia abajo.

4. Desplazar el NeffNavigator® para ajustar el fin de funcionamiento deseado (p.ej., a las 12:30 horas).

5. Pulsar la tecla .



Una vez alcanzado el final del funcionamiento suena una señal acústica, el símbolo → parpadea y se detiene el modo de funcionamiento programado.

6. Pulsar la tecla .

7. Pulsar la tecla  durante 2 segundos.

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 y pulsar el NeffNavigator® hacia abajo.

2. Desplazar el NeffNavigator® para seleccionar "Duración de funcionamiento" y pulsarlo hacia abajo.

3. Desplazar el NeffNavigator® para programar la duración de funcionamiento deseada (p ej., 1:30 horas).

El ajuste se aplica tras 3 segundos o pulsando el NeffNavigator® hacia abajo.

4. Desplazar el NeffNavigator® para seleccionar "Fin de funcionamiento".

5. Pulsar el NeffNavigator® hacia abajo y desplazarlo para ajustar el fin de funcionamiento deseado (p.ej., a las 12:30 horas).

6. Pulsar la tecla .

El modo de funcionamiento programado no se inicia de inmediato. La lámpara del compartimento de cocción se apaga. El aparato espera el momento adecuado para iniciar el programa (en el ejemplo, a las 11:00 horas).



Una vez alcanzado el fin del funcionamiento (en el ejemplo, a las 12:30 horas) suena una señal acústica, los símbolos → y ↗ parpadean y el modo de funcionamiento programado se detiene.

7. Pulsar la tecla .

8. Pulsar la tecla  durante 2 segundos.

Corregir o borrar la configuración

1. Pulsar la tecla .

2. Desplazar el NeffNavigator® para seleccionar la función de tiempo y pulsarlo hacia abajo.

3. Desplazar el NeffNavigator® para corregir la configuración. O bien:

Desplazar el NeffNavigator® para restablecer la configuración a "00:00" y borrar el ajuste.

La nueva configuración se aplica tras 3 segundos.

Seguro para niños

En este capítulo se describe

- cómo bloquear el aparato
- cómo bloquear el aparato de forma permanente

Bloqueo

Cuando el aparato está bloqueado no puede ser encendido 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. Pulsar la tecla  durante 3 segundos para acceder al menú Ajustes básicos.

3. Desplazar el NeffNavigator® hasta seleccionar "Bloqueo" y pulsarlo hacia abajo.



4. Desplazar el NeffNavigator® hasta seleccionar "Bloquear aparato" y pulsarlo hacia abajo.

5. Pulsar la tecla .

Se aplica el ajuste. En la pantalla de mensajes se muestra .

Desbloquear el aparato

1. Pulsar la tecla  durante 3 segundos hasta que en la pantalla de mensajes se muestre "Aparato bloqueado" y pulsar hacia abajo.

2. Desplazar el NeffNavigator® hasta seleccionar "Desactivar bloqueo" y pulsarlo hacia abajo.

3. Pulsar la tecla .

Se aplica el ajuste. En la pantalla de mensajes se apaga .

Bloqueo permanente

Cuando el aparato está bloqueado de forma permanente no puede ser encendido involuntariamente ni por personas no autorizadas (p. ej., niños jugando).

Para encender el aparato, debe anularse brevemente el bloqueo permanente. Una vez apagado, el aparato se vuelve a bloquear automáticamente.

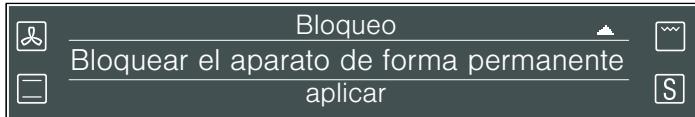
Bloquear el aparato permanentemente

1. Apagar el aparato.

2. Pulsar la tecla  durante 3 segundos para acceder al menú Ajustes básicos.

3. Desplazar el NeffNavigator® hasta seleccionar "Bloqueo" y pulsarlo hacia abajo.

4. Desplazar el NeffNavigator® hasta seleccionar "Activar bloqueo permanente" y pulsarlo hacia abajo.



5. Pulsar la tecla **i**.

El aparato se bloqueará en 30 segundos. En la pantalla de mensajes se muestra **C**.

Anular el bloqueo permanente

- Pulsar la tecla **i** durante 3 segundos hasta que en la pantalla de mensajes se muestre "Aparato con bloqueo permanente".
- Pulsar el NeffNavigator® presionando ligeramente hacia abajo.
- Desplazar el NeffNavigator® hasta seleccionar "Desactivar bloqueo" y pulsarlo hacia abajo.
- Desplazar el NeffNavigator® hasta seleccionar "para un uso" y pulsarlo hacia abajo.
En la pantalla de mensajes se muestra "Aparato con desbloqueo para un uso".

5. Pulsar la tecla **i**.

El bloqueo permanente se ha anulado. En la pantalla de mensajes se apaga **C**.

6. Encender el aparato en los próximos 30 segundos.

El bloqueo permanente se vuelve a activar 30 segundos después de apagar el aparato. En la pantalla de mensajes se muestra **C**.

Desbloquear el aparato de forma permanente

- Pulsar la tecla **i** 3 segundos hasta que en la pantalla de mensajes se muestre "Aparato con bloqueo permanente".
- Pulsar el NeffNavigator® presionando ligeramente hacia abajo.
- Desplazar el NeffNavigator® hasta seleccionar "Desactivar bloqueo" y pulsarlo hacia abajo.
- Desplazar el NeffNavigator® hasta seleccionar "permanente" y pulsarlo hacia abajo.
En la pantalla de mensajes se muestra "Desactivar bloqueo". El aparato está desbloqueado de modo permanente. En la pantalla de mensajes se apaga **C**.
- Pulsar la tecla **i**.

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: Para hornear con CircoTherm® aire caliente **§** no utilizar la altura de inserción 2. La circulación de aire se ve afectada y altera el resultado del horneado.

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

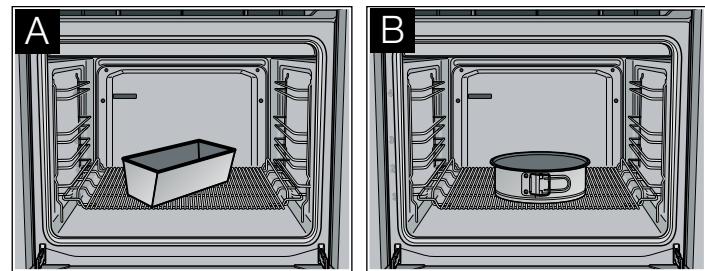
Nota: Para hornear con CircoTherm® aire caliente **§** no utilizar la altura de inserción 2. La circulación de aire se ve afectada y altera el resultado del horneado.

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. Para hornear con moldes de hojalata y el modo Calor superior e inferior, utilizar la altura de inserción 1.

Para hornear a un nivel con Aire caliente CircoTherm®, colocar los moldes rectangulares siempre en diagonal (figura A) y los moldes redondos en el centro de la parrilla acodada (figura B).



Bandejas de horno

Se recomienda el uso de bandejas originales, ya que estas están diseñadas de forma óptima para el compartimento de cocción y los tipos 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 base	Aire caliente 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 capa	1	160 - 170	30 - 45	3	170 - 180
	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Molde desarmable/rectangular	1	150 - 160	60 - 80	2	160 - 170
Tartera	1	160 - 170	20 - 35	2	170 - 180
Pastaflora					
Pastel en bandeja con capa seca, p.ej. migas	1	160 - 170	45 - 70	3	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	60 - 80	-	-
Pastel en bandeja con capa jugosa, 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					
Bizcocho	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 capa seca, p.ej. migas	1	160 - 170	40 - 60	3	170 - 180
	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Trenza o corona de levadura (500 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	170 - 180
Molde desarmable	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Molde concéntrico	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

* Precalentar el horno

Repostería pequeña	Aire caliente CircoTherm®			Calor superior e inferior	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Masa de levadura	1	160 - 170	20 - 25	3	170 - 180
	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Masa de merengue	1	80	100 - 130	3	80
	1 + 3	80	150 - 170	-	-
Masa de hojaldre	1	190 - 200*	20 - 30	3	200 - 210*
	1 + 3	190 - 200*	25 - 35	-	-
Masa frita	1	190 - 200*	25 - 35	3	200 - 210*
	1 + 3	190 - 200*	30 - 40	-	-
Masa de bizcocho, p. ej. magdalenas	1	150 - 160*	25 - 35	3	160 - 170*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Pastaflora, p. ej. galletas de mantequilla	1	140 - 150*	15 - 20	3	140 - 150*
	1 + 3	130 - 140*	20 - 30	-	-
	1 + 3 + 4	130 - 140*	20 - 35	-	-

* Precalentar el horno

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.

Los valores para masas de pan son aplicables tanto para masas colocadas sobre la placa, como masas colocadas en un molde rectangular.

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 cocción en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Panecillos	1	220*	10 - 20	2	240*
Torta de pan	1	220*	15 - 20	2	240*
Empanada	1	180*	30 - 40	3	200*
Masa de pan 750 - 1000 g					
Fin del horneado	1	220*	35 - 40	2	220*
Masa de pan 1000 - 1250 g					
Inicio del horneado	1	220*	10 - 15	2	240*
Fin del horneado	1	180	40 - 45	2	200
Masa de pan 1250 - 1500 g					
Inicio del horneado	1	220*	10 - 15	2	240*
Fin del horneado	1	180	40 - 50	2	200

* 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 aspectos 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
- Girar los productos de patata ultracongelados cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción
- Condimentar los productos de patata ultracongelados cuando ya estén hechos
- Para hornear panecillos, dejar un poco de espacio entre las masas de pan. No colocar demasiados en una misma bandeja

■ No utilizar alimentos congelados con partes quemadas por el frío

■ No utilizar alimentos congelados cubiertos de hielo

■ Tener en cuenta 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 horanean productos de repostería siguiendo una receta propia, guiarse por las recetas similares que se facilitan en la tabla.

Notas

- 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
Pizza, fresca	1	190 - 210*	20 - 30	1	180 - 200
	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
Pastel de hojaldre, ultracongelado	1	190 - 210	35 - 45	1	180 - 200

* Precalentar el horno

Platos	Programa horneado de pan			Programa pizza	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Pizza, ultracongelada					
Pizza con base fina	1	180 - 200	10 - 20	1	200 - 220
	1 + 3	180 - 190	20 - 30	-	-
Pizza con base gruesa	1	180 - 200	20 - 30	1	180 - 200
	1 + 3	180 - 190	25 - 35	-	-
Productos de patata					
Patatas fritas	1	190 - 210	15 - 25	1	210 - 230
	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
Productos de panadería					
Panecillos/baguettes, horneados previamente	1	180 - 200	5 - 15	1	180 - 200
Panecillos/baguettes, ultracongelados	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220
Panecillos/baguettes, horneados previamente, ultracongelados	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Masa para brezel, ultracongelada	1	180 - 190	15 - 20	1	170 - 190
Fritos, ultracongelados					
Varitas de pescado	1	180 - 200	15 - 20	1	190 - 210
Hamburguesa de verdura	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220

* Precalentar el horno

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	Comprobar la altura de inserción. Comprobar la temperatura. Asegurarse de que el molde no se encuentre expuesto a las salidas de aire de la placa posterior del compartimento de cocción. Comprobar que el molde esté colocado correctamente sobre la parrilla
El pastel preparado sobre la bandeja se ha dorado de forma irregular	Comprobar la altura de inserción. Comprobar la temperatura. Si se hornea a varios niveles, extraer la bandeja a diferentes intervalos de tiempo. Si se hornean pastas o galletas, asegurarse de que tienen el mismo tamaño y grosor
El pastel ha quedado demasiado seco	Aumentar un poco la temperatura y reducir el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado demasiado húmedo por dentro	Disminuir un poco la temperatura. Nota: el tiempo de cocción no puede reducirse porque se aumente la temperatura (por fuera quedaría hecho, pero crudo por dentro). Prolongar el tiempo de cocción y fermentar la masa del pastel durante más tiempo. Añadir menos líquido a la masa.
Cuando se hornean 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	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 ó 2 veces, más veces en caso de un tiempo de cocción prolongado).
El pastel se desinfla tras retirarse del aparato	Utilizar menos líquido para la masa. Prolongar el tiempo de cocción o disminuir un poco la temperatura.

El tiempo de cocción indicado no es correcto	Comprobar la cantidad de pastas dispuestas en la bandeja. Las pastas no deben tocarse.
El producto congelado se ha dorado de forma irregular tras el horneado	Comprobar si el producto congelado está precocido de forma irregular. El dorado irregular se mantiene después del tiempo de cocción.
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	Precalentar el aparato sólo cuando esté indicado en la tabla. Utilizar moldes oscuros, absorben mejor el calor. Utilizar el calor residual en caso de tiempos de cocción prolongados; para ello, apagar el horno 5 a 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.

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.

Para hornear y asar con CircoTherm® aire caliente ☀ no utilizar la altura de inserción 2. 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.

Rebajar el jugo con agua caliente, caldo, vino o similar. Dejar cocinar, ligarlo con maízena, condimentar y colarlo en caso necesario.

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

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

Asar en la bandeja universal con parrilla acodada

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

Para preparar pescado o ave ricos en grasa, verter $\frac{1}{8}$ hasta $\frac{1}{4}$ de litro de agua en la bandeja universal, en función del tamaño y del 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 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 está indicado especialmente para preparar estofados.

Colocar el asado en la cacerola. Para el fondo de cocción, agregar agua, vino, vinagre o productos similares. Cubrir con la tapa correspondiente y colocar la cacerola en el compartimento de cocción sobre la parrilla.

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 dependen del tamaño, la altura, el tipo y la calidad del asado.

Como norma 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.

Alimentos para asar	CircoTherm® aire caliente ☀			Calor superior/ inferior □	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Asado de carne picada de 500 g de carne	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Cerdo					
Lacón	1	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
Solomillo, medio hecho (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
Asado con corteza de tocino (2,5 kg)	1	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210
Asado, veteado sin corteza de tocino, p. ej., cabezada (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Asado, veteado sin corteza de tocino, p. ej., cabezada (2,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	180 - 200
Asado magro (1 kg)	1	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
Asado magro (2 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200
Vacuno					
Solomillo, medio hecho (1 kg)	1	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220
Rostbeef, poco hecho (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Estofado (1,5 kg)**	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Estofado (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
Asado o pecho de ternera (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*
Ave					
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
Pescado, entero (700 g)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200

* Precalentar el horno

** Estofar con tapa

*** Utilizar la altura de inserción 1 para alimentos altos

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 asado. 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.

Notas

- 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 van a asar al grill varias piezas de carne, todas deben ser del mismo tipo y presentar un peso y grosor similares.

ThermoGrill

El modo de funcionamiento ThermoGrill está indicado especialmente 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 el ThermoGrill sobre la parrilla, en función del alimento se puede generar una suciedad densa en el compartimento de cocción. Se recomienda limpiar el compartimento de cocción después de cada uso para que no se queme la suciedad.

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.

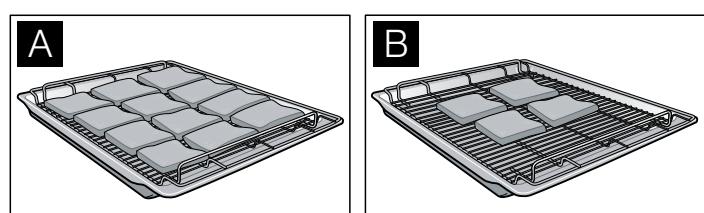
Los valores son válidos para la preparación de carne directamente sacada del frigorífico en el horno frío.

Alimentos para asar	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado al grill en minutos
Roastbeef, medio hecho (1,5 kg)	2	220 - 240	40 - 50
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	2	170 - 190	120 - 150
Cerdo			
Asado de cerdo con corteza de tocino	2	170 - 190	140 - 160
Codillo de cerdo	2	180 - 200	120 - 150
Ave (no rellena)			
Medio pollo (1 - 2 unidades)	2	210 - 230	40 - 50
Pollo, entero (1 - 2 unidades)	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
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.

La posición de la parrilla repercute en el resultado del asado al grill:

Posición de la parrilla	Aplicación
	Colocar la parrilla acodada en la bandeja universal con el ahuecamiento hacia abajo: indicado para alimentos que deben quedar bien hechos
	Colocar la parrilla acodada en la bandeja universal con el ahuecamiento hacia arriba: indicado para alimentos que deben quedar poco o medio hechos

Nota: Utilizar la bandeja universal siempre en la posición normal de uso (no al revés).

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
Tostadas con guarnición	3	220	10 - 15	La altura de inserción depende de la altura de la guarnición
Verduras	4	Intensivo	15 - 20	
Salchichas	4	250	10 - 14	Hacerles cortes poco profundos
Cerdo				
Bistecs, medio hechos (3 cm de grosor)	4	Intensivo	12 - 15	La posición de la parrilla puede influir en el resultado deseado del asado
Bistec, bien hecho (2 cm de grosor)	4	Intensivo	15 - 20	
Vacuno				
Bistecs (3 - 4 cm de grosor)	4	Intensivo	15 - 20	El tiempo de asado se puede reducir o prolongar en función del grado de cocción deseado
Tournedos	4	Intensivo	12 - 15	
Cordero				
Solomillo	4	Intensivo	8 - 12	El tiempo de asado se puede reducir o prolongar en función del grado de cocción deseado
Chuletas	4	Intensivo	10 - 15	
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				
Filetes	4	220	15 - 20	Las piezas deberían tener el mismo grosor
Chuletas	4	220	15 - 20	
Pescado entero	3	220	20 - 25	

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
Tostadas con guarnición	3	220	12 - 18	La altura de inserción depende de la altura de la guarnición
Verduras	4	Intensivo	15 - 20	
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	

Alimentos para asar	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado al grill en minutos	Consejos y advertencias
Pescado				
Filetes	4	230	15 - 20	Las piezas deberían tener el mismo grosor
Chuletas	4	230	15 - 20	
Pescado entero	3	230	20 - 25	

Cocer al vapor

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

El modo de funcionamiento "Programa cocción vapor" sólo se puede iniciar cuando el compartimento de cocción se encuentre frío o en la pantalla de mensajes se muestre "Calor residual bajo".

Si tras iniciar la cocción al vapor, en la pantalla de mensajes se muestra "Temperatura demasiado alta", esperar a que se reduzca la temperatura en el compartimento de cocción y se muestre "Calor residual bajo". Volver a iniciar el modo

"Programa cocción vapor". El proceso del vapor funciona de modo automático.

Notas

- Utilizar sólo el programa de cocción al vapor para cocer al vapor
- Utilizar sólo 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 ofrece información sobre

- el programa de fermentación
- la elaboración de masa 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 mensajes se muestra "Temperatura demasiado alta", significa que el compartimento de cocción no está completamente frío. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfrié y volver a activar el programa de fermentación.

No utilizar el programa de fermentación en combinación con la función de tiempo "Preselección de funcionamiento".

4. Tras el proceso de fermentación extraer el agua restante 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.

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

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

Yogur

1. Retirar los accesorios y las rejillas de soporte, las guías correderas o los sistemas de inserción individual.
2. Calentar 1 litro de leche uperizada (3,5 % de grasa) o leche fresca pasteurizada a 40 °C.
O bien:
Hervir 1 litro de leche fresca y dejarla enfriar hasta 40 °C.
3. Añadir 150 g de yogur denso a la leche caliente, remover y verter en vasos o cuencos de forma homogénea. No llenar más de 200 ml en cada recipiente.

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.

■ 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 modo de funcionamiento "Programa fermentación".

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

4. Tapar 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 8 horas y depositar los recipientes en el frigorífico durante al menos 15 horas.

Cocción a baja temperatura

En este capítulo se ofrece información sobre

- el modo de funcionamiento Cocción a baja temperatura
- consejos y sugerencias

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

La cocción a baja temperatura 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

Notas

- Utilizar únicamente carne fresca e higiénica en perfectas condiciones
- 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 la duración del soasado y de la cocción lenta
- La calidad de la sartén y la potencia de la zona de cocción pueden influir en la duración del soasado

El modo de funcionamiento Cocción a baja temperatura solo se inicia cuando el compartimento de cocción se ha enfriado.

1. Introducir una bandeja de cristal o porcelana sobre la parrilla dispuesta en la altura de inserción 1 del compartimento de cocción para precalentárla.
2. Activar el modo de funcionamiento Cocción a baja temperatura.
Durante la fase de calentamiento (20 - 30 minutos) se muestra "Espere, por favor" en la pantalla de mensajes.
3. Quitar la grasa y los tendones a la carne.
4. Soasar la carne a fuego fuerte por todos los lados, incluidos los extremos, para que se forme una corteza con aroma a parrilla.
5. Cuando suene una señal y en la pantalla de mensajes se muestre "En marcha", introducir la carne en una bandeja de cristal o porcelana en el compartimento de cocción.
6. Extraer los alimentos 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 de cocción a baja temperatura

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

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

Más información sobre el proceso de elaboración así como otras indicaciones y recetas en el libro de cocina correspondiente.

	Soasado en minutos	Cocción a 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
Filete de cadera (3 cm de grosor)	3 - 4	50 - 70
Bistec de cadera (3 cm de grosor)	3 - 4	50 - 70
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 deshuesado (aprox. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Pierna deshuesada, atada (aprox. 1 kg)	6 - 7	240 - 300

	Soasado en minutos	Cocción a baja temperatura en minutos	Consejos y sugerencias
Ave			
Pechuga de pollo (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120	La carne cocida a baja temperatura se enfria demasiado rápido Servirla en platos precalentados acompañada de una salsa muy caliente.
Pechuga de pato (300 - 400 g)**	10 - 12**	70 - 90**	Conservar caliente la carne cocida a baja temperatura Activar el modo de funcionamiento Conservar caliente y programar la temperatura a 60 °C. Las piezas de carne pequeñas pueden mantenerse calientes hasta 45 minutos y las grandes hasta 2 horas.
Pechuga de pavo (1 kg)*	4 - 5	150 - 180	
Filetes de pavo (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60	

* Bien hecho

** Tener en cuenta las notas

Descongelar y calentar

En este capítulo se describe

- cómo descongelar con Aire caliente CircoTherm®
- cómo utilizar los modos de funcionamiento Programa descongelación, Precaleantar, Conservar caliente y Programa Sabbat

Descongelar con CircoTherm® aire caliente

Utilizar el modo CircoTherm® aire caliente  para descongelar y cocer alimentos congelados y ultracongelados.

Notas

- Los productos congelados y ultracongelados ya descongelados (especialmente la carne) requieren tiempos de cocción más breves que los productos frescos
- El tiempo de cocción de la carne congelada se prolonga por el tiempo de la descongelación
- Descongelar siempre las aves congeladas para poder retirar las vísceras
- Cocinar el pescado congelado con las mismas temperaturas que el pescado fresco
- Al mismo tiempo se pueden introducir en el compartimento de cocción grandes cantidades de verduras congeladas preparadas en bandejas de aluminio
- Para la descongelación en un nivel utilizar la altura de inserción 1 y en dos niveles las alturas 1 + 3
- Observar las indicaciones del fabricante sobre los alimentos ultracongelados

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

Programa de descongelación

Con el modo de funcionamiento Programa descongelación se puede descongelar repostería delicada de forma óptima (p.ej. tartas de nata).

1. Activar el modo de funcionamiento Programa descongelación.

2. Descongelar el producto ultracongelado entre 25 y 45 minutos en función del tipo y el tamaño.
3. Retirar el producto ultracongelado del compartimento de cocción y dejar que continúe la descongelación durante 30 - 45 minutos.

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

Precaleantar

Este modo de funcionamiento permite precalentar platos y recipientes para servir. La comida se mantiene caliente durante más tiempo cuando se sirve en recipientes precalentados.

¡Riesgo de quemaduras por recipientes calientes!

Para extraer los recipientes, utilizar agarradores o guantes.

1. Ajustar el modo de funcionamiento Precaleantar.
2. Colocar el recipiente en el centro de la parrilla e introducirlo en el compartimento de cocción.

Conservar caliente

Este modo de funcionamiento permite mantener calientes platos ya preparados.

¡Intoxicación alimentaria provocada por alimentos en mal estado!

No mantener los alimentos calientes durante más de dos horas.

1. Activar el modo de funcionamiento Conservar caliente.
2. Para conservar la comida caliente, programar una temperatura entre 60 y 120 °C.
3. Colocar la comida en el compartimento de cocción.

Programa Sabbat

Este modo de funcionamiento permite mantener la comida caliente o calentarla durante un largo periodo de tiempo (entre 1 y 3 horas a 85 o 140 °C). El horno se encuentra durante este tiempo en funcionamiento constante.

Activar el Programa Sabbat

1. Desplazar el NeffNavigator® hasta seleccionar el modo de funcionamiento Programa Sabbat.
En la pantalla de mensajes se muestra una temperatura recomendada.
2. Pulsar el NeffNavigator® hacia abajo y desplazarlo para modificar la temperatura recomendada.

3. Pulsar el NeffNavigator® presionando ligeramente hacia abajo.

En la pantalla se muestra el mensaje "1:03 d".

4. Pulsar hacia abajo el NeffNavigator® y desplazarlo para programar la duración de funcionamiento.

Duración de funcionamiento	Pantalla de mensajes
Predeterminado (1 día y 3 horas)	1:03 d
Mínimo (1 día)	1:00 d
Máximo (3 días y 1 hora)	3:01 d

5. Pulsar la tecla .

Una vez alcanzada la temperatura, en la pantalla de mensajes se muestra "en marcha". El programa Sabbath permanece activo durante el tiempo configurado. La iluminación del compartimento de cocción y las barras de calentamiento se apagan.

Desactivar el Programa Sabbath

Una vez transcurrida la duración de funcionamiento programada, el símbolo  parpadea y suena una señal acústica.

1. Pulsar la tecla .

2. Pulsar la tecla  durante 2 segundos.

El aparato se apaga.

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 CircoTherm® aire caliente .

Notas

- 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.
- En este aparato no pueden conservarse los siguientes alimentos: el contenido de latas, carne, pescado o patés.

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. Llenar los tarros con el almíbar (aprox. $\frac{1}{3}$ litros para un tarro de litro); este debe estar caliente y no presentar espuma.

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, limpiar y trocear.
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 humedecida con la tapa y cerrar los tarros con una pinza.

Iniciar la conservación

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



3. Verter $\frac{1}{2}$ litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal.

4. Programar CircoTherm® aire caliente  a 160 °C.

- En los tarros de $\frac{1}{2}$ o 1 litro empiezan a aparecer burbujas después de aprox. 50 minutos
- En los tarros de $1\frac{1}{2}$ litros empiezan a aparecer burbujas después de aprox. 60 minutos

Finalizar la conservación

En caso de fruta, pepinos y tomate concentrado:

1. Apagar el aparato una vez todos los tarros han comenzado a burbujejar.
2. 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

En caso de verduras:

1. 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.
2. Apagar el aparato.
3. 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 pinzas 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 un limpiador de alta presión ni una pistola de vapor para la limpieza del aparato.

¡Atención!

Pueden producirse daños en la superficie por una limpieza incorrecta: No usar en ningún caso:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos
- productos de limpieza con alcohol
- productos de limpieza abrasivos como lana de acero o estropajos.

Tener en cuenta las indicaciones de las tablas.

Nota: Pueden adquirirse productos de limpieza y cuidado especialmente recomendables a través del Servicio de Asistencia Técnica. Observar en todo caso las indicaciones del fabricante.

Limpiar el exterior del aparato

Pieza del aparato/superficie	Productos de limpieza
Superficies de acero inoxidable	Limpiar con detergente convencional usando un trapo suave y humedecido o una gamuza; secar con un paño suave. En el caso de suciedad extrema, utilizar un producto de limpieza para acero inoxidable mate.
Superficies lacadas	Limpiar con detergente convencional usando un trapo suave y humedecido o una gamuza; secar con un paño suave.
Panel de mando	Limpiar con detergente convencional usando un trapo suave y humedecido o una gamuza; secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para cristal.
Cristales de la puerta	Limpiar con limpiacristales o detergente convencional usando un trapo suave y humedecido o una gamuza; secar 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, este recubrimiento puede parecer una capa de color claro. Este fenómeno es normal y no representa ningún defecto de calidad.

Limpieza del compartimento de cocción

¡Atención!

¡Daños en la superficie! No realizar una limpieza en caliente con un producto de limpieza específico para hornos.

Notas

- 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 del aparato	Productos 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. Limpiar con detergente convencional o vinagre diluido en agua usando un trapo suave y humedecido o una gamuza; secar con un paño suave. Limpiar los residuos de comida quemados con un paño húmedo y un producto de limpieza. Si la suciedad es intensa es recomendable utilizar un producto de limpieza específico para hornos en forma de gel. Éste puede aplicarse de forma directa. Dejar el compartimento de cocción abierto tras la limpieza para que se seque.
Superficies autolimpiables (superficie rugosa)	Tenga en cuenta las advertencias que aparecen en el capítulo Superficies autolimpiables
Junta de la puerta	Agua caliente con un poco de jabón
Rejilla de soporte/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,
- limpiarlo tras cada utilización ya que, la siguiente vez que se caliente, la suciedad se quemará y resultará más difícil de eliminar
 - limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo
 - a ser posible, utilizar CircoTherm® aire caliente  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 las superficies autolimpiables si se aplican productos de limpieza específicos para hornos. No limpiar las superficies autolimpiables con productos de limpieza para hornos.

Si por descuido cae producto de limpieza para hornos en las superficies autolimpiables, eliminarlo de forma inmediata con una esponja y agua abundante.

¡Atención!

Se pueden producir daños en las superficies autolimpiables 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.

EasyClean®

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

En caso de suciedad extrema se puede

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

Preparación y conexión

El sistema Easyclean® solo 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.

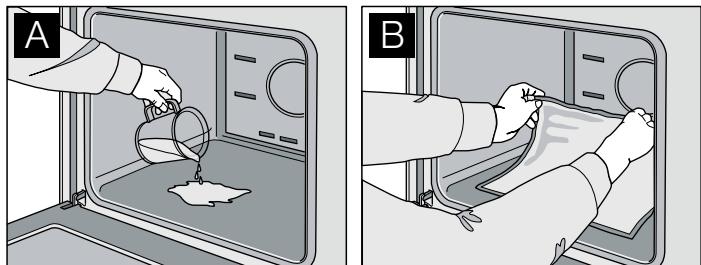
1. Retirar los accesorios del compartimento de cocción.
2. Verter con cuidado 0,4 litros de agua (no destilada) con un poco de jabón lavavajillas en el fondo del compartimento de cocción (figura A).
3. Cerrar la puerta del aparato.

4. Conectar el sistema EasyClean®.

En la pantalla de mensajes se visualiza "En marcha" y la duración de funcionamiento .

Si en la pantalla de mensajes se muestra el texto "Temperatura demasiado alta", el compartimento de cocción no se ha enfriado por completo. 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 horno.



Limpieza posterior y desconexión

No dejar los restos de agua durante largo tiempo en el compartimento de cocción (p. ej. por la noche).

1. Abrir la puerta del aparato y recoger el agua con una bayeta absorbente (figura B).
2. Limpiar el compartimento de cocción con una bayeta, un cepillo suave o un estropajo de plástico.
- Nota:** La suciedad persistente se puede eliminar con un rascador para vitrocerámicas.
3. Eliminar los restos de cal con un paño empapado en vinagre, aclarar con agua limpia y secar con un paño suave, también por debajo de la junta de la puerta.
4. Pulsar la tecla .
5. Tras la limpieza, dejar abierta la puerta del aparato durante 1 hora en la posición de bloqueo (aprox. 30°) para que puedan secarse las superficies esmaltadas del compartimento de cocción.

Secado rápido

1. Tras la limpieza, dejar la puerta del aparato abierta en la posición de bloqueo (aprox. 30°).
2. Programar Aire caliente CircoTherm® a 50 °C.
3. Apagar el aparato transcurridos 5 minutos y cerrar la puerta.

Desmontar y montar la puerta del aparato

Para facilitar la limpieza puede descolgarse la puerta del aparato.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

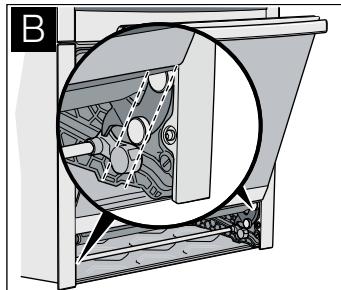
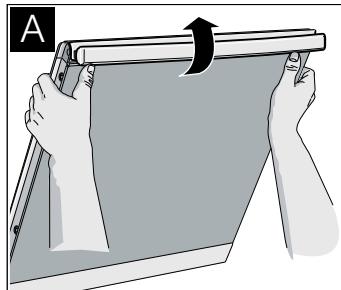
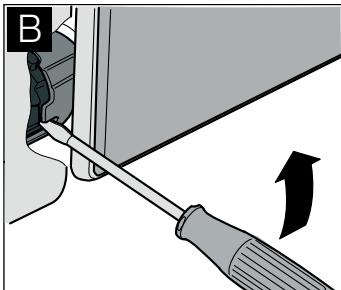
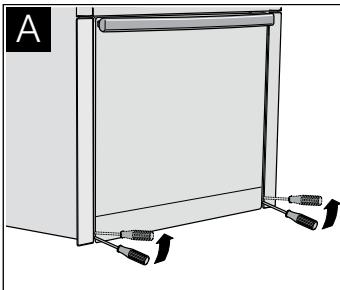
Las bisagras de la puerta del aparato pueden plegarse de golpe. Girar siempre los dos bloqueos hasta el tope para montar o desmontar la puerta del horno.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Si la puerta del horno se ha desmontado sin que se hayan girado los dos bloqueos hasta el tope, las bisagras pueden replegarse. No tocar la bisagra. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

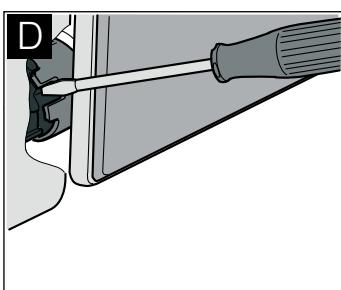
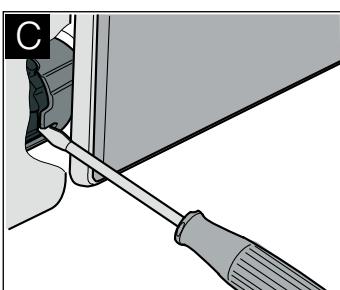
Desmontar la puerta

1. Abrir el bloqueo de las bisagras izquierda y derecha (figura A).
- Con ayuda de un destornillador, desplazar hacia arriba hasta el tope el bloqueo de las bisagras (figura B) de ambos lados de la puerta.



Bloqueo de las bisagras cerrado (figura C)

Bloqueo de las bisagras abierto (figura D)

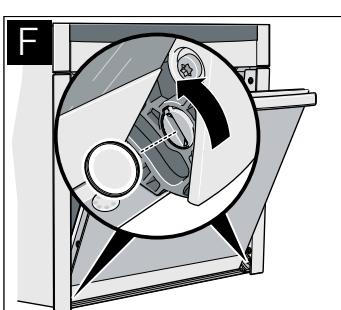
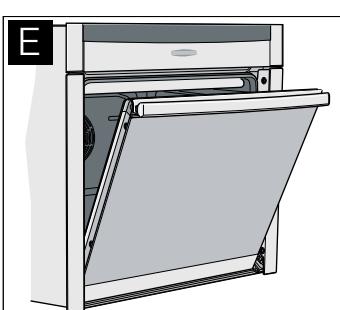


2. Abrir la puerta del aparato un poco (figura E).

3. Girar con una moneda ambos bloqueos a izquierda y derecha de la parte inferior interna del aparato hasta el tope (figura F).

Bloqueo izquierdo: en el sentido de las agujas del reloj

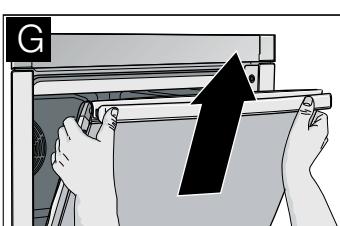
Bloqueo derecho: en sentido contrario al de las agujas del reloj



4. Cerrar un poco la puerta del aparato hasta que los bloqueos enclaven de forma audible.

Ahora la puerta no puede abrirse ni cerrarse.

5. Levantar el asidero de la puerta con ambos pulgares para extraer la puerta del aparato hacia arriba (figura G).

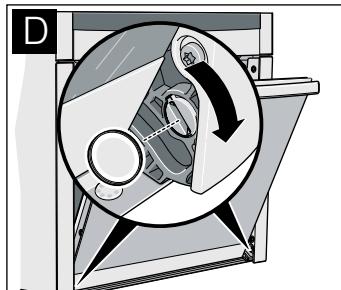
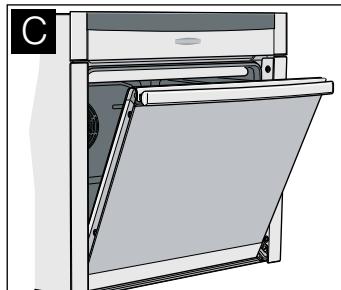


3. Tener cuidado al colgar la puerta del aparato para que no quede inclinada y para que se enganche por todos los puntos necesarios (figura C).

4. Con una moneda soltar ambos bloqueos de la puerta del aparato (figura D).

Bloqueo izquierdo: en sentido contrario al de las agujas del reloj

Bloqueo derecho: en el sentido de las agujas del reloj



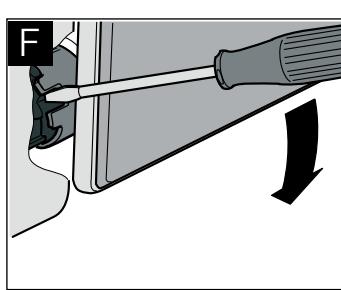
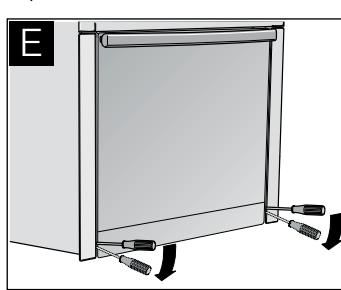
5. Abrir la puerta del aparato un poco más y después cerrarla.

⚠ ¡Riesgo de sufrir lesiones si los bloqueos de las bisagras no están bien cerrados!

La puerta del aparato se puede descolgar. Esto podría causar lesiones personales y la puerta podría dañarse. Después de montar la puerta, cerrar siempre los bloqueos de las bisagras izquierda y derecha.

6. Cerrar los bloqueos de las bisagras izquierda y derecha (figura E).

Con ayuda de un destornillador, desplazar hasta el tope el bloqueo de las bisagras (figura F) de ambos lados de la puerta.



Limpiar los cristales de la puerta

Los cristales de la puerta del aparato pueden desmontarse para facilitar su limpieza.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Las piezas interiores de la puerta pueden tener bordes afilados. Podrían causar lesiones por corte. Usar guantes de protección.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

El aparato solo se puede volver a utilizar si los cristales y la puerta del aparato están correctamente montados.

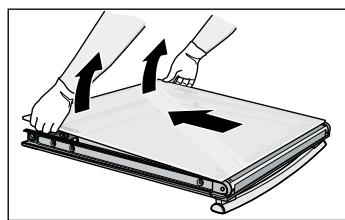
Colgar la puerta

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).

Desmontar el cristal de la puerta

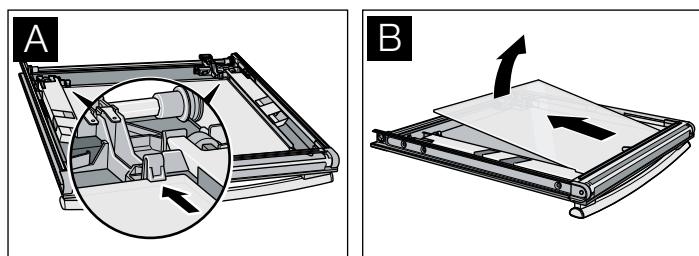
1. Extraer la puerta del aparato y depositarla con la parte delantera boca abajo sobre una superficie blanda y limpia (véase el capítulo Montar y desmontar la puerta del aparato).
2. Levantar ligeramente el cristal para desencajarlo del punto de enclavamiento de la puerta y extraerlo.



Desmontar el cristal intermedio

Antes de desmontar el cristal intermedio, recordar su posición para evitar un montaje posterior incorrecto.

1. Presionar los soportes izquierdo y derecho en el sentido que indica la flecha (figura A) y desenclavar el cristal intermedio.
2. Levantar el cristal intermedio y extraerlo (figura B).



Limpiar

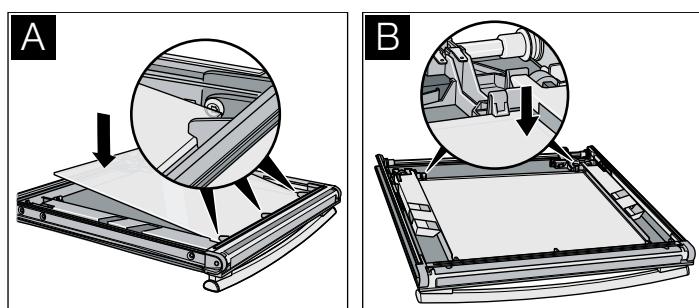
Limpiar los cristales de la puerta con limpiacristales y un paño suave.

¡Atención!

No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos ni raspadores para vidrio. El cristal podría resultar dañado.

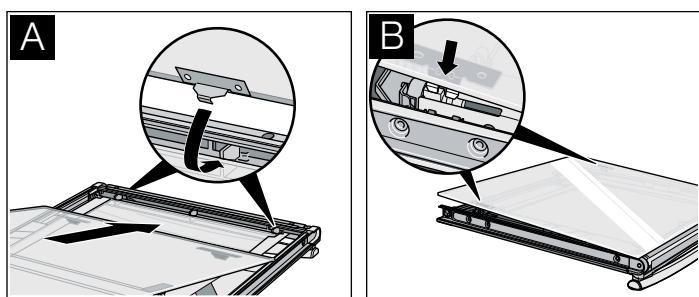
Montar el cristal intermedio

1. Colocar el cristal intermedio en los tres alojamientos (figura A)
2. Presionar sobre el cristal intermedio a izquierda y derecha delante de 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).



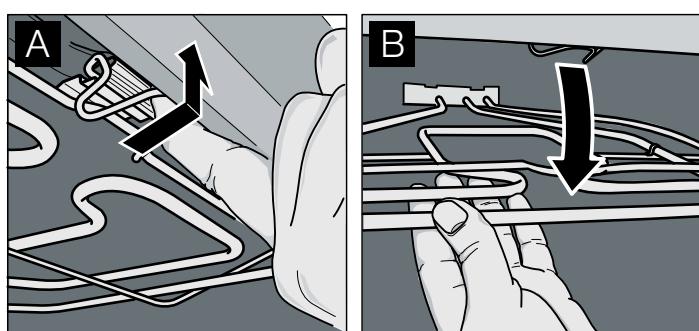
Limpiar la placa superior del compartimento de cocción

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 delante 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.

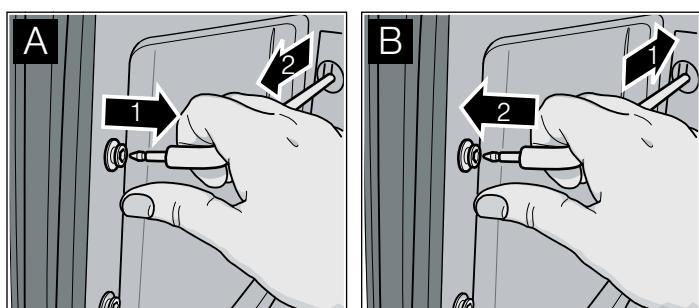
Limpiar las rejillas de soporte

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 la rejilla 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

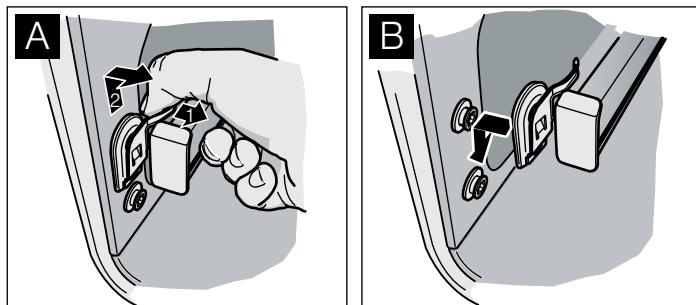
Las guías correderas pueden extraerse para facilitar su limpieza.

⚠ ¡Peligro de quemaduras a causa de piezas calientes en el compartimento de cocción!

Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfrie.

Extraer las guías correderas

1. Mantener apretado el resorte de lámina (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 corredera.



Limpiar las guías correderas

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

Colgar las guías correderas

1. Introducir la guía corredera por detrás hasta el tope.
2. Introducir la parte delantera de la guía corredera 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 debe realizarlas exclusivamente 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	Causa posible	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
En la pantalla de mensajes parpadea una hora	El suministro eléctrico se ha interrumpido	Volver a ajustar la hora y la fecha (véase el capítulo: Reloj digital).
Las funciones electrónicas están averiadas	Impulso energético (p.ej. rayo)	Volver a ajustar la función correspondiente
El aparato no calienta, en la línea superior de la pantalla de mensajes se muestran dos cuadrados pequeños a derecha e izquierda	Se ha pulsado una combinación de teclas	Apagar el aparato, pulsar la tecla durante 3 segundos, desplazar el navegador hasta seleccionar Bloqueo y pulsar la tecla durante 3 segundos
En la pantalla de mensajes se muestra "Service Test Mode"	Se ha pulsado una combinación de teclas	Pulsar la tecla .
En la pantalla de mensajes se indica "E101" o "E104"	El sensor térmico está defectuoso	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica
En la pantalla de mensajes se indica "E011"	Asignación permanente de una tecla	Desactivar la asignación permanente de la tecla
En la pantalla de mensajes se indica EXXX, p. ej., E300	Error interno en el sistema electrónico del aparato	Pulsar la tecla ; si el mensaje no se apaga, desenchufar el aparato y volver a enchufarlo transcurridos aprox. 10 segundos
No se puede manejar el aparato, en la pantalla de mensajes se muestra "Aparato bloqueado"	El aparato está bloqueado	Desactivar el bloqueo (véase el capítulo: Seguro para niños)
No se puede manejar el aparato, en la pantalla de mensajes se muestra "Aparato con bloqueo permanente"	El aparato está bloqueado de modo permanente	Desactivar el bloqueo permanente (véase el capítulo: Seguro para niños)
Tras activar un modo de funcionamiento se muestra "Temperatura demasiado alta" en la pantalla de mensajes	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	El aparato se ha apagado como medida de protección ante un sobrecalentamiento	Pulsar cualquier tecla, el aparato se vuelve a encender

Avería	Causa posible	Solución
Al asar (con el grill) se produce mucho humo	La grasa acumulada en la resistencia del grill se está quemando	Seguir asando (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 insertarlas en un nivel inferior
El líquido y la masa muy fluida se deslizan claramente hacia un lado	El aparato no está montado a nivel	Comprobar el montaje del aparato (véanse las instrucciones de montaje)
En el compartimento de cocción se produce mucha agua condensada	Fenómeno normal (p. ej., al preparar pasteles con una capa muy jugosa 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	Encender el aparato a 100 °C y apagarlo transcurridos 5 minutos
Tras encender y apagar el aparato de forma breve se muestran las últimas configuraciones	El aparato guarda las últimas configuraciones durante unos segundos	Apagar el aparato, esperar 8 segundos y volver a encender el aparato

Cambiar la lámpara del horno

Sustituir las lámparas del horno defectuosas.

Las lámparas de repuesto se pueden pedir al Servicio de Asistencia Técnica o adquirirse en comercios especializados: E14, 220 - 240 V, 40 W, resistentes a temperaturas de hasta 300 °C. Utilizar únicamente estas lámparas para horno.

⚠ ¡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 compartimento de cocción frío para evitar daños.

2. Girar el vidrio protector hacia la izquierda y extraerlo.



3. Sustituir la lámpara del horno por otra del mismo tipo.

4. Volver a enroscar el vidrio protector.

5. Retirar el paño de cocina y conectar el fusible.

Nota: Si no es posible girar el cristal protector, intentarlo con guantes de goma. También se puede pedir una ayuda de desmontaje al Servicio de Asistencia Técnica (n.º de pedido 613634)

Sustituir las lámparas halógenas

Sustituir las lámparas halógenas defectuosas. Las lámparas de repuesto pueden pedirse al Servicio de Asistencia Técnica o adquirirse en comercios especializados: Osram Ministar Axial Reflector 12 V - GY 6,35; 20 W. Utilizar únicamente estas lámparas.

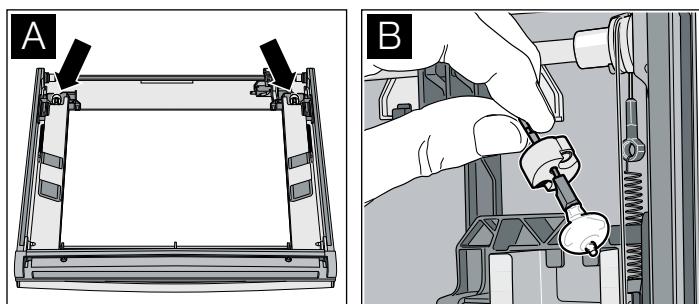
⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Las lámparas halógenas se calientan mucho durante el funcionamiento. Sustituir las lámparas halógenas cuando estén frías.

¡Atención!

Lámpara halógena empañada: No tocar la lámpara halógena directamente con los dedos. De ese modo la grasa puede llegar al cristal, quemarse y empañar el cristal. Utilizar un paño limpio para su sustitución.

1. Desmontaje de la puerta del aparato (véase el capítulo Montar y desmontar la puerta del aparato).
2. Desmontar el cristal de la puerta (véase el capítulo Limpiar el cristal de la puerta).
Las lámparas halógenas están dispuestas a izquierda y derecha junto al punto de enclavamiento de la puerta del aparato (figura A).
3. Desenclavar el portalámparas con la lámpara halógena del soporte y extraerlo (figura B).



4. Sustituir la lámpara halógena. Utilizar un paño limpio.
5. Colocar la lámpara halógena con el portalámparas en la puerta del aparato.
6. Montar el cristal y la puerta del aparato.

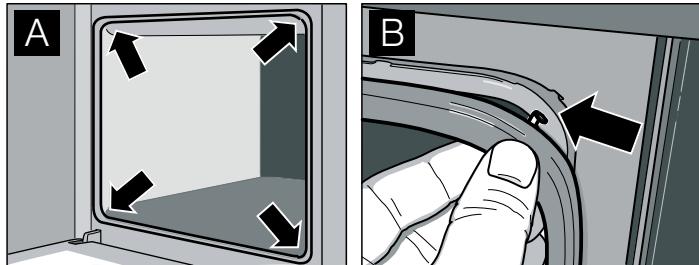
Sustituir la junta de la puerta

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.

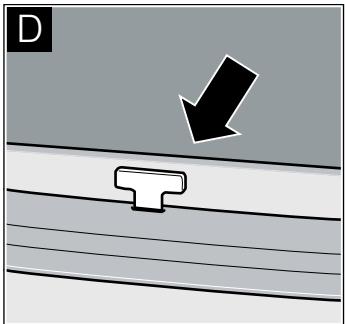
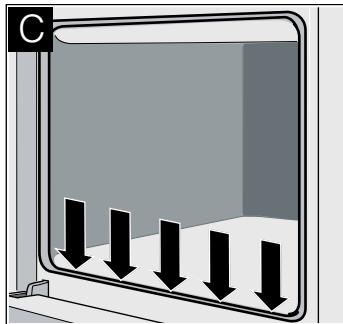
Desmontar la junta de la puerta

La junta de la puerta está fijada por nueve 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 cinco 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 cinco puntos (figura C) mediante un ligero giro (figura D).
3. Comprobar que la junta de la puerta esté correctamente fijada.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral derecho de la puerta del horno. A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

E-Nr.

FD-Nr.

Servicio de Asistencia Técnica ☎

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Platos testados

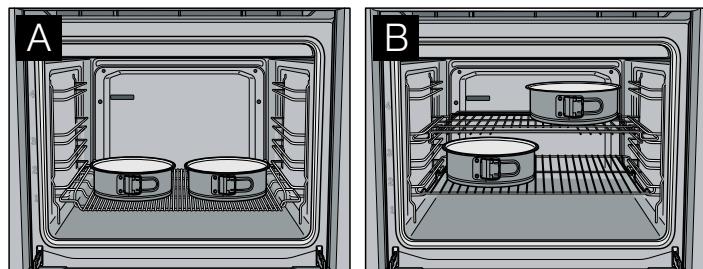
Platos testados conforme a las normas EN 50304/EN 60350 (2009) o IEC 60350. Tener en cuenta las indicaciones de las

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
Pastas de té	3	Calor superior e inferior	140 - 150*	25 - 35
	1	CircoTherm	140 - 150*	20 - 30
	1 + 3	CircoTherm	140 - 150*	20 - 40
	1 + 3 + 4	CircoTherm	130 - 150*	30 - 50
Pastelitos (20 unidades por bandeja)	3	Calor superior e inferior	160 - 170**	20 - 35
	1	CircoTherm	150 - 160**	20 - 30
	1 + 3	CircoTherm	150 - 160**	25 - 35
	1 + 3 + 4	CircoTherm	150 - 160**	25 - 35
Base para tarta	2	Calor superior e inferior	160 - 170*	25 - 35
	1	CircoTherm	150 - 160*	25 - 35
Pastel de manzana recubierto (moldes de hojalata uno al lado de otro, figura A)	1	Programa pizza	170 - 180*	75 - 85
Pastel de manzana recubierto (moldes de aluminio oscuros en diagonal, figura B)	1 + 3	CircoTherm	170 - 180*	65 - 80

* Precalentar el horno

** Precalentar 10 minutos



Asar al grill	Altura de inserción	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de asado al grill en minutos
Tostadas (bandeja universal + parrilla plana)	4	Grill grande	Intensivo*	1 - 2
Bistecs de ternera, 12 unidades (bandeja universal + parrilla plana)	4	Grill grande	Intensivo	20 - 25**

* Precalentar durante 10 minutos

** Dar la vuelta tras $\frac{2}{3}$ del tiempo

Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



910110

9000559208