



Horno empotrado B15E54.3



Indicaciones de seguridad importantes	4
Causas de daños.....	5
Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	5
Ahorrar energía	5
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	5
Su nuevo aparato	6
Panel de mando.....	6
Modos de funcionamiento	6
Accesorios	7
Accesorios	7
Introducción de los accesorios.....	7
Alturas de inserción.....	8
Accesorios especiales.....	8
Antes del primer uso	8
Ajustar la hora	8
Limpiar el aparato.....	8
Manejo del aparato	9
Encender el aparato.....	9
Apagar el aparato.....	9
Modificar los ajustes básicos	9
Desconexión automática de seguridad.....	10
Reloj electrónico	10
Pantalla de la hora	10
Avisador de tiempo	10
Duración de funcionamiento.....	11
Final del funcionamiento	11
Preselección de funcionamiento.....	11
Ajustar la hora.....	11
Calentamiento rápido.....	12
Consultar, corregir o cancelar la configuración	12
Seguro para niños	12
Bloqueo	12
Bloqueo permanente.....	12
Hornear	13
Hornear en moldes y con bandejas.....	13
Hornear a varios niveles.....	13
Tabla de horneado para masas básicas	13
Programa horneado de pan	14
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	18
Termogrill.....	19
Superficie del grill	19
CircoTherm® Aire caliente Eco	20
Cocer al vapor	22
Programa fermentación	22
Masa de levadura	22
Yogur	22
Cocción a baja temperatura	23
Aplicaciones de la cocción a baja temperatura.....	23
Tabla de cocción a baja temperatura	23
Consejos y sugerencias	24
Descongelar	24
Descongelar con CircoTherm® aire caliente.....	24
Descongelación	24
Conservar	24
Limpieza y cuidados	25
Limpiar el exterior del aparato	25
Limpieza del compartimento de cocción.....	26
Superficie autolimpiable	26
EasyClean®	26
Desmontar y montar la puerta del aparato	27
Limpiar los cristales de la puerta	28
Limpiar la placa superior del compartimento de cocción.....	28
Limpiar las rejillas de soporte	29
Limpiar las guías correderas	29
Averías y reparaciones	29
Cambiar la lámpara del horno	30
Sustituir la junta de la puerta.....	31
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**

Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran occasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. Véase la descripción de los accesorios en las instrucciones de uso.

¡Peligro de incendio!

■ Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de

que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

■ Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

¡Peligro de quemaduras!

■ El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

■ Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.

■ Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

¡Peligro de quemaduras!

■ Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

■ Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.

■ Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar

rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

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.

Nota: El valor de consumo energético de este aparato queda determinado por la norma DIN EN 50304/DIN EN 60350. Dicho valor de consumo energético se encuentra un 30% por debajo del valor de la clase A de eficiencia energética. Según el equipamiento del aparato, el sistema de iluminación complementaria NeffLight® se apaga para la medición (consultar capítulo: apagar NeffLight®).

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

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 de la puerta sucia: cuando la junta de la puerta está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta de la puerta.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.
- 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.

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.



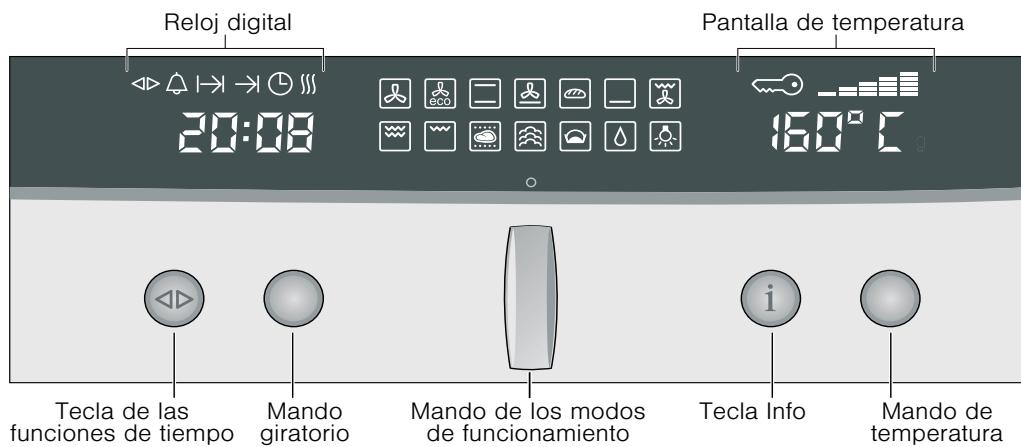
Este aparato cumple con la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) 2002/96/CE. Esta directiva define el marco de actuación para la retirada y el reciclaje de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Su nuevo aparato

En este capítulo se presenta información sobre

- el panel de mando
- los modos de funcionamiento

Panel de mando



Elemento de mando	Aplicación
◀▷ Tecla de funciones de tiempo	Seleccionar la función de tiempo deseada o el calentamiento rápido (véase el capítulo Reloj electrónico)
Mando giratorio	Realizar ajustes dentro de una función de tiempo o activar el calentamiento rápido (véase el capítulo: Reloj electrónico)
Mando de los modos de funcionamiento	Seleccionar el modo de funcionamiento deseado (véase el capítulo Conexión del aparato)
i Tecla Info	Aparato encendido: mostrar la temperatura actual del horno durante el calentamiento (véase el capítulo: Conexión del aparato) Aparato apagado: acceder al menú Ajustes básicos (véase el capítulo Modificar los ajustes básicos)
Mando de temperatura	Aparato encendido: programar la temperatura (véase el capítulo Conexión del aparato) Aparato apagado: modificar los ajustes en el menú Ajustes básicos (véase el capítulo Modificar los ajustes básicos)

Mandos reguladores retráctiles

El mando giratorio, el mando de temperatura y el mando de los modos de funcionamiento son retráctiles. Presionar el

correspondiente mando regulador para enclavarlo o desenclavarlo.

Modos de funcionamiento

A continuación le presentamos una vista general de los diferentes tipos de funcionamiento del aparato.

Modo de funcionamiento	Aplicación
Aire caliente CircoTherm®	Para hornear y asar en uno o varios niveles
CircoTherm® Aire caliente Eco*	Para un horneado y asado óptimos desde el punto de vista energético en un solo nivel, sin precalentar.
Calor superior e inferior	Para hornear y asar en un nivel. Especialmente indicado para pasteles con un recubrimiento jugoso (p. ej. tarta de queso).
Programa pizza	Para productos congelados preparados y para platos que precisan mucho calor por la parte inferior. (véase el capítulo: Hornear)
Programa horneado de pan	Para productos de panadería que deben hornearse a alta temperatura.
Calor inferior	Para platos y productos de panadería que precisan un tostado intenso o una corteza en la parte inferior. Activar el calor inferior al final del tiempo de cocción durante un tiempo breve.

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN50304

Modo de funcionamiento	Aplicación
	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).
	Cocción lenta
	Programa cocción vapor
	Programa de fermentación
	Para preparar con cuidado verduras, carne y pescado.
	EasyClean®
	Iluminación del compartimento de cocción
	Útil durante el cuidado y la limpieza del compartimento de cocción

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN50304

Accesorios

En este capítulo se presenta información sobre

- Accesorios
- la introducción correcta de los accesorios en el interior del horno
- los niveles de inserción
- los accesorios especiales

Accesorios

Este aparato incorpora los siguientes accesorios:



Bandeja de horno esmaltada

Para hornear pasteles en bandeja y pastas pequeñas.



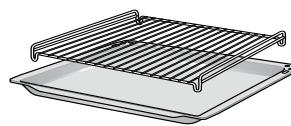
Parrilla

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



Bandeja universal esmaltada

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



Parrilla de inserción

para asar y asar al grill

Nota: La parrilla de inserción se usa siempre junto con la bandeja universal. Para ello la parrilla de inserción se coloca en la bandeja universal.

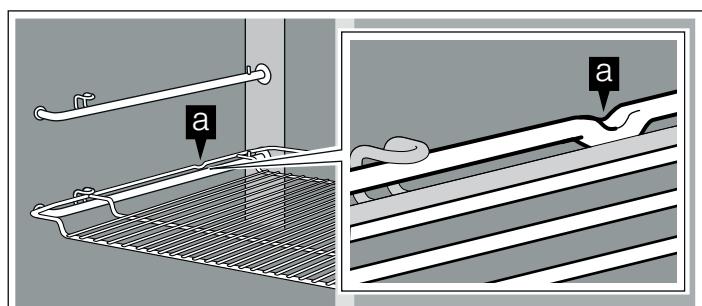
Nota: La bandeja de horno y la bandeja universal pueden deformarse durante el funcionamiento del aparato. Este fenómeno se debe a los grandes contrastes de temperatura en los accesorios. Se pueden producir si solo se ocupa una parte del accesorio o si se coloca un congelado, p. ej., una pizza, encima del accesorio.

Introducción de los accesorios

Los accesorios están equipados con una función de encaje. Ésta evita que se caigan al extraerlos. Los accesorios tienen que introducirse correctamente en el interior del horno para que la protección frente a las caídas funcione.

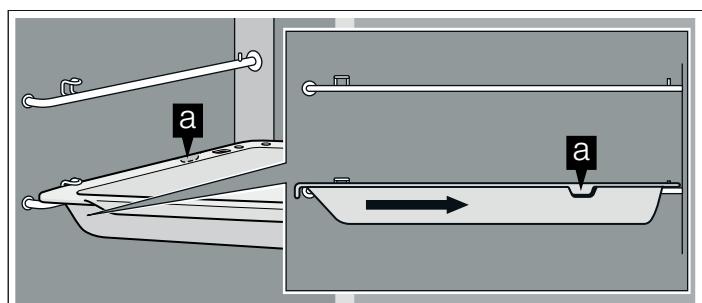
Al introducir la parrilla asegúrese

- de que la lengüeta de enganche (a) señale hacia abajo
- de que la lengüeta de enganche (a) está en la parte trasera de la parrilla

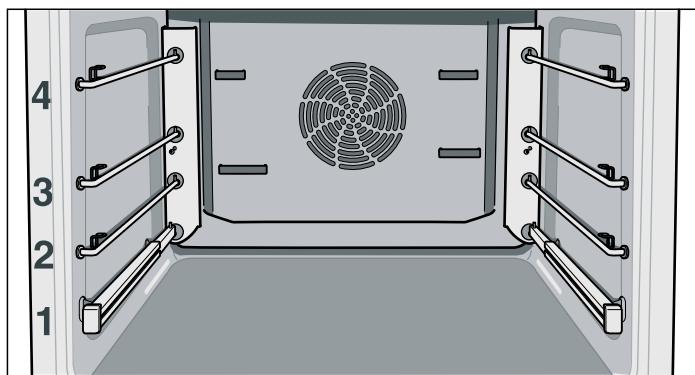


Al introducir la bandeja de horno o la bandeja universal asegúrese

- de que la lengüeta de enganche (a) está en la parte trasera de los accesorios
- de que el desnivel de los accesorios señala hacia delante a la puerta del aparato al introducirlo



Alturas de inserción



El interior del horno tiene cuatro alturas de inserción, que se numeran de abajo a arriba.

Los rieles de extracción se enclavan cuando están totalmente extraídos. De esta manera, el accesorio puede colocarse fácilmente. Para desbloquear, volver a introducir los rieles de extracción en el interior del horno ejerciendo un poco de presión.

⚠ ¡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.

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. En nuestros folletos y en nuestra página de Internet se presenta una amplia oferta de aparatos.

Accesorios	N.º de pedido
Aparato de cocción al vapor Mega System	N8642X3
Bandeja universal esmaltada	Z1232X3
Bandeja universal con recubrimiento antiadherente	Z1233X3
Bandeja universal con parrilla de inserción	Z1242X3
Molde de gratinado esmaltado	Z1272X0
Bandeja de horno de aluminio	Z1332X0
Bandeja de horno esmaltada	Z1342X0
Bandeja de horno con recubrimiento antiadherente	Z1343X0
Molde para pizza	Z1352X0
Parrilla	Z1432X3
Bandeja para asar, esmaltada, de dos piezas	Z1512X0
Guía corredera VarioCLOU®	Z1785X3
Piedra para cocer pan	Z1912X0

Antes del primer uso

En este capítulo se describe

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

Ajustar la hora

Nota: Al pulsar las teclas de las funciones de tiempo se dispone de 3 segundos para ajustar la hora con el mando giratorio. En caso de que la hora estuviese adelantada, es posible atrasarla.

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

1. Pulsar brevemente la tecla de las funciones de tiempo para acceder al modo de ajuste.

Los símbolos y se encienden. En la pantalla de la hora se muestra **12:00**.

2. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.

La configuración se aplica de modo automático tras 3 segundos.

Cambiar la hora

Para cambiar la hora, pulsar la tecla de las funciones de tiempo , hasta que se vuelvan a iluminar los símbolos y . Cambiar la hora con el mando giratorio.



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 60 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

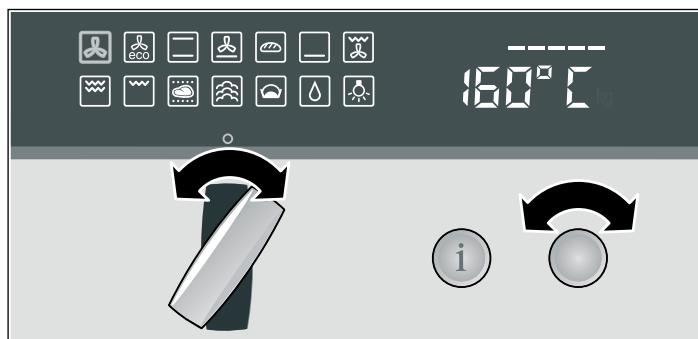
- cómo encender y apagar el aparato
- cómo seleccionar el modo de funcionamiento y la temperatura
- cómo cambiar los ajustes básicos
- cuándo se apaga el aparato de modo automático

Encender el aparato

1. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta que se ilumine el símbolo del modo de funcionamiento deseado. En la pantalla de temperatura se muestra una temperatura recomendada.

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

El aparato empieza a calentar.



Notas

- Los modos de funcionamiento Cocción lenta , Cocción vapor , Fermentación e EasyClean® sólo pueden iniciarse si en la pantalla de temperatura no se muestra ni .
- El modo de funcionamiento presenta una temperatura invariable cuando no se indica una temperatura recomendada. Esta temperatura no puede modificarse.

Modo de funcionamiento	Temperatura recomendada en °C	Margin de temperatura en °C
Aire caliente CircoTherm®	160	40 - 200
CircoTherm® Aire caliente Eco	160	40 - 200
Calor superior/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	
Grill pequeño	180	50 - 275
Grill pequeño (intenso)*	Ajuste invariable	
Cocc. baja temperatura	Ajuste invariable	
Cocción vapor	Ajuste invariable	
Programa fermentación	Ajuste invariable	

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

Modo de funcionamiento	Temperatura recomendada en °C	Margin de temperatura en °C
EasyClean®	Ajuste invariable	
Iluminación del compartimento de cocción	Ajuste invariable	

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

Temperatura actual

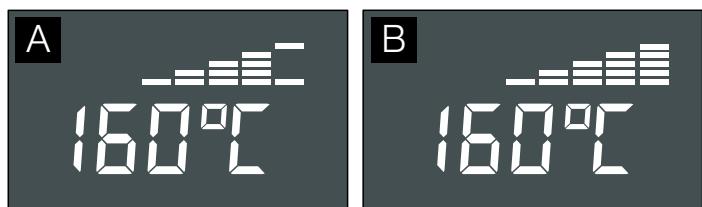
Pulsar la tecla Info i. La temperatura actual se muestra durante 3 segundos.

Nota: La temperatura actual solo se puede visualizar en modos de funcionamiento con temperatura recomendada.

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)



Apagar el aparato

Volver a situar el mando de los modos de funcionamiento en la posición o. El aparato se apaga.

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

En la pantalla de temperatura se indica si en el compartimento de cocción queda mucho o poco calor residual.

Pantalla de temperatura - Significado

H	Calor residual elevado (por encima de 120 °C)
h	Calor residual reducido (entre 60 °C y 120 °C)

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, pero no bloqueado.

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

Se pueden modificar los siguientes ajustes básicos:

Menú Ajustes básicos		
Submenú	Ajuste básico	Símbolo de programación
Seguro para niños	Aparato desbloqueado	c 10
	Aparato bloqueado	c 11
	Bloqueo permanente del aparato	c 21
Tono de aviso	Tono de aviso off	c 30
	Tono de aviso 30 segundos	c 31
	Tono de aviso 2 minutos	c 32
	Tono de aviso 10 minutos	c 33

Desconexión automática de seguridad

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

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

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

Para la desactivación volver a girar el mando de los modos de funcionamiento a la posición 0.

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
- cómo programar el calentamiento rápido

Pantalla de la hora



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
🕒 Hora	Ajustar la hora
☰ Calentamiento rápido	Reducir la duración del calentamiento

Notas

- Entre las **22:00** y las **5:59**, la pantalla de la hora se oscurece si durante este tiempo no se realizan ajustes o si no hay ninguna función de tiempo activa.
- Si se programa una función de tiempo, aumenta el intervalo de tiempo cuando se ajusten valores superiores (p. ej. duración de funcionamiento hasta **1:00h**, ajuste minuto a minuto; por encima de **1:00h**, de 5 en 5 minutos).
- Con las funciones de tiempo Avisador **⌚**, Duración de funcionamiento **→**, Fin de funcionamiento **→** y Preselección de funcionamiento, se emite una señal una vez transcurrido el tiempo programado y parpadea el símbolo **⌚** o **→**. Pulsa la tecla de las funciones de tiempo para apagar el tono de aviso antes de tiempo **↔**.
- Pulsa la tecla de las funciones de tiempo brevemente **↔** para seleccionar una función de tiempo. Después, se dispone de 3 segundos para ajustar la función de tiempo

seleccionada. A continuación, se sale de forma automática del modo de ajuste.

Apagar y encender la pantalla de la hora

1. Pulsa la tecla de las funciones de tiempo **↔** durante 6 segundos.
La pantalla de la hora se apaga. Cuando una función de tiempo está activa, el símbolo correspondiente permanece iluminado.
2. Pulsa brevemente la tecla de las funciones de tiempo **↔**.
La pantalla de la hora se enciende.

Avisador de tiempo

1. Pulsa repetidamente la tecla de las funciones de tiempo **↔** hasta que se iluminen los símbolos **↔** y **⌚**.

2. Programar la duración de funcionamiento con el mando giratorio (p. ej. **5:00** minutos).

La configuración se aplica de modo automático. A continuación se vuelve a mostrar la hora y el tiempo del avisador empieza a transcurrir.



Duración de funcionamiento

El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrida la duración programada.

1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.

El aparato empieza a calentar.

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

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

La configuración se aplica de modo automático. A continuación se vuelve a mostrar la hora, y la duración de funcionamiento programada empieza a transcurrir.



El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrida la duración de funcionamiento programada.

1. Girar el mando de los modos de funcionamiento y de la temperatura a la posición **O**.

2. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo **<>** para finalizar la función de tiempo.

Final del funcionamiento

El aparato se apaga automáticamente a la hora programada.

1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.

El aparato empieza a calentar.

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

3. Programar el final del funcionamiento con el mando giratorio (p. ej. **12:30** h).

La configuración se aplica de modo automático. A continuación se vuelve a mostrar la hora.



El aparato se apaga automáticamente a la hora programada para el fin de funcionamiento.

1. Girar el mando de los modos de funcionamiento y de la temperatura a la posición **O**.

2. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo **<>** para finalizar la función de tiempo.

Preselección de funcionamiento

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

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

1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.

El aparato empieza a calentar.

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

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

La configuración se aplica de modo automático.

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

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

El aparato se apaga y espera para conectarse a la hora adecuada (en el ejemplo a las **11:00** h). El aparato se apaga automáticamente a la hora programada para el final del funcionamiento (**12:30** h).

6. Girar el mando de los modos de funcionamiento y de la temperatura a la posición **O**.

7. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo **<>** para finalizar la función de tiempo.

Ajustar la hora

La hora únicamente se puede modificar cuando ninguna otra función de tiempo está activa.

1. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo **<>** hasta que se iluminen los símbolos **<>** y **⌚**.

2. Ajustar la hora con el mando giratorio.

La configuración se aplica de modo automático.



Calentamiento rápido

En los modos de funcionamiento CircoTherm® aire caliente  y Programa de 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 el símbolo  esté iluminado.

1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura. El aparato empieza a calentar.
2. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo  hasta que se iluminen los símbolos  y  y se muestre  en la pantalla de la hora.
3. Girar el mando giratorio hacia la derecha. En la pantalla de la hora se muestra  y se ilumina el símbolo . Se activa el calentamiento rápido.



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

Consultar, corregir o cancelar la configuración

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

Seguro para niños

En este capítulo se 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. Mantener pulsada la tecla Info  hasta que se muestre   en la pantalla de temperatura.
3. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre   en la pantalla de temperatura.
4. Mantener pulsada la tecla Info  hasta que el símbolo  se muestre en la pantalla de temperatura.

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

Desbloquear el aparato

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

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 de forma permanente

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

El aparato se bloqueará en 30 segundos. En la pantalla de temperatura se muestra el símbolo .

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

Anular el bloqueo permanente

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

El bloqueo permanente se ha anulado.

4. Encender el aparato en los próximos 30 segundos.

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

Desbloquear el aparato de forma permanente

1. Mantener pulsada la tecla Info  hasta que se muestre  21 en la pantalla de temperatura.
2. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre  20 en la pantalla de temperatura.
3. Mantener pulsada la tecla Info  hasta que se apague el símbolo .

4. En los próximos 30 segundos volver a pulsar la tecla Info durante 3 segundos.

5. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre  10 en la pantalla de temperatura.

6. Pulsar la tecla Info  durante 3 segundos.

El aparato está desbloqueado de modo permanente.

Hornear

En este capítulo se presenta información sobre

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

Nota: 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 moldes y con bandejas

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.

En caso de utilizar moldes de silicona hay que seguir las indicaciones y recetas del fabricante de dichos moldes. Los moldes de silicona normalmente son más pequeños que los normales. La cantidad de masa y las indicaciones de la receta pueden variar.

Colocar siempre los moldes rectangulares en diagonal y los moldes redondos en el centro de la parrilla acodada para hornear a un nivel con Aire caliente CircoTherm® .

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	CircoTherm® aire caliente 			Calor superior/inferior 	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Masa batida					
Pastel en bandeja con revestimiento	1	160 - 170	30 - 45	3	170 - 180
	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Molde desarmable o rectangular	1	150 - 160	60 - 80	2	160 - 170
Tartera	1	160 - 170	20 - 35	2	170 - 180
Pastaflora					
Pastel en bandeja con revestimiento seco, p. ej. migas	1	160 - 170	45 - 70	3	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	60 - 80	-	-
Pastel en bandeja con revestimiento jugoso, p. ej. glaseado de crema	1	150 - 170	60 - 80	-	-
Molde desarmable, p. ej., tarta de requesón	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180
Tartera	1	150 - 160*	20 - 35	2	170 - 180*

* Precalentar el horno

Masa base	CircoTherm® aire caliente 			Calor superior/inferior 	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
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 revestimiento seco, 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

Pastelitos	CircoTherm® aire caliente 			Calor superior/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/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*

* Precalentar el horno

Pan	Programa horneado de pan 			Calor superior/ inferior 	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
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.

Notas

- 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

■ Con el Programa pizza no se puede hornear a varios niveles

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

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

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

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

Platos	Programa horneado de pan 			Programa para 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
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 ultracongelados					
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

* Precalentar el horno

Platos	Programa horneado de pan 			Programa para pizza 	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
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
Albóndigas ultracongeladas					
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.

El líquido de la cacerola se evapora durante el asado. En caso necesario, añadir más líquido caliente con cuidado.

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 de inserción

Colocar la parrilla de inserción con el ahuecamiento hacia abajo en la bandeja universal e introducirlas en la misma altura de inserción.

Para preparar pescado o ave ricos en grasa, verter 1/8 hasta 1/4 de litro de agua en la bandeja universal, en función del tamaño y del tipo de asado.

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 interior del horno sobre la parrilla.

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

* Precalentar el horno

** Estofar con tapa

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

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
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!

Daños materiales causados por un calentamiento prolongado:
La temperatura del compartimento de cocción es muy elevada.
Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del aparato abierta.

Notas

- Para asar al grill utilizar preferentemente la bandeja universal con la parrilla de inserción
- Colocar la parrilla de inserción 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
- Para cantidades especialmente grandes, utilizar la parrilla. Introduzca la parrilla a la altura de inserción que se indica en la tabla de asado al grill. Para evitar que se ensucie, introduzca la bandeja universal un nivel más bajo.

Termogrill

El modo de funcionamiento Termogrill  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 Termogrill en función del alimento se puede generar una suciedad densa en el interior del horno. Se recomienda limpiar el interior del horno 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 de inserción. 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  para cantidades grandes de alimentos planos.

Para cantidades reducidas de alimentos grandes utilizar el grill pequeño . Colocar los alimentos en el centro de la parrilla. 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:

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.

Posición de la parrilla Aplicación



Colocar la parrilla de inserción en la bandeja universal con el ahuecamiento hacia abajo: indicado para alimentos que deben quedar bien hechos



Colocar la parrilla de inserción en la bandeja universal con el ahuecamiento hacia arriba: indicado para alimentos que deben quedar poco o medio hechos

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	Int	15 - 20	
Salchichas	4	250	10 - 14	Hacerles cortes poco profundos
Cerdo				
Bistecs, medio hechos (3 cm de grosor)	4	Int	12 - 15	La posición de la parrilla puede influir en el resultado deseado del asado
Bistec, bien hecho (2 cm de grosor)	4	Int	15 - 20	
Vacuno				
Bistecs (3 - 4 cm de grosor)	4	Int	15 - 20	El tiempo de asado se puede reducir o prolongar en función del grado de cocción deseado
Tournedos	4	Int	12 - 15	
Cordero				
Solomillo	4	Int	8 - 12	El tiempo de asado se puede reducir o prolongar en función del grado de cocción deseado
Chuletas	4	Int	10 - 15	
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	Int	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	
Pescado				
Filetes	4	230	15 - 20	Las piezas deberían tener el mismo grosor
Chuletas	4	230	15 - 20	
Pescado entero	3	230	20 - 25	

CircoTherm® Aire caliente Eco

Con el modo de funcionamiento CircoTherm® Aire caliente Eco  se pueden preparar platos en un único nivel de forma óptima desde el punto de vista energético.

Notas

- Colocar siempre los platos dentro del compartimento de cocción cuando esté vacío y frío.
- Abrir la puerta del aparato durante la cocción únicamente cuando sea necesario.

En la tabla se encuentra una selección de platos especialmente adecuados para el modo CircoTherm® Aire caliente Eco .

Los datos que figuran en la tabla son valores orientativos válidos para bandejas de hornear esmaltadas, bandejas universales y moldes para hornear de color oscuro. Los valores

pueden variar en función del tipo y la cantidad de alimento y en función del molde utilizado.

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.

Platos con Aire caliente Eco CircoTherm® 		Accesorios	Altura de inserción	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pasteles y repostería					
Masa de bizcocho	con capa seca	Bandeja de horno	1	170 - 190	25 - 30
	en moldes	Molde desmontable/rectangular	1	160 - 170	60 - 80
	en moldes	Molde para base de tarta de fruta	1	160 - 170	20 - 30
	Repostería pequeña, p. ej., tartas	Bandeja-molde de tartas	1	170 - 180	20 - 30
Pastaflora	con capa seca, p. ej., triángulos de nuez	Bandeja de horno	1	180 - 200	25 - 30
	Repostería pequeña, p. ej., galletas de mantequilla	Bandeja de horno	1	140 - 150	20 - 25
Masa de bizcocho	Brazo de gitano	Bandeja de horno	1	180 - 190	15 - 20
	en moldes (6 huevos)	Molde desarmable	1	160 - 170	40 - 50
	en moldes	Molde para base de tarta de fruta	1	160 - 170	20 - 30
Masa de levadura	con capa seca	Bandeja de horno	1	170 - 190	30 - 45
	en moldes	Molde concéntrico	1	170 - 180	40 - 50
	Repostería pequeña	Bandeja de horno	1	180 - 190	20 - 30
Pasta de hojaldre	Repostería pequeña	Bandeja de horno	1	190 - 200	30 - 35
Masa de buñuelos	Repostería pequeña	Bandeja de horno	1	190 - 200	35 - 45
Productos ultracongelados ya preparados					
Pizza, ultracongelada	con base fina	Bandeja universal	1	180 - 200	15 - 25
	con base gruesa	Bandeja universal	1	180 - 200	20 - 30
Patatas fritas		Bandeja universal	1	190 - 200	20 - 30
Panecillos/baguettes previamente horneados		Bandeja universal	1	180 - 200	10 - 20
Gratinados					
Gratinado de patatas crudas		Molde para gratinar en la parrilla	1	180 - 200	60 - 80
Lasaña		Molde para gratinar en la parrilla	1	180 - 190	50 - 60
Gratinados dulces		Molde para gratinar en la parrilla	1	170 - 180	50 - 60
Carne					
Estofado de vacuno 1 kg		Recipiente tapado en la parrilla	1	190 - 200	120 - 150
Cuello de cerdo 1 kg		Bandeja universal con parrilla de inserción	1	180 - 190	110 - 130
Asado de ternera 1 kg		Bandeja universal con parrilla de inserción	1	180 - 190	100 - 120
Pescado					
Trucha aprox. 400 g		Bandeja universal con parrilla de inserción	1	160 - 170	25 - 30

Cocer al vapor

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

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

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

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

Notas

- Utilizar sólo el programa Cocción vapor para cocer al vapor.
- Utilizar sólo el aparato de cocción al vapor Mega System para cocer al vapor.
- No utilizar el programa Cocción 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 sólo cuando el compartimento de cocción esté frío (temperatura ambiente).

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

Espere hasta que el compartimento de cocción se haya enfriado y conecte de nuevo el programa de fermentación.

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

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 aparato y activar el programa de fermentación .
- El proceso de fermentación se regula de forma automática. La temperatura es invariable.
- 4. Tras el proceso de fermentación 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.

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

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 dejar 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.
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. Apagar 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
- Para la cocción a baja temperatura, utilizar siempre la altura de inserción 1
- 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
- No utilizar el modo Cocción a baja temperatura en combinación con la función de tiempo Preselección de funcionamiento

Activar el modo Cocción a baja temperatura sólo cuando el compartimento de cocción esté frío (temperatura ambiente).

Si tras activar el modo de funcionamiento Cocción a baja temperatura en la pantalla de temperatura aparece de forma alterna **H** o **h** y **III**, el compartimento de cocción no está suficientemente frío.

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

1. Introducir una bandeja de cristal o porcelana sobre la parrilla dispuesta en la altura de inserción 1 del compartimento para precalentarla.

2. Activar el modo de funcionamiento Cocción a baja temperatura .

Durante las fases de calentamiento (15 - 20 minutos) aparece **III** en la pantalla de temperatura.

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 la temperatura se muestre , introducir los alimentos 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
Ave		
Pechuga de pollo (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Pechuga de pato (300 - 400 g)**	10 - 12**	70 - 90**
Pechuga de pavo (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Filetes de pavo (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60

* Bien hecho

** Tener en cuenta las notas

Consejos y sugerencias

La carne cocida a baja temperatura se enfriá demasiado rápido	Servirla en platos precalentados acompañada de una salsa muy caliente
Conservar caliente la carne cocida a baja temperatura	Activar el modo Calor superior e inferior  y seleccionar una temperatura de 60 °C. Las piezas de carne pequeñas pueden mantenerse calientes hasta 45 minutos y las grandes hasta 2 horas

Descongelar

En este capítulo se describe

- cómo descongelar con Aire caliente CircoTherm® 
- cómo utilizar la descongelación

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 crus/ alimentos congelados	50	30 - 90
Pan/panecillos (750 - 1500 g)	50	30 - 60

Plato ultracongelado	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pasteles de elaboración en bandeja, secos y ultracongelados	60	45 - 60
Pasteles de elaboración en bandeja, húmedos y ultracongelados	50	50 - 70

Descongelación

Con el programa Descongelación se puede descongelar repostería delicada de forma óptima (p.ej. tartas de nata).

1. Conectar el modo de funcionamiento Aire caliente CircoTherm® .
2. Bajar la temperatura recomendada con el mando de temperatura a 40°C. A continuación, girar el mando de temperatura un punto hacia la izquierda.
La Descongelación debe estar programada. En la pantalla de temperatura se muestra .
3. Descongelar el producto ultracongelado entre 25 - 45 minutos en función del tipo y el tamaño.
4. Retirar el producto ultracongelado del interior del horno 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.

Nota: Para volver al modo de funcionamiento Aire caliente CircoTherm® , girar el mando de temperatura hacia la derecha. En la pantalla de temperatura aparece de nuevo la temperatura programada para Aire caliente CircoTherm®.

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 1/2, 1 o 1 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 paté.

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.



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.

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.

¡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.

Pieza del aparato/superficie	Productos de limpieza
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. Se trata de un fenómeno normal que 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 interior del horno 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. En caso de suciedad extrema es recomendable utilizar limpiadores para hornos. Cuando se utilicen limpiadores para hornos observar las indicaciones del fabricante. Dejar el interior del horno 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 jabón
Rejilla de soporte/guías correderas	Agua caliente con jabón
Accesorios	Sumergir en agua caliente con 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)

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 la conexión
- frotar los puntos sucios con un producto de limpieza antes de conectar el asistente de limpieza
- repetir el modo de funcionamiento Easyclean ® una vez se ha enfriado el compartimento de cocción

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

Preparación y conexión

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

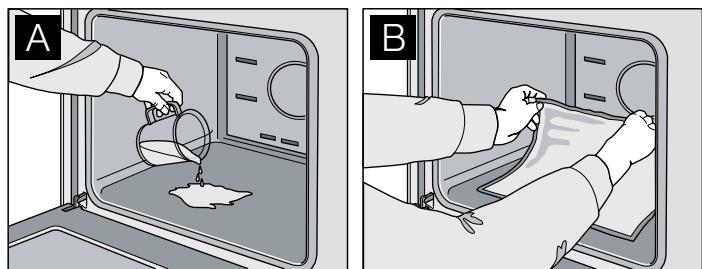
⚠ ¡Peligro de quemaduras y daños en la superficie!

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 temperatura se muestra **EC5**. Si, tras activar el asistente de limpieza EasyClean®, en la pantalla de temperatura se muestran alternadamente **H** o **h** y **EC5**, significa que el compartimento de cocción no está lo suficientemente frío. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe y volver a activar el asistente de limpieza EasyClean®. Una vez ha finalizado el asistente de limpieza EasyClean® se activa la iluminación del compartimento de cocción. Suena una señal.

5. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo  para finalizar la función de tiempo.



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

3. Retirar los restos de cal con un paño empapado en vinagre, aclarar con agua limpia y secar con un paño suave, también bajo la junta de la puerta.
4. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta la posición O.
5. Tras la limpieza, dejar abierta la puerta del aparato durante 1 hora en la posición de reposo (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 CircoTherm® aire caliente  con 50 °C.
3. Tras 5 minutos, desconectar el aparato y cerrar la puerta.

Desmontar y montar la puerta del aparato

Para facilitar la limpieza puede descolgarse la puerta del aparato.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

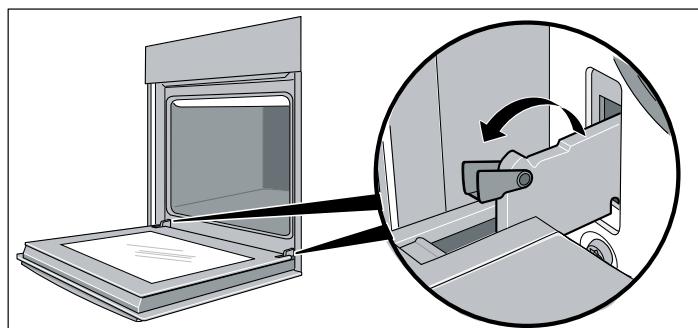
Las bisagras de la puerta del aparato pueden plegarse de golpe. Abrir siempre por completo la palanca de bloqueo de la bisagra para descolgar la puerta del aparato y, tras colgarla, volver a cerrarla por completo. No tocar la bisagra.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Si la puerta del aparato se ha descolgado de un lado, no tocar la bisagra. La bisagra podría cerrarse de golpe. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

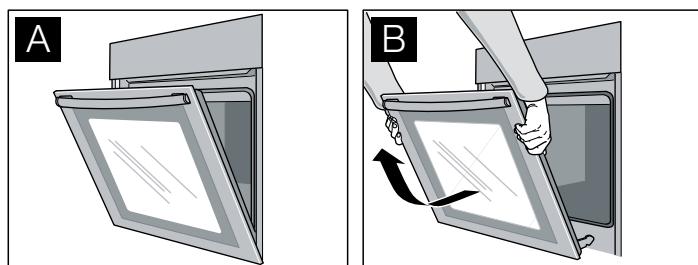
Desmontar la puerta

1. Abrir por completo la puerta del aparato.
2. Abrir por completo las palancas de bloqueo situadas a izquierda y derecha.



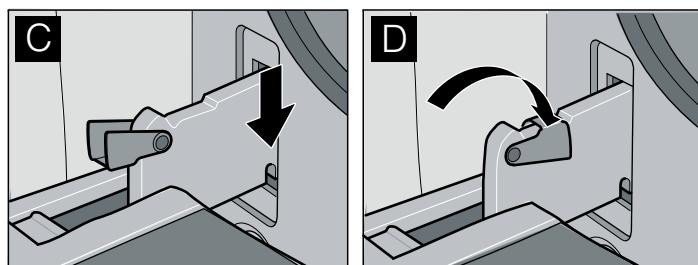
Las bisagras están aseguradas y no pueden cerrarse.

3. Cerrar la puerta del aparato hasta que se aprecie una resistencia (figura A).
4. Asir la puerta con ambas manos a derecha e izquierda, cerrar un poco más y extraer (figura B).



Colgar la puerta

1. Colocar las bisagras en los soportes izquierdo y derecho (figura C). La ranura de ambas bisagras debe encajarse.
2. Abrir por completo la puerta del aparato.
3. Cerrar por completo las palancas de bloqueo izquierda y derecha (figura D).



La puerta del aparato está asegurada y ya no puede descolgarse.

4. Cerrar la puerta del aparato.

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.

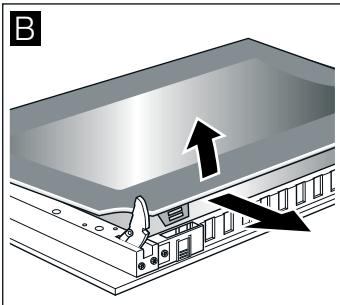
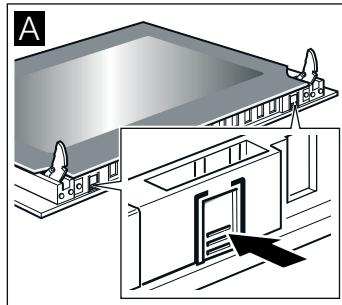
⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

Desmontar el cristal de la puerta

Nota: Antes de desmontar el cristal de la puerta, memorizar su posición para evitar un montaje posterior incorrecto.

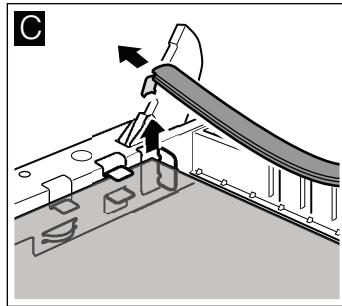
1. Extraer la puerta del aparato y depositarla con la parte delantera boca abajo sobre una superficie blanda y limpia (véase el capítulo: Montar y desmontar la puerta del aparato).
2. Hacer presión con los dedos en la lengüeta a izquierda y derecha (figura A).
3. Levantar ligeramente y con cuidado el cristal de la puerta y retirar en la dirección de las bisagras (figura B).



Desmontar el cristal intermedio

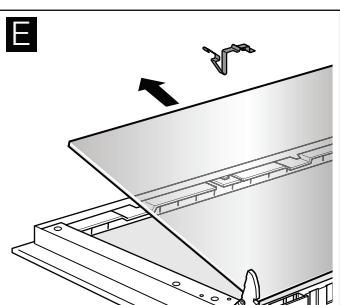
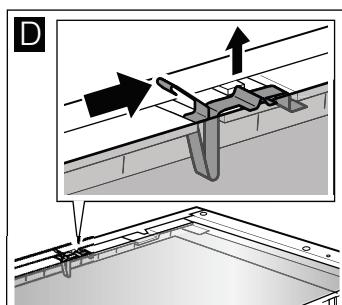
Nota: Antes de desmontar el cristal intermedio, memorizar su posición para evitar un montaje posterior incorrecto.

1. Retirar la junta. Tirar de la junta hacia fuera y extraerlo hacia arriba (figura C).



2. Soltar y retirar el soporte (figura D).

3. Levantar ligeramente el cristal intermedio y extraerlo (figura E).



Limpiar

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

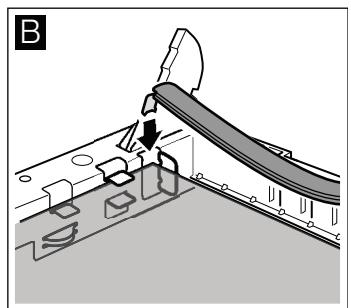
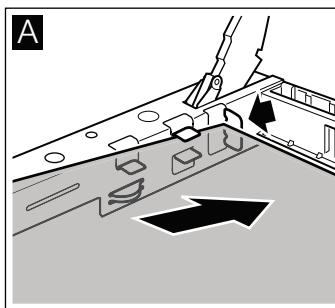
¡Atención!

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

Montar el cristal intermedio

Nota: Al realizar el montaje, asegurarse de que la inscripción "right above" de la parte inferior izquierda quede invertida.

1. Introducir el cristal intermedio hacia atrás en posición inclinada hasta alcanzar el tope (figura A).
2. Enganchar la junta a ambos lados (figura B).



3. Colocar el soporte (figura C).

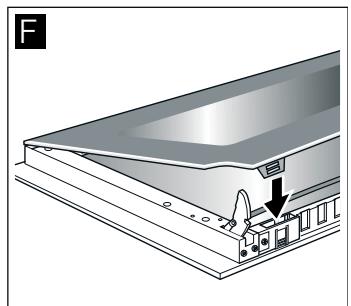
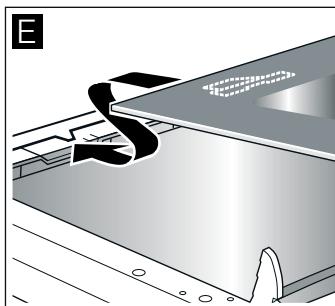


4. Presionar el soporte hacia abajo hasta que encaje (figura D).



Montar el cristal de la puerta

1. Introducir el cristal de la puerta hacia atrás en posición inclinada en ambos soportes (figura E).
2. Presionar el cristal de la puerta junto a las bisagras hasta que encaje (figura F).



3. Montar de nuevo la puerta del aparato.

Limpiar la placa superior del compartimento de cocción

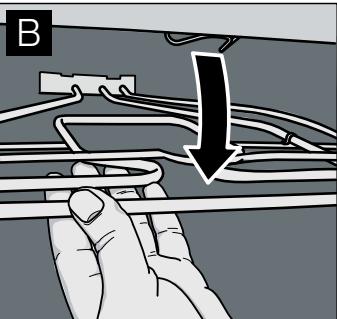
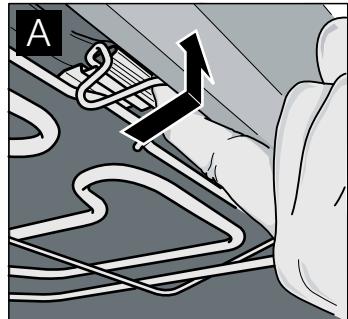
La resistencia del grill puede abatirse hacia abajo para facilitar la limpieza de la placa superior del compartimento de cocción.

⚠ ¡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.

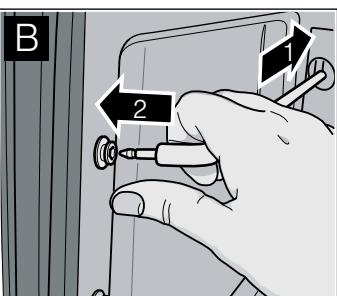
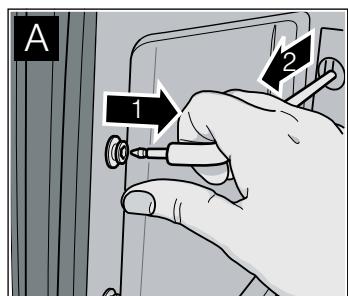
Limpiar las rejillas de soporte

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 enfríe.

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

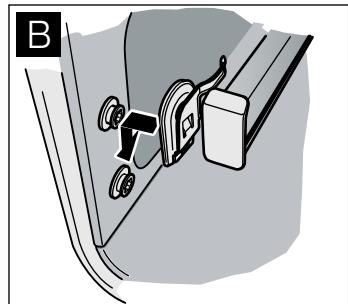
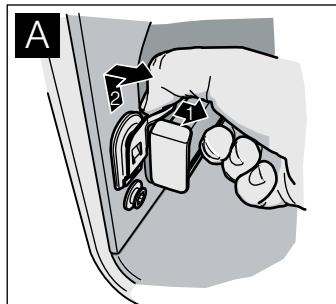
Las guías correderas pueden extraerse para facilitar su limpieza.

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

Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe.

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

En caso de avería, consultar los consejos indicados en la tabla siguiente antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ ¡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	Possible causa	Solución
La función eléctrica está averiada (p. ej. las lámparas indicadoras no se encienden)	El fusible está defectuoso	Comprobar los fusibles de la caja de fusibles y sustituirlos en caso necesario
El líquido y la masa fluida se deslizan claramente hacia un lado	El aparato no está montado a nivel	Comprobar el montaje del aparato (véanse las instrucciones de montaje)
El aparato deja de funcionar, en la pantalla de la hora parpadea 0:00	El suministro eléctrico se ha interrumpido	Volver a ajustar la hora (véase el capítulo Reloj electrónico)

Avería	Possible causa	Solución
En la pantalla de la hora parpadea 0:00 y en la pantalla de temperatura se muestra "rrr"	El suministro eléctrico se ha interrumpido durante el funcionamiento del aparato	Pulsar la tecla de las funciones de tiempo ◀▶ . Volver a ajustar la hora (véase el capítulo Reloj electrónico)
En la pantalla de temperatura se indica "EE011"	Asignación permanente de una tecla	Desactivar la asignación permanente de la tecla y pulsar la tecla de las funciones de tiempo ◀▶
En la pantalla de temperatura se indica "EXXX", p. ej. E300	Error interno en el sistema electrónico del aparato	Pulsar la tecla de las funciones de tiempo ◀▶ . 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 temperatura se muestra ∞ y 5-	El aparato está bloqueado	Desactivar el bloqueo (véase el capítulo Seguro para niños)
No se puede manejar el aparato; en la pantalla de temperatura se muestra ∞ y 5P	El aparato está bloqueado de modo permanente	Desactivar el bloqueo permanente (véase el capítulo Seguro para niños)
El aparato no calienta, en la pantalla de la hora parpadean dos puntos y en la pantalla de temperatura se muestra p. ej. 1600	Se ha pulsado una combinación de teclas	Apagar el aparato y pulsar la tecla Info i durante 3 segundos; a continuación, la tecla de las funciones de tiempo ◀▶ durante 4 segundos y finalmente de nuevo la tecla Info i durante 3 segundos
Las funciones electrónicas están averiadas	Impulso energético (p.ej. rayo)	Volver a ajustar la función correspondiente
Al activar un modo de funcionamiento se muestra H o h en la pantalla de temperatura	El aparato no se ha enfriado por completo	Esperar hasta que el aparato se enfríe y, a continuación, activar de nuevo el modo de funcionamiento
El aparato se ha apagado de forma automática, en la pantalla de temperatura parpadea 000	El aparato se ha apagado como medida de protección ante un sobrecalentamiento	Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta la posición O
Al asar o calentar con el grill se produce mucho humo	La grasa acumulada en la resistencia del grill se está quemando	Seguir asando (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	Comprobar la altura de inserción (véase el capítulo: Asar o calentar con el grill)
En el interior del horno se produce mucha agua condensada	Fenómeno normal (p. ej., al preparar pasteles con un recubrimiento muy jugoso o asados grandes)	Abrir la puerta del aparato de vez en cuando durante el funcionamiento
Las piezas de inserción esmaltadas presentan manchas claras mate	Aspecto normal debido al jugo de la carne o de la fruta que se desprende	No es posible
El cristal de la puerta está empañado	Aspecto normal debido a los contrastes de temperatura que se producen	Calentar el aparato a 100 °C y apagarlo transcurridos 5 minutos

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.

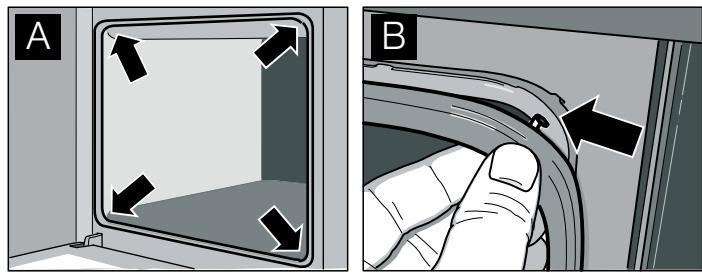
Nota: Si no es posible girar el cristal protector, intentarlo con guantes de goma. También se puede pedir una ayuda de desmontaje al Servicio de Asistencia Técnica (n.º de pedido 613634)



Sustituir la junta de la puerta

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

La junta de la puerta está fijada por los cuatro puntos indicados (figura A). Para sustituirla, extraer e insertar los ganchillos de sujeción por estos cuatro puntos (figura B).



Comprobar que la junta esté correctamente fijada, especialmente por las esquinas.

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 902 406 416

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

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas de los distintos aparatos.

Platos testados conforme a las normas EN 50304/EN 60350 (2009) o IEC 60350.

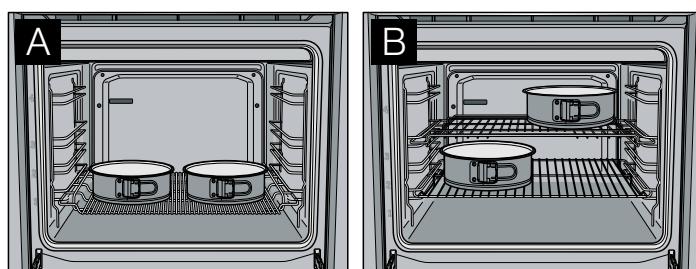
Tener en cuenta las indicaciones de las tablas referidas al precalentamiento. Los valores de la tabla no incluyen el calentamiento rápido.

Nota: Para hornear, seleccionar la primera vez la temperatura más baja de las indicadas.

Hornear	Altura de inserción	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pastas de té	3		140 - 150*	25 - 35
	1		150 - 160	20 - 40
	1 + 3		140 - 150*	30 - 40
	1 + 3 + 4		130 - 140*	40 - 50
Pastelitos (20 unidades por bandeja)	3		160 - 170**	25 - 35
	1		160 - 180	25 - 35
	1 + 3		140 - 150**	30 - 40
	1 + 3 + 4		140 - 150**	30 - 50
Base para tarta	2		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Pastel de manzana recubierto (moldes de hojalata uno al lado de otro, figura A)	1		170 - 180*	60 - 70
Pastel de manzana recubierto (moldes de aluminio oscuros uno al lado de otro, figura A)	1		180 - 190	75 - 85
Pastel de manzana recubierto (moldes de aluminio oscuros en diagonal, figura B)	1 + 3		170 - 180*	65 - 75

* 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)	3 + 4		Int*	1 - 2
Bistecs de ternera, 12 uds. (bandeja universal + parrilla)	3 + 4		Int	20 - 25**

* Precalentar durante 10 minutos

** Dar la vuelta tras 2/3 del tiempo

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



9000629040

920716