



Horno empotrado B15P42.3



Indicaciones de seguridad importantes	4
Causas de daños.....	5
Consejos sobre energía y medio ambiente	6
Ahorrar energía	6
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....	6
Su nuevo horno	6
Panel de mando.....	6
Modos de funcionamiento	7
Compartimento de cocción	7
Accesorios	7
Accesorios	7
Introducción de los accesorios.....	8
Alturas de inserción.....	8
Accesorios especiales.....	8
Antes del primer uso	8
Ajustar la hora	8
Limpiar el aparato.....	9
Manejo del aparato	9
Encender el aparato.....	9
Apagar el aparato.....	9
Modificar los ajustes básicos	10
Desconexión automática de seguridad.....	10
Reloj electrónico	10
Pantalla de la hora	10
Avisador de tiempo	11
Duración de funcionamiento.....	11
Final del funcionamiento	11
Preselección de funcionamiento.....	11
Ajustar la hora	12
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 masa base y pastas pequeñas.....	13
Tabla de horneado para platos y productos precocinados congelados	15
Consejos y sugerencias	16
Asar	17
Asar sin tapa.....	17
Asar con tapa.....	17
Tabla de asado	17
Consejos y sugerencias	18
Asar al grill	19
ThermoGrill.....	19
Superficie del grill	19
CircoTherm® Aire caliente Eco	21
Cocción a baja temperatura	22
Aplicaciones de la cocción a baja temperatura	22
Tabla de cocción a baja temperatura.....	22
Consejos y sugerencias	23
Descongelar	23
Descongelar con CircoTherm® aire caliente.....	23
Descongelación	23
Conservar	24
Limpieza pirolítica	24
Consejos y advertencias	24
Antes de la limpieza.....	25
Programar el nivel de limpieza.....	25
Después de la limpieza	25
Cuidados y limpieza	25
Productos de limpieza	25
Limpiar las rejillas de soporte	26
Descolgar y colgar la puerta del horno.....	26
Desmontar la cubierta de la puerta	27
Montaje y desmontaje del cristal de la puerta.....	27
Averías y reparaciones	28
Tabla de averías.....	28
Cambiar la lámpara del techo del horno	29
Cristal protector.....	30
Servicio de Asistencia Técnica	30
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	30
Platos testados	30

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.

¡Peligro de incendio!

- Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la autolimpieza. Antes de cada autolimpieza limpiar la suciedad más grande del compartimento de cocción y de los accesorios.
- El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. Mantener la parte delantera del aparato despejada. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de quemaduras!

- El compartimento de cocción se calienta mucho durante la autolimpieza. No abrir nunca la puerta del aparato ni correr los

ganchillos de bloqueo con la mano. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

-  El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de daños graves para la salud!

El aparato se calienta mucho durante la función de autolimpieza. El recubrimiento antiadherente de bandejas y moldes se destruye y se generan gases tóxicos. Las bandejas y los moldes con revestimiento antiadherente no deben limpiarse con la función de autolimpieza. Limpiar exclusivamente accesorios esmaltados.

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.

Consejos sobre energía y medio ambiente

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

Ahorrar energía

- Precalentar el horno sólo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán especialmente bien el calor.
- Abrir la puerta del horno lo menos posible durante su funcionamiento.
- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.

- 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 está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Su nuevo horno

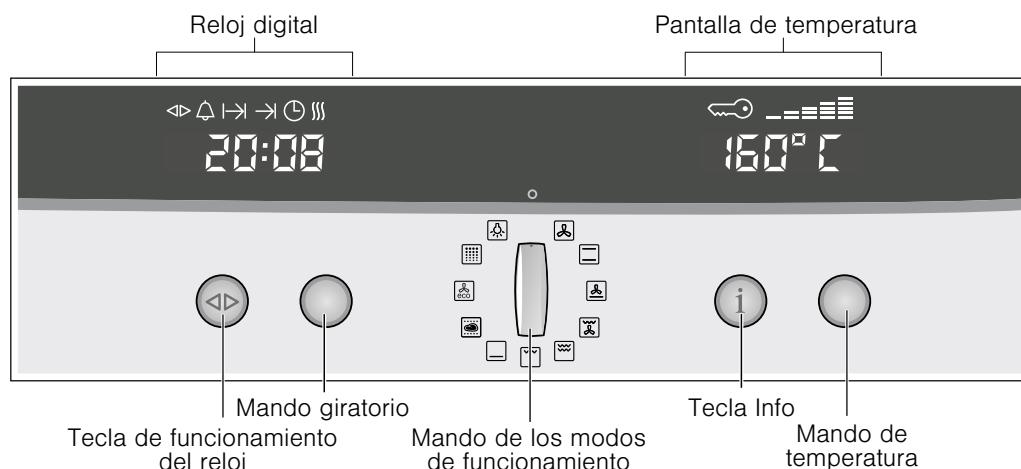
En este capítulo se presenta información sobre

- el panel de mando

- los modos de funcionamiento

- el interior del horno

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 modos de funcionamiento del aparato.

Modo de funcionamiento	Aplicación
 CircoTherm® Aire caliente	Para hornear y asar a uno o varios niveles
 Calor superior/inferior	Para hornear y asar a un nivel. Especialmente indicado para pasteles con un recubrimiento húmedo (por ejemplo, tarta de queso)
 Función pizza	Para productos elaborados ultracongelados y para platos que precisan mucho calor por el lado inferior (véase el capítulo: Hornear)
 ThermoGrill	Para aves y piezas grandes de carne
 Grill grande	Para cantidades grandes de piezas pequeñas y planas (por ejemplo, bistecs, salchichas)
 Grill pequeño	Para cantidades pequeñas de piezas pequeñas y planas (por ejemplo, bistecs, tostadas)
 Calor inferior	Para platos y productos de panadería que precisan un tostado intenso o una corteza en la parte inferior. Activar brevemente el calor inferior al final del tiempo de cocción.
 Cocción a baja temperatura	Para piezas de carne tiernas que se van a preparar poco hechas o al punto
 CircoTherm® Aire caliente Eco*	Para hornear y asar de una forma óptima a un nivel. El aparato no debe estar precalentado.
 Limpieza pirolítica	Limpieza automática del interior del horno. El horno se calienta hasta que se descompone la suciedad.
 Iluminación del interior del horno	Sirve de ayuda durante el cuidado y la limpieza del interior del horno

* Modo de funcionamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN50304.

Compartimento de cocción

En el compartimento de cocción se encuentra la lámpara del horno. Un ventilador evita que el horno se caliente en exceso.

Lámpara del horno

Durante el funcionamiento del horno se enciende la lámpara del compartimento de cocción. Con la posición  del mando de funciones puede encenderse la lámpara sin que exista calentamiento.

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta. ¡Atención! No obstruir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

Para que tras la utilización del horno el compartimento de cocción se enfríe con mayor rapidez, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

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.



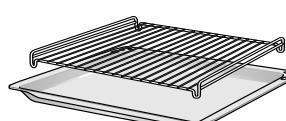
Parrilla

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.

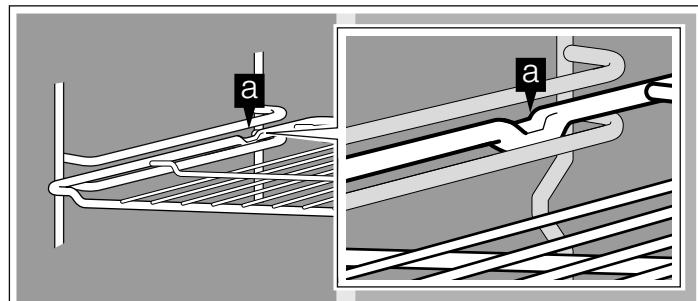
Nota: La bandeja de horno y la bandeja universal pueden deformarse durante el funcionamiento del aparato. Este fenómeno se debe a los grandes contrastes de temperatura en los accesorios. Se pueden producir si solo se ocupa una parte del accesorio o si se coloca un congelado, p. ej., una pizza, encima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

Introducción de los accesorios

Los accesorios están equipados con una función de encaje. Esta 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.

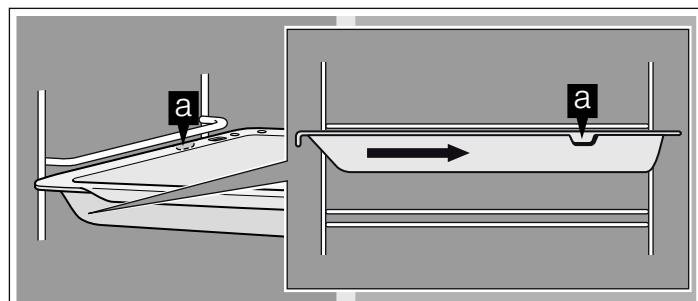
Al introducir la parrilla asegúrese

- 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

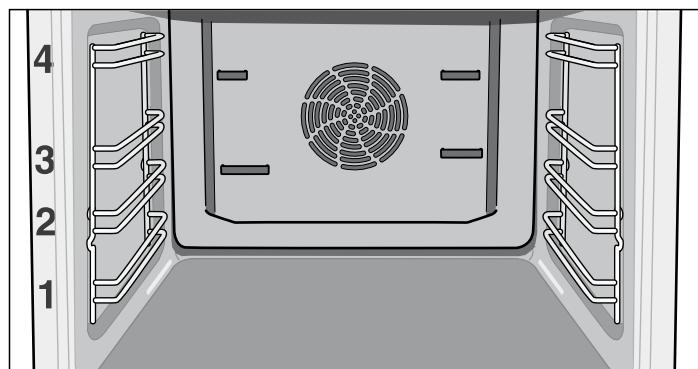


Al introducir la bandeja de horno o la bandeja universal asegúrese

- 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



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 $\triangleleft\triangleright$, se dispone de 3 segundos para ajustar la hora con el mando giratorio. En caso de que la hora estuviese adelantada, es posible atrasarla.

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

Nota: Para hornear y asar con CircoTherm® aire caliente, no utilizar \triangleleft 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. Encontrará una amplia oferta para su aparato en nuestros prospectos o en nuestra página Web.

La disponibilidad así como la posibilidad de realizar pedidos online de los accesorios especiales son distintas en función del país. Consulte al respecto la documentación de compra.

No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, indique siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.

Accesorios especiales	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
Plancha o parrilla	Z1432X3
Bandeja para asar esmaltada de dos piezas	Z1512X0
Guías correderas para 1 bandeja CLOU®	Z1701X2
Guías correderas para dos bandejas CLOU®	Z1765X2
Guías correderas para tres bandejas CLOU®	Z1742X2
Guías correderas para tres bandejas CLOU®	Z1745X2
Guías correderas para cuatro bandejas CLOU®	Z1755X2
Guías correderas VarioCLOU®	Z1785X3
Piedra para hornear pan	Z1913X0

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

1. Pulsar brevemente la tecla de las funciones de tiempo $\triangleleft\triangleright$ para acceder al modo de ajuste.

Los símbolos $\triangleleft\triangleright$ y \odot 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.



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 quede ajustado el modo deseado.

En la pantalla de temperatura se indica la temperatura recomendada.

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

Notas

- Cocción lenta  sólo se pueden activar si en la pantalla de temperatura no se muestra  ni .
- Si no se muestra ninguna temperatura, significa que la temperatura del modo de funcionamiento seleccionado es un ajuste fijo. Este valor no se puede modificar.

Modo de funcionamiento	Temperatura recomendada en °C	Margen de temperatura en °C
 CircoTherm® Aire caliente	160	40 - 200
 Calor superior/inferior	170	50 - 275
 Función pizza	220	50 - 275
 Termogrill	170	50 - 250
 Grill grande	220	50 - 275
Grill grande (intensa)*	Ajuste fijo	
 Grill pequeño	180	50 - 275
Grill pequeño (intensa)*	Ajuste fijo	
 Calor inferior	200	50 - 225
 Cocción a baja temperatura	Ajuste fijo	
 CircoTherm® Aire caliente Eco	160	40 - 200

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

Limpiar el aparato

Es preciso limpiar el aparato antes del primer uso.

1. Retirar los accesorios y los restos del embalaje del compartimento de cocción.
2. Limpiar los accesorios y el compartimento de cocción con agua caliente con jabón (véase el capítulo: Limpieza y cuidados).
3. Calentar con calor superior/inferior  a 240 °C durante 60 minutos.
4. Limpiar el compartimento de cocción con agua caliente con un poco de jabón cuando se haya enfriado.
5. Limpiar el aparato por fuera con un paño suave húmedo y agua con un poco de jabón.

Modo de funcionamiento	Temperatura recomendada en °C	Margen de temperatura en °C
 Limpieza pirolítica	0	1, 2 y 3
 Iluminación del interior del horno	Ajuste fijo	

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

Temperatura actual

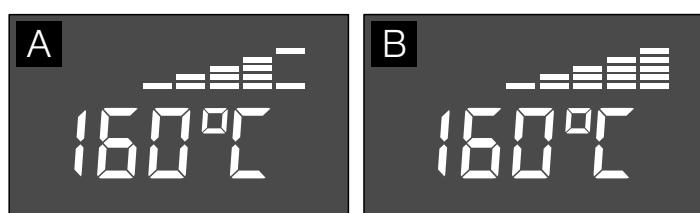
Pulsar la tecla Info . La temperatura actual se muestra durante 3 segundos.

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 . 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

	Calor residual elevado (por encima de 120 °C)
	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 **c 10**.

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. **c 32**).
3. Configurar el ajuste básico deseado dentro del submenú con el mando de temperatura (p. ej. **c 33**).
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.

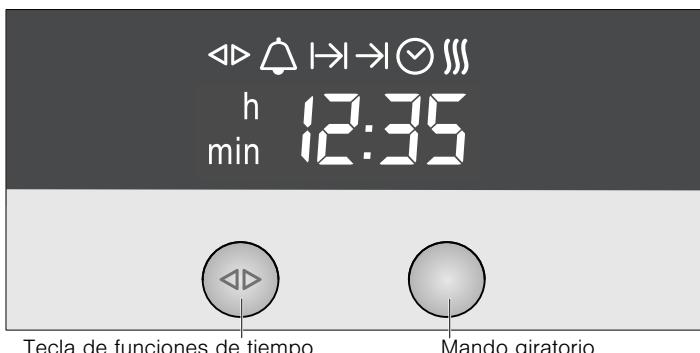
Para la desactivación volver a girar el mando de los modos de funcionamiento a la posición **O**.

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 **➔**. Pulsar

la tecla de las funciones de tiempo para apagar el tono de aviso antes de tiempo .

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

Avisador de tiempo

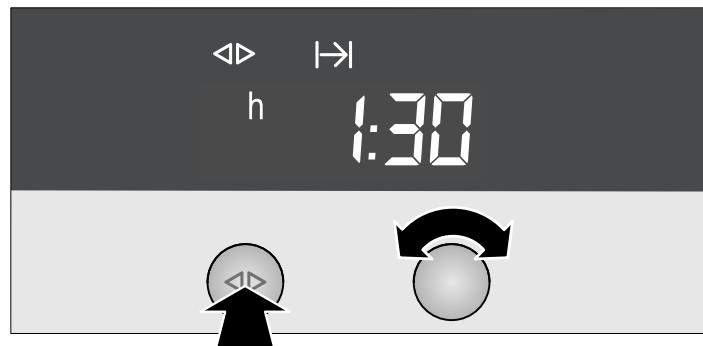
1. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo  hasta que se iluminen los símbolos  y .
2. Programar la duración de funcionamiento con el mando giratorio (p. ej. **5:00** minutos).
La configuración se aplica de modo automático. A continuación se vuelve a mostrar la hora y el tiempo del avisador 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.



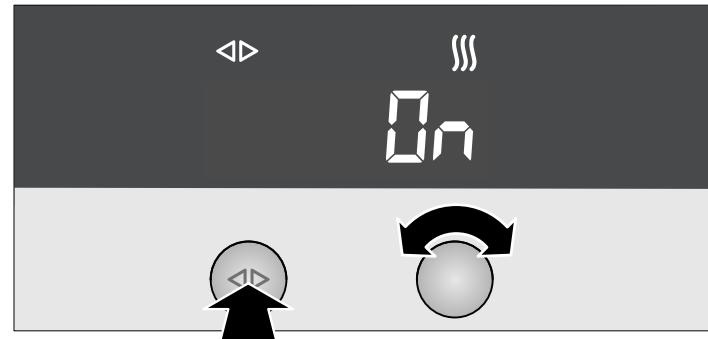
Calentamiento rápido

En el modo de funcionamiento CircoTherm® aire caliente  se puede reducir el tiempo de calentamiento si la temperatura programada 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  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 .

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  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

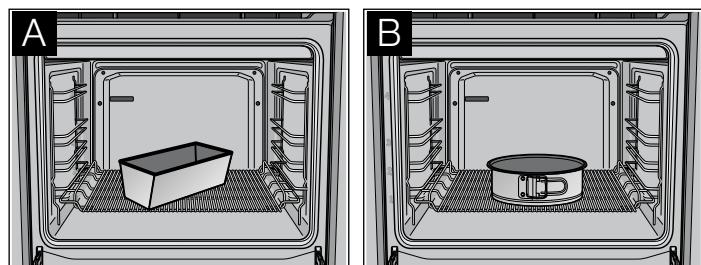
Moldes para hornear

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.

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



Bandejas de horno

Se recomienda el uso de bandejas originales, ya que estas están diseñadas de forma óptima para el compartimento de cocción y los tipos de funcionamiento.

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

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

Hornear a varios niveles

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

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

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

Tabla de horneado para masa base y pastas pequeñas

Los datos que figuran en la tabla son valores orientativos válidos para bandejas de hornear esmaltadas y moldes para hornear de color oscuro. Los valores pueden variar en función del tipo y la cantidad de masa y en función del molde utilizado.

Es recomendable que en el primer intento se ajuste la más baja de las temperaturas indicadas. En general, con la temperatura más baja se consigue un dorado más homogéneo.

Si se hornea algún plato siguiendo una receta propia, utilizar como orientación las indicaciones de la tabla para pastas parecidas.

Para precalentar, tener en cuenta los consejos y advertencias de la tabla.

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	30-40	3	170-180
	1 + 3	150-170	40-50	-	-
Molde desarmable o rectangular	1	150-160	60-80	2	160-170
Tartera	1	160-170	25-35	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
Pastaflora					
Pastel en bandeja con revestimiento seco, p.ej. migas	1	160-170	50-70	3	180-190
	1 + 3	160-170	60-80	-	-
Pastel en bandeja con capa jugosa, p.ej. glaseado de crema	1	150-170	60-90	3	170-190
Molde desarmable, p. ej. tarta de requesón	1	160-170	70-100	2	170-180
Tartera	1	160-170	70-100	2	180-190*
Masa de bizcocho					
Brazo de gitano	1	180-190*	10-15	3	190-200*
Tartera	1	160-170	20-30	2	170-180
Bizcocho (6 huevos)	1	150-160	30-45	2	160-170
Bizcocho (3 huevos)	1	150-160	25-45	2	160-170
Pasta de levadura					
Pastel en bandeja con revestimiento seco, p.ej. migas	1	160-170	50-70	3	170-180
	1 + 3	160-170	60-80	-	-
Pastel en bandeja con capa jugosa, p.ej. glaseado de crema	1	150-170	60-90	3	170-190
Trenza o corona de levadura (500 g)	1	160-170	40-50	3	170-180
Molde desarmable	1	160-170	30-45	2	160-170
Molde concéntrico	1	160-170	40-50	2	170-180

* Precalentar el horno

Pastas pequeñas	CircoTherm® Aire caliente ☀			Calor superior/inferior ☐	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Pasta de levadura	1	160-170	20-30	3	170-180
	1 + 3	160-170	30-40	-	-
Masa de merengue	1	80	100-150	3	80-90
	1 + 3	80	150-170	-	-
Masa de hojaldre	1	180-200	20-30	3	200-210
	1 + 3	180-200*	25-35	-	-
Masa de buñuelos	1	190-200*	25-35	3	200-210*
	1 + 3	190-200*	30-40	-	-
Masa de bizcocho, p. ej. magdalenas	1	150-160*	20-40	3	160-170*
	1 + 3	160-170	25-35	-	-
Pastaflora, p. ej. galletas de mantequilla	1	140-150*	15-25	3	140-150*
	1 + 3	130-140*	15-25	-	-
	1 + 3 + 4	130-140*	15-25	-	-

* Precalentar el horno

Pan	CircoTherm® Aire caliente ☀			Calor superior/inferior ☐	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Panecillos	1	200*	15-25	2	240*
Torta de pan	1	200*	15-25	2	240*
Empanada	1	180*	30-40	2	200*

* Precalentar el horno

Pan	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 pan 750-1000g					
Fin del horneado	1	200*	35-40	2	220*
Masa de pan 1000-1250g					
Inicio del horneado	1	200*	10-15	2	240*
Fin del horneado	1	180*	40-45	2	200*
Masa de pan 1250-1500g					
Inicio del horneado	1	180*	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

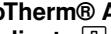
- No utilizar alimentos congelados con partes quemadas por el frío
- No utilizar alimentos congelados cubiertos de hielo
- Tener en cuenta las indicaciones del fabricante
- Con el Programa pizza no se puede hornear a varios niveles

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	CircoTherm® Aire caliente 			Función pizza 	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Pizza, fresca					
	1	190-200*	20-35	1	180-200
	1 + 3	170-190	35-45	-	-
Torta gratinada					
	1	190-200*	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	170-190*	45-55	1	170-190
Gratinado de patatas crudas					
	1	180-200	50-60	1	170-190
Pizza, ultracongelada					
Pizza con base fina	1	180-200	10-20	1	200-220
	1+3	170-190	20-30	-	-
Pizza con base gruesa					
	1	180-200	20-30	1	180-200
	1+3	170-190	25-35	-	-
Productos de patata					
Patatas fritas	1	190-200	15-25	1	210-230
	1+3	170-190	25-35	-	-
Croquetas	1	180-200	15-30	1	200-220

* Precalentar el horno

Platos	CircoTherm® Aire caliente			Función pizza	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Tortitas de patata (patatas rellenas)	1	180-200	15-25	1	200-220
Productos de panadería, ultracongelados					
Panecillos/baguettes, prehorneados	1	180-200	10-20	1	180-200
Panecillos/baguette cocidos para hornear	1	180-200	5-10	1	200-220
Masa pan alemán Brezel	1	170-190	15-20	1	170-190
Productos de panadería, prehorneados					
Panecillos/baguette cocidos para hornear	1	180-200	5-15	1	180-200
Albóndigas, ultracongeladas					
Varitas de pescado	1	180-200	15-20	1	190-210
Palitos de pollo, nuggets	1	190-200	15-25	1	200-220
Hamburguesa de verduras	1	190-200	20-45	1	200-220
Pastel de hojaldre, ultracongelado	1	190-200	35-45	1	180-200

* Precalentar el horno

Consejos y sugerencias

El pastel ha quedado demasiado claro	Comprobar la altura de inserción. Comprobar si se han empleado los recipientes recomendados. Colocar el molde sobre la parrilla y no sobre la bandeja. Si la altura de inserción y el recipiente son correctos, prolongar el tiempo de cocción o aumentar la temperatura.
El pastel ha quedado demasiado oscuro	Comprobar la altura de inserción. Si la altura de inserción es correcta, reducir el tiempo de cocción o disminuir la temperatura.
El pastel preparado en un molde se ha dorado de forma irregular	Comprobar la altura de inserción. Comprobar la temperatura. Asegurarse de que el molde no se encuentre expuesto a las salidas de aire de la placa posterior del compartimento de cocción. Comprobar que el molde esté colocado correctamente sobre la parrilla
El pastel preparado sobre la bandeja se ha dorado de forma irregular	Comprobar la altura de inserción. Comprobar la temperatura. Si se hornea a varios niveles, extraer la bandeja a diferentes intervalos de tiempo. Si se hornean pastas o galletas, asegurarse de que tienen el mismo tamaño y grosor
El pastel ha quedado demasiado seco	Aumentar un poco la temperatura y reducir el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado demasiado húmedo por dentro	Disminuir un poco la temperatura. Nota: el tiempo de cocción no puede reducirse porque se aumente la temperatura (por fuera quedaría hecho, pero crudo por dentro). Prolongar el tiempo de cocción y fermentar la masa del pastel durante más tiempo. Añadir menos líquido a la masa.
Cuando se hornean pasteles muy húmedos, p.ej. pasteles de frutas, se produce mucho vapor de agua en el compartimento de cocción, que se condensa en la puerta del aparato	El vapor de agua condensado en el compartimento de cocción se puede reducir considerablemente abriendo con cuidado la puerta del horno de forma breve (1 ó 2 veces, más veces en caso de un tiempo de cocción prolongado).
El pastel se desinfla tras retirarse del aparato	Utilizar menos líquido para la masa. Prolongar el tiempo de cocción o disminuir un poco la temperatura.
El tiempo de cocción indicado no es correcto	Comprobar la cantidad de pastas dispuestas en la bandeja. Las pastas no deben tocarse.
El producto congelado se ha dorado de forma irregular tras el horneado	Comprobar si el producto congelado está precocido de forma irregular. El dorado irregular se mantiene después del tiempo de cocción.
El producto congelado no está dorado, no ha quedado crujiente o los valores de tiempo no son correctos	Retirar el hielo de los alimentos congelados antes de introducirlos en el horno. No utilizar alimentos congelados cubiertos de hielo.

Ahorrar energía

Precalentar el aparato sólo cuando esté indicado en la tabla.

Utilizar moldes oscuros, absorben mejor el calor.

Utilizar el calor residual en caso de tiempos de cocción prolongados; para ello, apagar el horno 5 a 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.

Asar

En este capítulo se presenta información sobre

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

⚠ ¡Peligro de lesiones en caso de no emplear cacerolas resistentes al calor!

Utilizar sólo cacerolas indicadas especialmente para su uso en hornos.

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

Asar sin tapa

Para asar sin tapa se utiliza una cacerola sin tapa.

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

Asar en la bandeja universal

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

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

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

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

Asar en la bandeja universal con parrilla acodada

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

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

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

Asar en la bandeja universal con bandeja para asados

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

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

Asar con tapa

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

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

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

Tabla de asado

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

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

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

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

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

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

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

Frituras	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					
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

* Precalentar el horno

** Asar el estofado en un recipiente cerrado

	CircoTherm® Aire caliente ☀			Calor superior/inferior ☐	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Frituras					
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
Lacón	1	160-170	70-80	2	190-210
Vacuno					
Solomillo, medio hecho (1 kg)	1	180-190	45-65	2	200-220
Roastbeef, medio hecho (1,5 kg)	1	180-190	30-45	2	200-220
Estofado (1,5 kg)**	1	170-180	120-150	2	200-220
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
Lomo con hueso	1	180-190*	40-50	2	200-220*
Lomo sin hueso	1	180-190*	30-40	2	200-220*
Ave (sin relleno)					
Pollo, entero (1 kg)	1	170-180	60-70	2	200-220
Pato, entero (2-3 kg)	1	160-150	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	20-30	2	190-210
Pescado, entero (700 g)	1	160-170	30-40	2	180-200

* Precalentar el horno

** Asar el estofado en un recipiente cerrado

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

- Utilizar siempre la parrilla y la bandeja universal para asar al grill
- Colocar la parrilla en la bandeja universal e introducir las dos en la altura de inserción indicada en la tabla de asado al grill
- Colocar los alimentos siempre en el centro de la parrilla
- Si se van a asar al grill varias piezas de carne, todas deben ser del mismo tipo y presentar un peso y grosor similares.

ThermoGrill

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

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

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

Cuando se asa con el ThermoGrill sobre la parrilla, en función del alimento se puede generar una suciedad densa en el compartimento de cocción. Se recomienda limpiar el compartimento de cocción después de cada uso para que no se queme la suciedad.

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

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

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

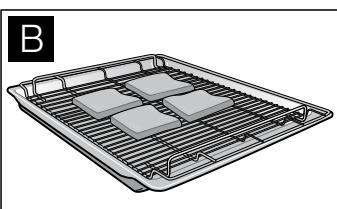
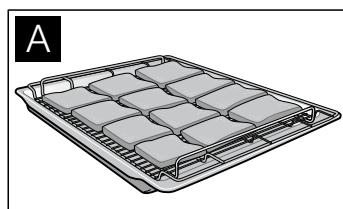
Los valores son válidos para la preparación de carne directamente sacada del frigorífico en el horno frío.

Alimentos para asar	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado al grill en minutos
Cerdo			
Asado con corteza de tocino	2	170-190	140-160
Pierna	2	180-200	120-150
Vacuno			
Roastbeef, medio hecho (1,5 kg)	2	220-240	40-50
Cordero			
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	2	170-190	120-150
Ave (sin relleno)			
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
Muslo de ganso	2	180-200	50-80

Superficie del grill

Para grandes cantidades de alimentos planos utilizar el grill grande  (figura A).

Para cantidades reducidas de alimentos grandes utilizar el grill pequeño . Colocar los alimentos en el centro de la parrilla (figura B). El uso del grill pequeño permite ahorrar energía.



Untar los alimentos ligeramente con aceite al gusto.

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

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

Posición de la parrilla	Aplicación
	Colocar la parrilla acodada con la hendidura hacia abajo en la bandeja universal: adecuada para asar alimentos bien hechos
	Colocar la parrilla acodada con la hendidura hacia arriba en la bandeja universal: adecuada para asar alimentos poco o medio hechos

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



Tabla para grill grande ☐

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

Alimentos para asar	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado al grill en minutos	Indicaciones
Cerdo				
Bistecs, medio hechos (3 cm de grosor)	4	Int	12-15	
Bistec, bien hecho (2 cm de grosor)	4	Int	15-20	
Vacuno				
Bistecs (3 - 4 cm de grosor)	4	Int	15-20	Incrementar o acortar los tiempos de cocción según el resultado deseado
Tournedós	4	Int	12-15	
Cordero				
Filetes	4	Int	8-12	Incrementar o acortar los tiempos de cocción según el resultado deseado
Rodajas	4	Int	10-15	
Salchichas				
	4	250	10-14	Realizar un pequeño corte
Ave				
Muslos de pollo	3	250	25-30	Pinchar la piel para evitar que se formen burbujas al asar al grill
Pollo troceado	3	250	25-30	
Pescado				
Filetes	4	220	15-20	Todas las piezas deben ser del mismo grosor
Rodajas	4	220	15-20	
Pescado, piezas enteras	3	220	20-25	
Verduras				
	4	Int	15-20	
Tostadas con guarnición				
	3	220	10-15	La altura de depende de la altura de la guarnición

Tabla para grill pequeño ☐

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

alimentos. Son válidos para la preparación de carne directamente sacada del frigorífico en el horno frío.

Alimentos para asar	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado al grill en minutos	Indicaciones
Salchichas				
	4	250	12-15	Realizar un pequeño corte
Ave				
Muslos de pollo	3	250	35-45	Pinchar la piel para evitar que se formen burbujas al asar al grill
Pollo troceado	3	250	30-40	
Pescado				
Filetes	4	230	15-20	Todas las piezas deben ser del mismo grosor
Rodajas	4	230	15-20	
Pescado, piezas enteras	3	230	20-25	
Verduras				
	4	Int	15-20	
Tostadas con guarnición				
	3	220	12-18	La altura de depende de la altura de la guarnición

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., tartaletas	Bandeja-molde de tartaletas	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

Platos con Aire caliente Eco CircoTherm® 	Accesarios	Altura de inserción	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pescado				
Trucha	aprox. 400 g	Bandeja universal con parrilla de inserción 1	160 - 170	25 - 30

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 enfríe 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 precalentárla.
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 **On**, 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

	Soasado en minutos	Cocción a baja temperatura en minutos
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

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 crusos/ alimentos congelados	50	30 - 90
Pan/panecillos (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Pasteles de elaboración en bandeja, secos y ultracongelados	60	45 - 60
Pasteles de elaboración en bandeja, húmedos y ultracongelados	50	50 - 70

Consejos y sugerencias

La carne cocida a baja temperatura se enfria 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

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 $\frac{1}{2}$, 1 o $1\frac{1}{2}$ litros de forma simultánea con CircoTherm® aire caliente .

Notas

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

Preparar la fruta

1. Lavar la fruta y, según el tipo, pelar, quitar las semillas y triturar.
2. Introducir la fruta en los tarros de conserva hasta aprox. 2 cm por debajo del borde.
3. Llenar los tarros con el almíbar (aprox. $\frac{1}{3}$ litros para un tarro de litro); este debe estar caliente y no presentar espuma.

Para un litro de agua:

- aprox. 250 g de azúcar para fruta dulce
- aprox. 500 g de azúcar para fruta ácida

Preparar la verdura

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

Cerrar los tarros de conserva

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

Iniciar la conservación

1. Introducir la bandeja universal a la altura 1.

2. Colocar los tarros de conserva formando un triángulo de forma que no haya contacto entre ellos.



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

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

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

Finalizar la conservación

En caso de fruta, pepinos y tomate concentrado:

1. Apagar el aparato una vez todos los tarros han comenzado a burbujejar.
2. Dejar reposar los tarros de conserva unos minutos en el compartimento de cocción cerrado.

- Frambuesas, fresas, cerezas o pepinos: aprox. 5 - 10 minutos
- Otras frutas: aprox. 10 - 15 minutos
- Tomate concentrado o puré de manzana: aprox. 15 - 20 minutos

En caso de verduras:

1. Reducir la temperatura a 100 °C una vez todos los tarros han comenzado a burbujejar. Dejar que los tarros de conserva continúen burbujeando durante aprox. 60 minutos en el compartimento de cocción cerrado.

2. Apagar el aparato.

3. Dejar reposar los tarros de conserva entre 15 y 30 minutos en el compartimento de cocción cerrado.

Extraer los tarros de conserva

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

Limpieza pirolítica

En la limpieza pirolítica el horno se calienta a aprox. 500 °C. De esta forma se queman los restos de asados, horneados y alimentos hechos al grill y basta con retirar las cenizas del compartimento de cocción.

Hay tres niveles de limpieza disponibles.

Cuanto más persistente es la suciedad, mayor debe ser el nivel de limpieza. Se recomienda limpiar el compartimento de cocción cada dos o tres meses. La limpieza requiere sólo aprox. 2,5 - 4,7 kilovatio-hora.

Consejos y advertencias

Para su seguridad, la puerta del horno se bloquea de forma automática. No se puede abrir hasta que el compartimento de cocción se haya enfriado algo. No intentar desplazar el ganchillo de sujeción con la mano.

No intentar abrir la puerta del horno durante el transcurso de la limpieza. De lo contrario, la limpieza podría interrumpirse.

Durante la limpieza, la lámpara de iluminación del horno no se enciende.

⚠ ¡Peligro de incendio!

La parte exterior del horno está muy caliente. Procurar no obstruir la parte delantera del aparato. No colgar objetos inflamables, p. ej. paños de cocina, del tirador de la puerta. Mantener alejados a los niños.

Antes de la limpieza

El horno debe estar vacío. Extraer los accesorios, los recipientes y las rejillas del horno. Consultar el capítulo *Cuidados y limpieza* para desenganchar las rejillas.

Limpiar la puerta del horno y las superficies laterales del compartimento de cocción por la zona de las juntas. No frotar la junta.

Asegurarse de que la puerta del horno está cerrada antes de comenzar a limpiar.

⚠ ¡Peligro de incendio!

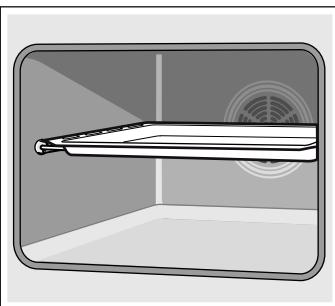
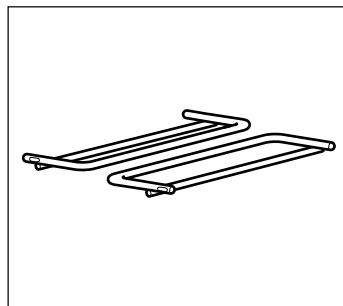
Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Limpiar el compartimento de cocción con un paño húmedo.

Limpieza conjunta de los accesorios

Las rejillas no son apropiadas para la autolimpieza. Retirarlas del compartimento de cocción. Si se desea limpiar accesorios se puede adquirir el soporte necesario.

El soporte para accesorios puede adquirirse a través del Servicio de Asistencia Técnica o en Internet con el número de material 466546.

El soporte para accesorios se inserta a la izquierda y la derecha.



Con este soporte se podrán limpiar accesorios esmaltados sin revestimiento antiadherente, p. ej., la bandeja universal. Limpiar siempre un solo accesorio al mismo tiempo.

Los accesorios sin esmaltar, p. ej. la parrilla, no son apropiados para la autolimpieza. Retirarlos del compartimento de cocción.

⚠ ¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

No introducir bandejas y moldes antiadherentes durante la limpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.

Nota: Para saber qué accesorio es apropiado para la autolimpieza, consultar la tabla de accesorios especiales al principio de estas instrucciones de uso.

Programar el nivel de limpieza

1. Colocar el mando de los modos de funcionamiento en . En la pantalla de temperatura se muestra 0.

2. Ajustar el nivel de limpieza con el mando de temperatura. La limpieza pirolítica se inicia transcurridos unos segundos.

En la pantalla de la hora se muestra la duración de la limpieza. Tras unos segundos se enciende el horno. Se muestra el transcurso de la duración ajustada.

La puerta del horno se bloquea tras el inicio.

Una vez finalizada la limpieza

En la pantalla de la hora se muestra 0:00 y parpadea. Situar el mando de los modos de funcionamiento en y pulsar una vez la tecla . No puede abrirse la puerta del horno hasta que este se haya enfriado.

Cancelar la limpieza

Colocar el mando de los modos de funcionamiento en . No puede abrirse la puerta del horno hasta que este se haya enfriado.

Modificar el nivel de limpieza

El nivel de limpieza no se puede modificar una vez iniciado el proceso.

La limpieza debe transcurrir por la noche

A fin de tener el horno disponible durante el día se recomienda dejar el final de la limpieza para la noche. Programar el aparato como se describe en los puntos 1 y 2.

1. Pulsar la tecla de funcionamiento del reloj hasta que aparezca el símbolo .

2. Retrasar la hora de finalización con el mando giratorio.

El horno pasa al modo de espera. En el indicador se muestra la hora. En el momento en que el horno se enciende, comienza a contar el tiempo.

Después de la limpieza

Una vez el compartimento de cocción se haya enfriado, limpiar con un paño húmedo los restos de ceniza.

Cuidados y limpieza

El horno mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describe cómo efectuar el cuidado y la limpieza del horno.

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del horno debido a los diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede provocar ligeras decoloraciones. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Los bordes de las bandejas finas no pueden

esmaltarse por completo. Por este motivo pueden resultar ásperos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

Productos de limpieza

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un limpiador inadecuado. No utilizar

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- productos fuertes que contengan alcohol,
- estropajos o esponjas duras,
- limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para cristal.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. En los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Cubierta de la puerta	Productos específicos para la limpieza de acero inoxidable (se pueden adquirir en los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados): Observar las indicaciones del fabricante.
Compartimento de cocción	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable o productos de limpieza específicos para hornos. Utilizar únicamente cuando el compartimento de cocción esté frío. Utilizar preferiblemente la función de autolimpieza. Observar aquí el capítulo <i>Limpieza pirolítica</i> .
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
Rejillas	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Guías correderas	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No remojar ni meter en el lavavajillas o limpiar mediante autolimpieza. Las guías pueden dañarse o bloquearse.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

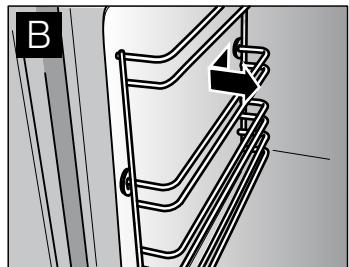
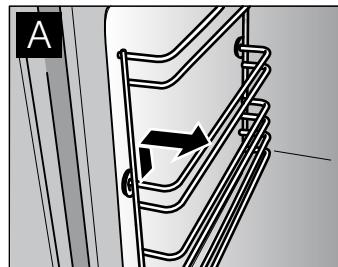
Limpiar las rejillas de soporte

Las rejillas de soporte pueden extraerse para facilitar su limpieza.

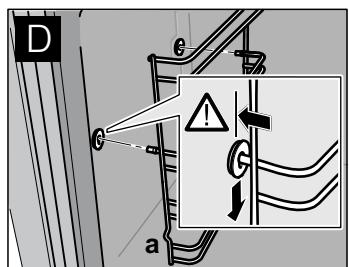
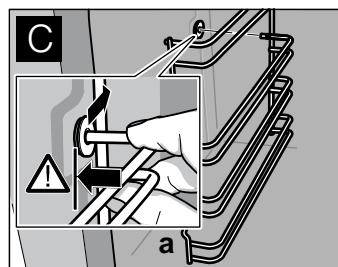
⚠ ¡Peligro de quemaduras a causa de piezas calientes en el compartimento de cocción!

Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfrie.

1. Presionar la parte delantera de la rejilla de soporte hacia arriba y extraerla lateralmente (figura A).
2. Tirar de la parte trasera de la rejilla de soporte hacia adelante y extraerla lateralmente (figura B).



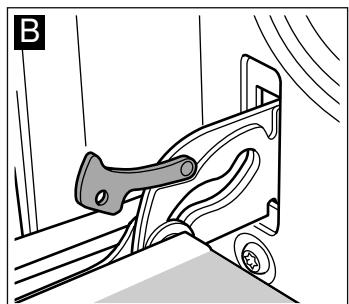
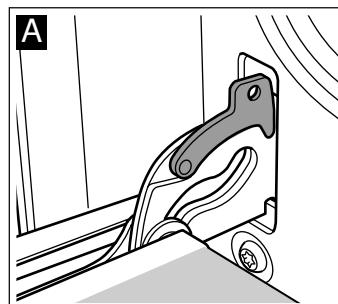
3. Limpia la rejilla de soporte con lavavajillas y una esponja o un cepillo.
4. Montar la rejilla de soporte con la curvatura (a) siempre hacia abajo para que coincidan las alturas de inserción.
5. Introducir la parte trasera de la rejilla de soporte hasta el tope y presionarla hacia atrás (figura C).
6. Introducir la parte delantera de la rejilla de soporte hasta el tope y presionarla hacia abajo (figura D).



Descolgar y colgar la puerta del horno

Para facilitar el desmontaje y la limpieza de los vidrios de la puerta, se puede descolgar la puerta del horno.

Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. La puerta del horno se bloquea plegando las palancas (figura A). En este caso, la puerta no puede descolgarse. Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.

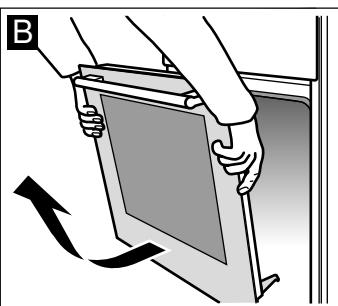
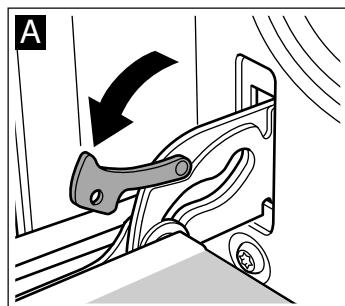


⚠ ¡Peligro de lesiones!

Si las bisagras no están bloqueadas, podrían cerrarse de golpe. Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, en cuyo caso deben estar abiertas.

Descolgar la puerta

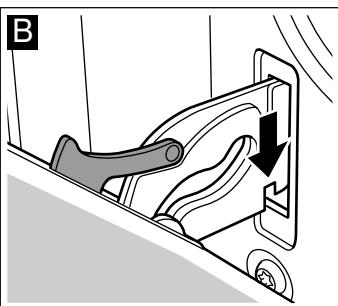
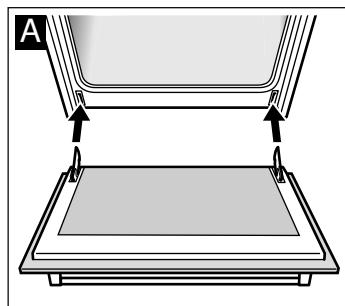
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Abrir ambas palancas de bloqueo izquierda y derecha (figura A).
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. Agarrar con ambas manos por el lado izquierdo y derecho. Empujar un poco más en sentido de cierre y extraer (figura B).



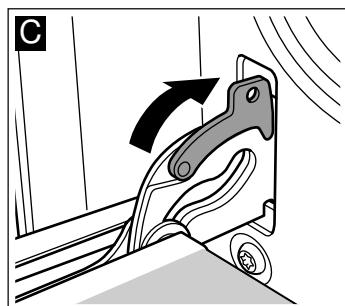
Colgar la puerta

Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

1. Al volver a colgar la puerta, observar que ambas bisagras se ajusten exactamente dentro de sus aberturas (figura A).
2. La ranura de las bisagras debe encajar por ambos lados (figura B).



3. Volver a cerrar ambas palancas de bloqueo (figura C). Cerrar la puerta del horno.



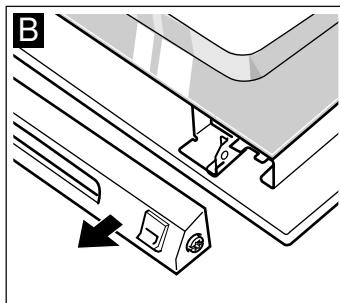
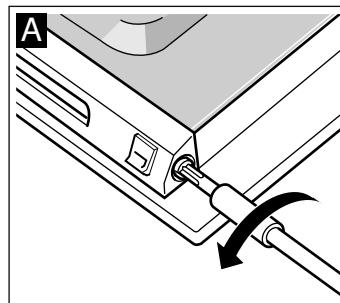
⚠ ¡Peligro de lesiones!

No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Desmontar la cubierta de la puerta

La tapa de la puerta del horno puede cambiar de color con el tiempo. Para una limpieza más profunda, se recomienda retirar la cubierta.

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Desatornillar la cubierta de la puerta del horno. Para ello, desenroscar los tornillos situados a izquierda y derecha (figura A).
3. Retirar la tapa (figura B).



Procurar que la puerta del horno no se cierre mientras la tapa no está montada. El vidrio interior puede dañarse. Limpiar la cubierta con un producto de limpieza de acero.

4. Colocarla de nuevo y fijarla.
5. Cerrar la puerta del horno.

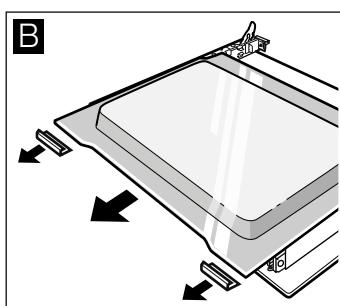
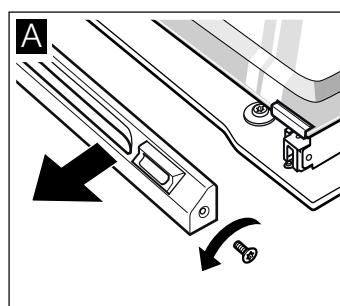
Montaje y desmontaje del cristal de la puerta

El cristal de la puerta del horno puede extraerse para facilitar su limpieza.

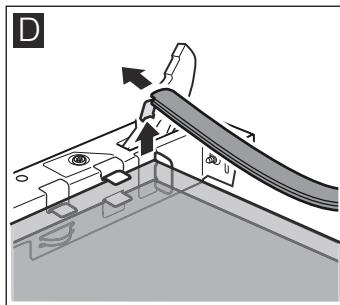
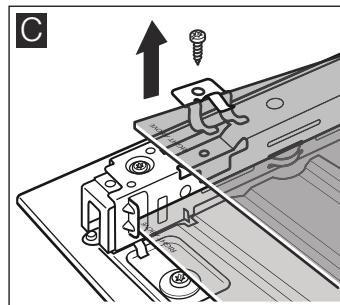
Al retirar los cristales interiores, prestar atención al orden de desmontaje. Para volver a colocar los vidrios en el orden correcto, orientarse por los números que aparecen en los vidrios.

Desmontaje

1. Desmontar la puerta del horno y depositarla sobre un paño con el tirador hacia abajo.
2. Desatornillar la tapa superior de la puerta del horno. Para ello, desenroscar los tornillos situados a izquierda y derecha (Figura A).
3. Levantar el cristal superior y extraerlo y extraer ambas juntas pequeñas (Figura B).

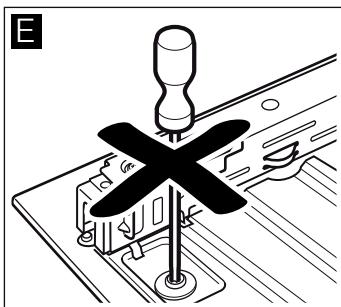


4. Desatornillar las grapas de fijación a derecha e izquierda. Levantar el cristal y extraer las grapas del mismo (Figura C).
5. Extraer la junta de la parte inferior del cristal (Figura D). Para ello, retirar la junta y extraerla por arriba. Extraer el cristal.



6. Extraer el cristal inferior hacia arriba en posición inclinada.

7. NO desatornillar los tornillos situados a izquierda y derecha de la parte metálica (Figura E).



Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

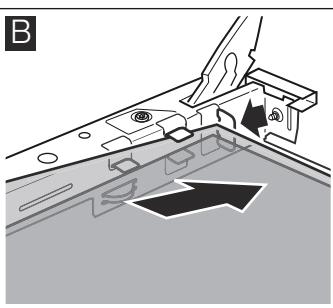
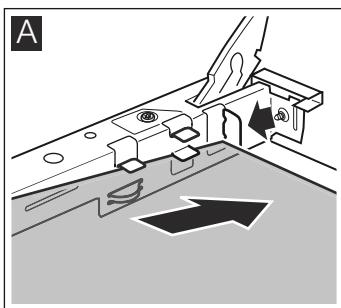
Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar raspadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

Montaje

Al realizar el montaje, observar que la inscripción "right above" de la parte inferior izquierda de ambos cristales se encuentre invertida.

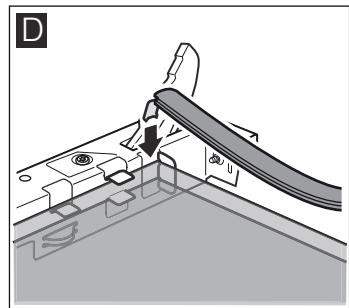
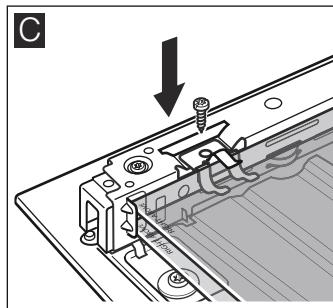
1. Introducir el cristal inferior hacia atrás en posición inclinada (Figura A).

2. Introducir el cristal intermedio (Figura B).



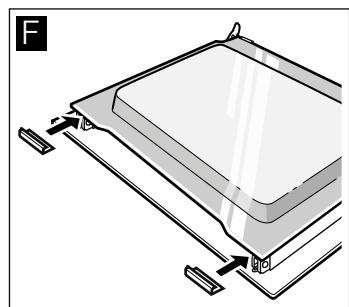
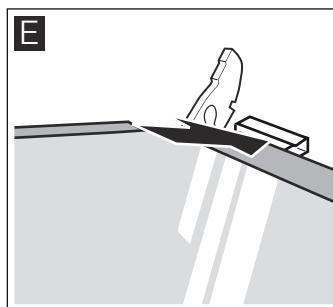
3. Insertar las grapas de sujeción a derecha e izquierda en el cristal, alinearlas de tal forma que queden situadas sobre el agujero roscado y atornillarlas (Figura C).

4. Volver a enganchar la junta de la parte inferior del cristal (Figura D).



5. Introducir el cristal superior hacia atrás en ambos soportes en posición inclinada. Asegurarse al hacerlo de que la junta no se desplace hacia atrás (Figura E).

6. Volver a insertar ambas juntas pequeñas a derecha e izquierda en el cristal (Figura F).



7. Colocar la cubierta y atornillarla.

8. Montar la puerta del horno.

No utilizar el horno si el cristal no está correctamente montado.

Averías y reparaciones

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

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Tabla de averías

Avería	Possible causa	Indicación/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.
La masa líquida o muy fluida se distribuye de forma irregular (más hacia un lado).	El aparato no está montado en horizontal.	Comprobar el montaje del aparato (ver 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 digital).
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 funcionamiento del reloj y volver a programar la hora (véase el capítulo: Reloj digital).

Avería	Possible causa	Indicación/solución
En la pantalla de temperatura se indica EXXX , p. ej. E 300 .	Error interno en el sistema electrónico del aparato.	Pulsar la tecla de funcionamiento del reloj. 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 C≈ y 5- .	El aparato está bloqueado.	Desactivar el bloqueo (véase el capítulo: Seguro para niños).
No se puede manejar el aparato; en la pantalla de temperatura se muestra C≈ y - SP .	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 1600 .	Se ha pulsado una combinación de teclas.	Apagar el aparato, pulsar la tecla Info durante 3 segundos; a continuación, la tecla de funcionamiento del reloj durante 4 segundos y finalmente de nuevo la tecla Info durante 3 segundos más.
Las funciones de control electrónico están averiadas.	Impulsos de energía (p. ej., descarga eléctrica).	Ajustar la función de nuevo.
Al activar un modo de funcionamiento se muestra Ho h en la pantalla de temperatura.	El aparato no se ha enfriado por completo.	Esperar hasta que el aparato se enfrié 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 asar al grill se forma humareda.	Se quema grasa en la resistencia del grill.	Seguir asando (al grill) hasta que se queme la grasa de la resistencia del grill.
	La parrilla o la bandeja universal está mal introducida.	Colocar la parrilla en la bandeja universal e insertarlas en un nivel inferior.
Se genera gran cantidad de agua condensada en el compartimento de cocción.	Efecto normal (p. ej., al hacer pasteles de recubrimiento húmedo o un asado voluminoso).	Abrir la puerta del aparato de vez en cuando durante el funcionamiento.
Las piezas esmaltadas presentan manchas mates y de color claro.	Efecto normal debido al jugo de la carne y de las frutas que se desprende.	No es posible.
Los cristales de la puerta están empañados.	Efecto normal debido a las diferencias de temperatura.	Calentar el aparato a 100 °C y apagarlo transcurridos 5 minutos.

Mensajes de error con **E**

Si en la pantalla aparece un mensaje de error con **E**, pulsar la tecla **⊕**. De este modo se elimina el mensaje de error. Podría ser necesario tener que ajustar de nuevo la hora. Ponerse en

contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el error vuelva a mostrarse.

Si se muestra alguno de los mensajes siguientes, el usuario puede solucionarlo por sí mismo.

Mensaje de error	Possible causa	Indicación/solución
E0 11	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo o se ha quedado atascada.	Pulsar todas las teclas una por una. Comprobar que las teclas estén limpias. Si el mensaje de error persiste, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
E1 15	La temperatura del compartimento de cocción es demasiado alta.	La puerta del horno se bloquea. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfrié. Con la tecla ⊕ se borra el mensaje de error.

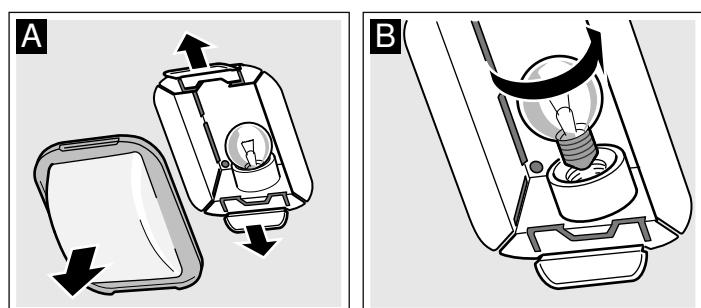
Cambiar la lámpara del techo del horno

Si la bombilla de la lámpara del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Pueden adquirirse bombillas de recambio de 40 W resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar solo estas lámparas.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el fusible de la caja de fusibles.

1. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
2. Retirar el cristal protector. Para ello, empujar las lengüetas metálicas hacia atrás con el pulgar (figura A).
3. Desenroscar la bombilla y sustituirla por otra del mismo tipo (figura B).



4. Colocar de nuevo el cristal protector. Para ello, encajarlo por uno de los lados y presionar firmemente por el otro. El vidrio encaja.
5. Retirar el paño de cocina y conectar el fusible.

Cristal protector

Se tienen que cambiar los cristales protectores deteriorados. Los vidrios protectores se consiguen en el Servicio de

Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

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.

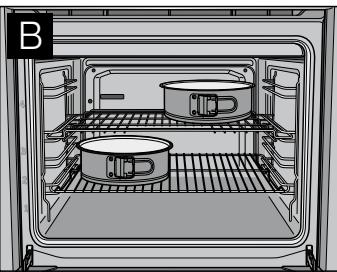
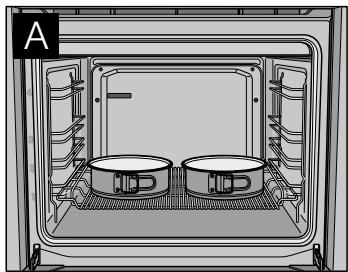
Tener en cuenta las indicaciones de las tablas referidas al precalentamiento. Los valores de la tabla no incluyen el calentamiento rápido.

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

Hornear	Altura de inserción	Mando de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pastas de té	3		140-150*	25-35
	1		140-150	25-35
	1+3		140-150*	30-40
	1+3+4		130-140*	40-50
Pastelitos (20 unidades por bandeja)	3		160-170**	25-30
	1		160-180	25-35
	1+3		140-150**	30-40
	1+3+4		140-150**	35-50
Base para tarta	2		160-170*	25-35
	1		160-170*	25-35
Pastel de manzana recubierto (moldes de aluminio oscuros 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

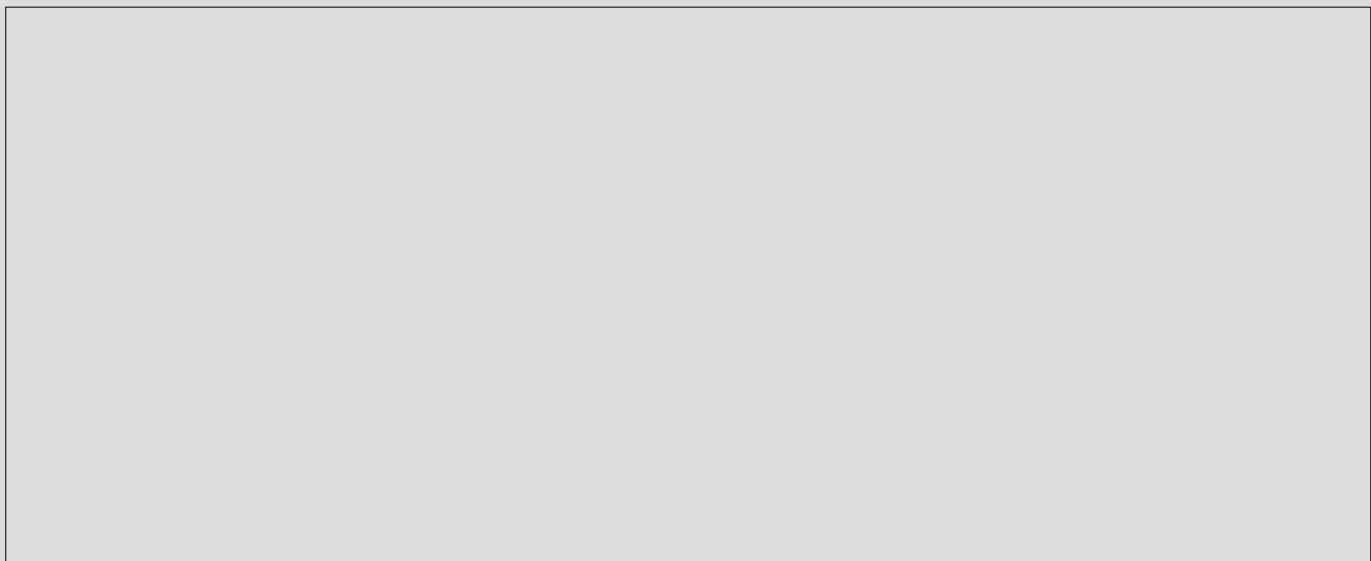
** Precalentar 10 minutos



Asar al grill	Altura de inserción	Mando de funcionamiento	Temperatura	Tiempo de asado al grill en minutos
Tostadas* (bandeja universal + parrilla)	3+4	■/□	275	1/2-2
Bistecs de ternera, 12 uds.** (bandeja universal + parrilla)	3+4	■/□	Int	20-30

* Precalentar el horno

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



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



9000780965

45
930627