



HORNO INTEGRADO

[es] INSTRUCCIONES DE USO

B3ACE4A.0

Índice

	Uso correcto del aparato	4
	Indicaciones de seguridad importantes	4
	En general	4
	Lámpara halógena	5
	Causas de los daños	6
	En general	6
	Protección del medio ambiente	6
	Ahorro de energía	6
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	7
	Presentación del aparato	8
	Panel de mando	8
	Sensores y panel indicador	8
	Tipos de calentamiento y funciones	9
	Temperatura	9
	Interior del horno	10
	Accesorios	10
	Accesorios generales	10
	Introducir los accesorios	10
	Accesorios especiales	11
	Antes del primer uso	12
	Primera puesta en marcha	12
	Limpieza del interior del aparato	12
	Limpieza de los accesorios	12
	Manejo del aparato	12
	Encender y apagar el horno	12
	Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura	12
	Control de precalentamiento	13
	Calentamiento rápido	13
	Funciones de programación del tiempo	13
	Ajuste del reloj avisador	13
	Ajuste de la duración	14
	Ajustar la hora de finalización	14
	Ajustar la hora	14
	Control, modificación o borrado de los ajustes	14
	Seguro para niños	15
	Seguro para niños automático	15
	Ajustes básicos	15
	Lista de los ajustes básicos	15
	Modificar los ajustes básicos	15
	Productos de limpieza	16
	Productos de limpieza apropiados	16
	Superficies del interior del aparato	17
	Después de la limpieza	18
	Mantener limpio el aparato	18
	Función de limpieza	19
	EasyClean	19
	Rejillas	20
	Desmontaje y montaje de las rejillas	20
	Puerta del aparato	21
	Desmontaje y montaje de la puerta del aparato	21
	Montaje y desmontaje de los cristales de la puerta	23
	¿Qué hacer en caso de avería?	24
	Solucionar una o más pequeñas averías	24
	Sustitución de la lámpara del techo del interior del aparato	24
	Servicio de Asistencia Técnica	25
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	25
	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	25
	Advertencias de carácter general	25
	Repostería	26
	Gratinados y soufflés	30
	Aves, carne y pescado	30
	Verduras y guarniciones	33
	Postres	34
	Presencia de acrilamida en alimentos	34
	Deshidratar	34
	Elaborar conservas	35
	Dejar levar la masa	36
	Descongelar	36
	Conservar caliente	37
	Comidas normalizadas	37

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**



Uso correcto del aparato

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 integrado. 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 especializados 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 está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

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 ocasionar.

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 15 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión. Introducir los accesorios correctamente en el interior del aparato. → "Accesorios" en la página 10



Indicaciones de seguridad importantes

En general



Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el interior del horno se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el interior del horno. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno, de la resistencia y de los accesorios.
- 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.



Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno 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 interior del horno.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno 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.

⚠ Advertencia – ¡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. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno caliente.

⚠ Advertencia – ¡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.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. 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.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ Advertencia – ¡Peligros derivados del magnetismo!

En el panel de mando o en los propios mandos hay instalados imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, como marcapasos o bombas de insulina. Los portadores de implantes electrónicos deben mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al panel de mando.

Lámpara halógena**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

Las lámparas del compartimento de cocción se calientan mucho. Todavía existe riesgo de sufrir quemaduras un tiempo después del apagado. No tocar el cristal protector. Evitar el contacto con la piel durante la limpieza.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Al sustituir la lámpara del interior del horno los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

Causas de los daños

En general

¡Atención!

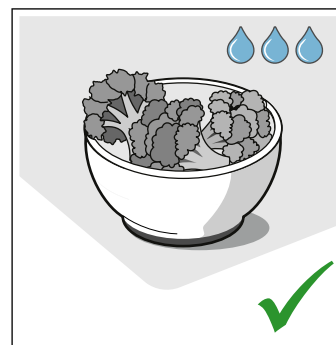
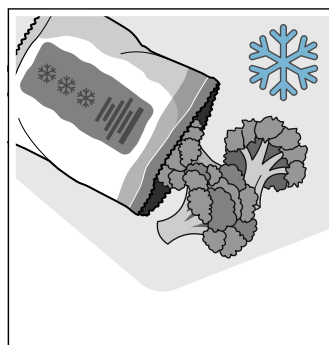
- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del interior del horno: No colocar ningún accesorio en la base del interior del horno. No cubrir la base del interior del horno con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del interior del horno 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.
- Papel de aluminio: el papel de aluminio en el interior del horno no puede entrar en contacto con el cristal de la puerta. Puede ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.
- Agua en el interior del horno caliente: No derramar agua en el interior del horno caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Humedad en el interior del aparato: la humedad persistente en el interior del aparato puede dar lugar a corrosión. Secar el interior del aparato después de cada uso. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el interior del aparato cerrado. No conservar los alimentos en el interior del aparato.
- Enfriar el interior del aparato con la puerta abierta: tras un uso a altas temperaturas, dejar enfriar el interior del aparato únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta solo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo. Solo tras un uso con una humedad elevada, dejar secar el interior del aparato con la puerta abierta.
- 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.
- Junta muy sucia: si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- 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 interior del horno 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.

Protección del medio ambiente

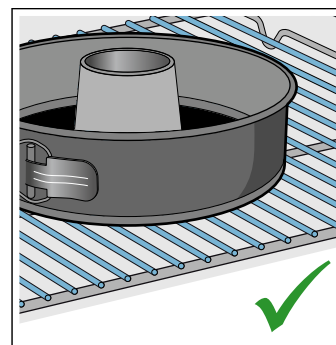
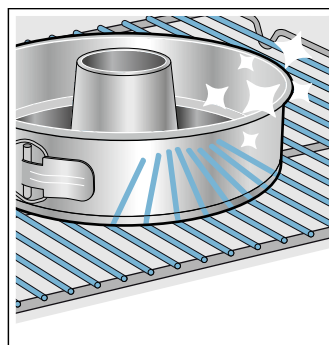
Su nuevo aparato presenta una gran eficiencia energética. Aquí se ofrecen consejos sobre cómo manejar el aparato ahorrando más energía y cómo desecharlo correctamente.

Ahorro de energía

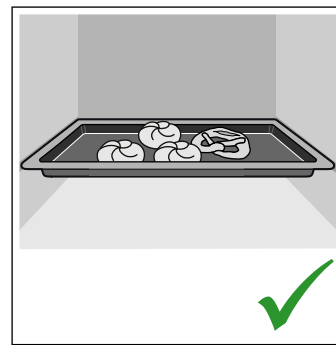
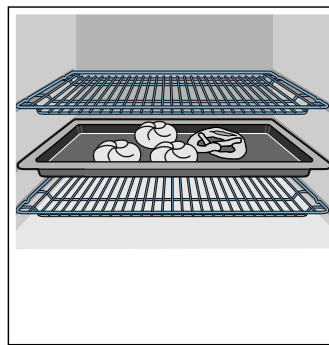
- Precalentar el aparato solo cuando se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Dejar descongelar los alimentos congelados antes de introducirlos en el interior del horno.



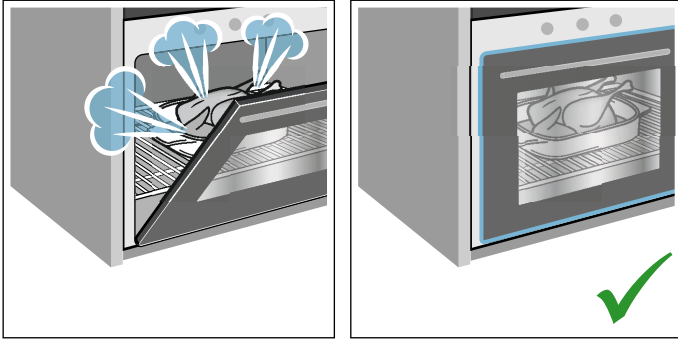
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán el calor especialmente bien.



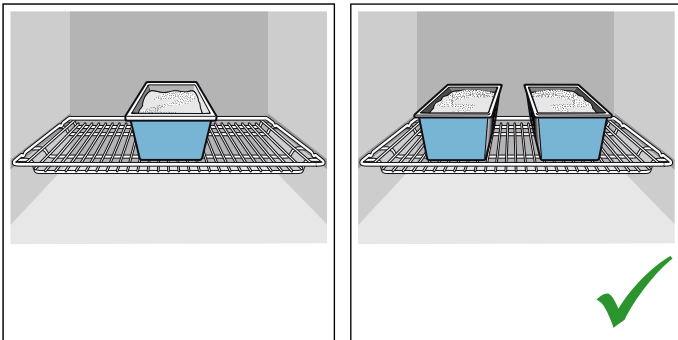
- Retirar los accesorios innecesarios del interior del horno.



- Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el funcionamiento.



- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El interior del horno se mantiene 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 el interior del horno.



- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el aparato 10 minutos antes de que termine el tiempo y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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.

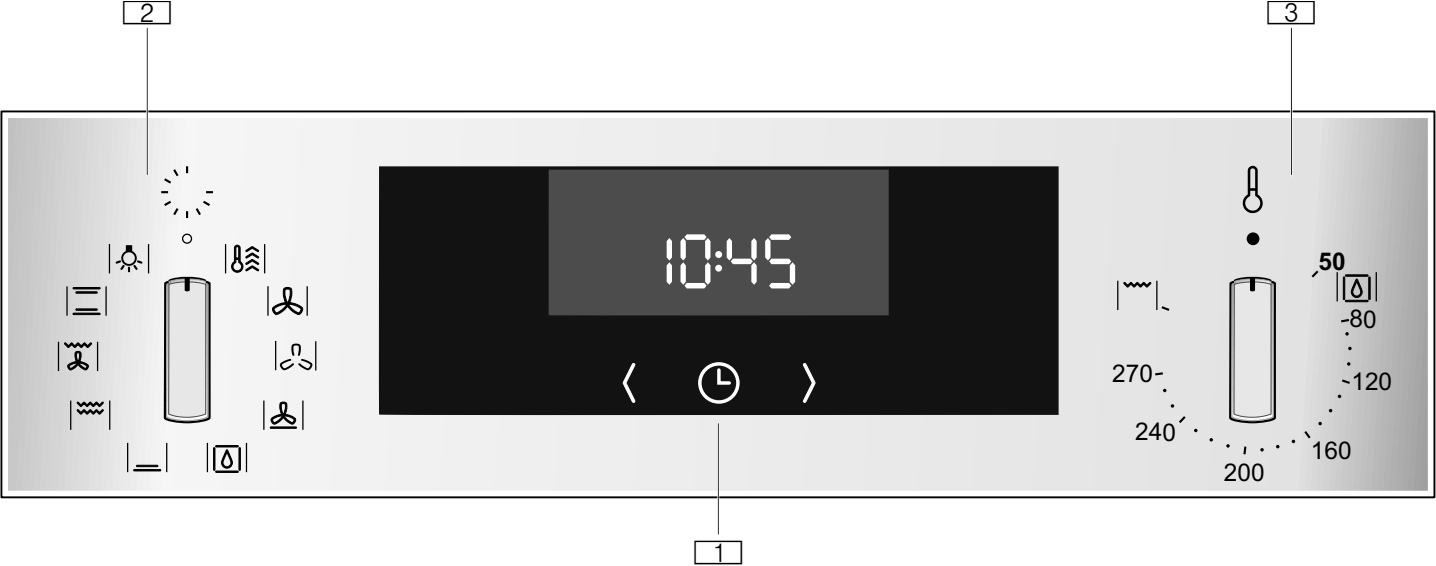
Presentación del aparato

En este capítulo se describen el panel indicador y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

Nota: Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.

Panel de mando

Mediante el panel de mando se ajustan las diferentes funciones del aparato. Aquí se muestra una visión general del panel de mando y la colocación de los mandos.



- 1

Sensores y panel indicador
Los sensores son campos táctiles. Solo hay que pulsar sobre el símbolo para seleccionar la función.
En el panel indicador se muestran los símbolos de las funciones activas y las funciones de tiempo.
- 2

Mando de funciones
Con el mando de funciones se puede ajustar el tipo de calentamiento u otras funciones. El mando de funciones puede girarse desde la posición cero hacia la izquierda o hacia la derecha.
- 3

Mando de temperatura
Con el mando de temperatura se puede ajustar la temperatura del tipo de calentamiento o seleccionar otros ajustes para funciones adicionales. El mando de temperatura puede girarse desde la posición cero solo hacia la derecha, hasta el tope. No girar más allá de este.

Nota: En determinados aparatos, los mandos giratorios son retráctiles. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio, hay que presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.

- 1

Sensores y panel indicador
Con los sensores, se pueden ajustar diversas funciones adicionales del aparato. En el panel indicador se muestran los valores correspondientes.
- | Símbolo | Significado | |
|---------|---------------------|---|
| ⌚ | Funciones de tiempo | Seleccionar la hora ⌚, el temporizador ⌚, la duración I→I y el fin →I pulsando múltiples veces. |
| < | Menos | Reducir los valores configurados. |
| > | Más | Aumentar los valores configurados. |

Pantalla
El valor que se puede ajustar o que transcurre en ese momento aparece en primer plano en la pantalla.
Para seleccionar las distintas funciones de tiempo, se debe presionar múltiples veces la tecla ⌚. El valor que en ese momento está activo en primer plano se reconoce por las líneas rojas que aparecen por encima o por debajo del símbolo correspondiente.

Tipos de calentamiento y funciones

Con el mando de funciones se pueden seleccionar los tipos de calentamiento y funciones adicionales.

encontrar siempre el más adecuado para cada alimento.

A continuación se explican las diferencias y la aplicación de cada tipo de calentamiento, para

Tipo calentam.	Utilización
 Aire caliente CircoTherm	Para hornear y cocer a uno o varios niveles. El ventilador reparte de manera uniforme por todo el compartimento de cocción el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior.
 CircoTherm suave	Para una cocción a fuego lento de los alimentos seleccionados en un mismo nivel, sin precalentamiento. El ventilador reparte el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior. Este tipo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en el modo de circulación de aire.
 Posición de pizza	Para preparar pizzas y platos que requieran mucho calor inferior. El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la pared posterior.
 Calor inferior	Para cocer al baño maría y volver a hornear. El calor proviene de la resistencia inferior.
 Grill, superficie amplia	Para asar al grill piezas planas, como filetes, salchichas o tostadas y para gratinar. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.
 Termo grill	Para asar aves, pescados en una sola pieza y piezas muy grandes de carne. La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. El ventilador remueve el aire caliente alrededor de los alimentos.
 Calor superior e inferior	Para hornear y asar a un nivel de la forma tradicional. Especialmente indicado para pasteles con recubrimiento jugoso. El calor proviene de forma homogénea de arriba y abajo. Este tipo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en modo convencional.

Funciones adicionales

El nuevo horno ofrece funciones adicionales que explicamos brevemente a continuación.

Función	Utilización
 Calentamiento rápido	Precalentar rápidamente el compartimento de cocción sin accesorios.
 Iluminación interior	Activar iluminación interior, sin funcionamiento. Facilita, por ejemplo, la limpieza del compartimento de cocción.
 EasyClean	Limpiar la suciedad ligera del compartimento de cocción. → "Función de limpieza" en la página 19

Temperatura

La temperatura en el interior del horno se ajusta con el mando de temperatura. Además, este también permite seleccionar los niveles para funciones adicionales.

Cuando las temperaturas son muy altas, el aparato las reduce levemente transcurrido un largo periodo de tiempo.

Posición	Significado
●	Posición cero El aparato no calienta.
50-275	Rango de temperatura La temperatura que se puede ajustar en el interior del horno expresada en °C.
	EasyClean El nivel del programa de limpieza.
	Grill intensivo El nivel ajustable para grill con superficies grandes o grill con superficies reducidas (según el tipo de aparato).

Interior del horno

Las diversas funciones del interior del horno facilitan el funcionamiento del aparato. Así, p. ej., toda la superficie del interior del horno se ilumina y un ventilador protege el aparato contra sobrecalentamiento.

Apertura de la puerta del aparato

Si se abre la puerta del horno durante el funcionamiento del aparato, este continúa funcionando.

Iluminación interior

En la mayoría de los tipos de calentamiento y funciones, la iluminación interior está activa durante el funcionamiento. Al finalizar el funcionamiento con el mando de funciones, se apaga.

La lámpara puede encenderse cuando el horno esté apagado al situar el mando de funciones en la posición de Iluminación interior. Esto sirve de ayuda, por ejemplo, para la limpieza del interior del horno.

Ventilador de refrigeración

El ventilador de refrigeración se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente sale por la parte superior de la puerta.

¡Atención!

No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario, el horno se sobrecalienta.

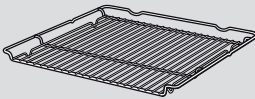
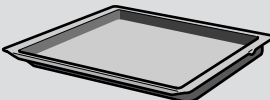
El ventilador de refrigeración continúa funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el horno para que se enfríe más rápidamente.

Accesorios

El aparato incluye varios accesorios. Aquí se presenta un resumen de los accesorios suministrados y su uso correcto.

Accesorios generales

En función del tipo de aparato, los accesorios suministrados pueden ser diferentes.

	Parrilla Para recipientes, moldes para pasteles y moldes de gratinar y para asar. Para asados, piezas de parrilla y platos congelados.
	Bandeja universal Para pasteles jugosos, bollería, platos congelados y asados grandes. Se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.
	Bandeja de horno Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña.

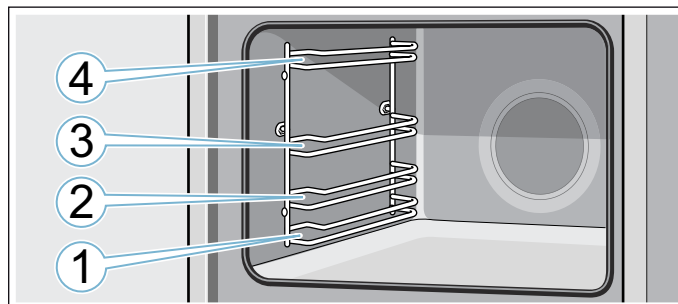
Utilizar solo accesorios originales. Estos están pensados especialmente para este aparato.

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.

Nota: Si los accesorios se calientan, pueden deformarse. Esto no afecta al funcionamiento. En cuanto se vuelven a enfriar, desaparece la deformación.

Introducir los accesorios

El compartimento de cocción tiene 4 alturas de inserción. Dichas alturas de inserción se numeran de abajo arriba.



Introducir el accesorio siempre entre las dos guías de la altura de inserción.

Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad sin que vuelquen.

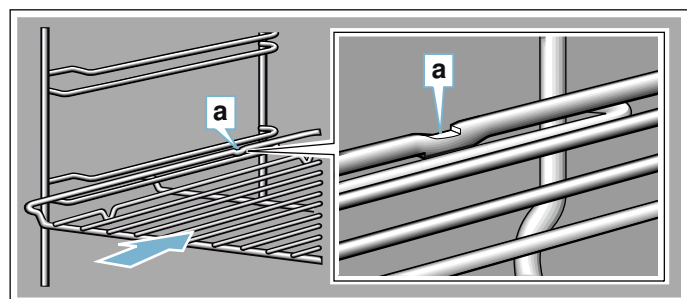
Notas

- Asegurarse de introducir los accesorios siempre en la posición correcta en el interior del aparato.
- Introducir los accesorios siempre completamente en el interior del aparato evitando que toquen la puerta de este.
- Sacar del compartimento de cocción los accesorios que no se vayan a utilizar durante el funcionamiento.
- Las rejillas se pueden sacar del compartimento de cocción para limpiarlas. → *Página 20*

Función Stop

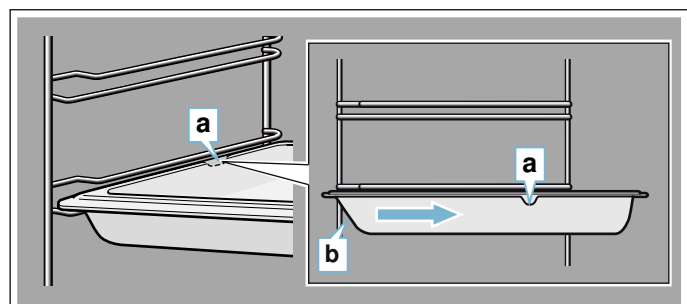
Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad, hasta que queden fijados. La función Stop evita que los accesorios se caigan al extraerlos. Los accesorios tienen que introducirse correctamente en el interior del aparato para que la protección frente a las caídas funcione.

Al introducir la parrilla, asegurarse de que la muesca de enganche **a** se encuentra en la parte trasera y señala hacia abajo. La parte abierta debe señalar hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo .



Al introducir las bandejas, asegurarse de que la muesca de enganche **a** se encuentra en la parte trasera y señala hacia abajo. El desnivel de los accesorios **b** debe señalar por delante hacia la puerta del aparato.

Ejemplo de la imagen: bandeja universal

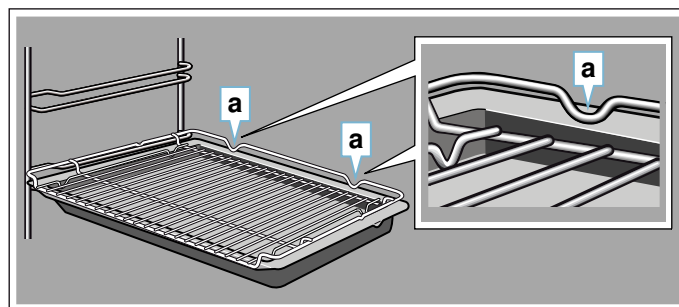


Combinación de accesorios

Se pueden introducir la parrilla y la bandeja universal al mismo tiempo para recoger el líquido que se desprende.

Al introducir la parrilla, asegurarse de que ambos distanciadores **a** están situados en el borde trasero. Al introducir la bandeja universal, la parrilla se colocará sobre la guía superior de la altura de inserción.

Ejemplo de la imagen: bandeja universal



Accesorios especiales

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

La disponibilidad, así como la posibilidad de realizar pedidos en línea son distintas en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Nota: No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato. → *"Servicio de Asistencia Técnica" en la página 25*

Accesorios

Parrilla para hornear y asar
Bandeja de horno
Bandeja universal
Bandeja de horno con recubrimiento antiadherente
Bandeja universal con recubrimiento antiadherente
Molde para gratinados
Juego de cocción al vapor para horno
Bandeja profesional
Tapa para la bandeja profesional
Bandeja para pizza
Bandeja para grill
Piedra para hornear de cerámica
Asador de cristal, 5,1 l
Bandeja de cristal
Riel de extracción ComfortFlex (1 nivel)*
3 rieles totalmente extraíbles*

* No todos los accesorios son aptos para todos los aparatos; al realizar el pedido, indicar el número de producto (E-Nr.)

Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez deben realizarse algunos ajustes. También se deberán limpiar el interior del aparato y los accesorios.

Primera puesta en marcha

En cuanto se conecta el aparato a la red eléctrica, parpadea en la pantalla **12:00**.

Ajuste de la hora

Ajustar la hora actual con las teclas < o >.

La hora programada se aplica transcurridos unos segundos.

Modificar la hora

1. Pulsar repetidamente la tecla  hasta que se ilumine el símbolo .
2. Modificar la hora con las teclas < o >.
La hora programada se aplica transcurridos unos segundos.

Limpieza del interior del aparato

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el interior del aparato vacío y con la puerta cerrada.

1. Sacar los accesorios del interior del aparato.
2. Retirar los restos del embalaje del interior del aparato, como p. ej. bolas de poliestireno.
3. Antes de calentar el aparato, limpiar las superficies lisas del interior con un paño suave y húmedo.
4. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura indicados.

Ajustes	
Tipo calentam.	Calor superior/inferior 
Temperatura	240 °C
Duración	1 hora

5. Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.
6. Apagar el aparato después de la duración indicada.
7. Esperar hasta que el interior del aparato se enfríe.
8. Limpiar las superficies lisas con una bayeta con agua y jabón.

Limpieza de los accesorios

Limpiar los accesorios a fondo con una bayeta con agua y jabón o un cepillo blando.

Manejo del aparato

Ya se han presentado anteriormente los mandos y su funcionamiento. A continuación se explica cómo ajustar el aparato.

Encender y apagar el horno

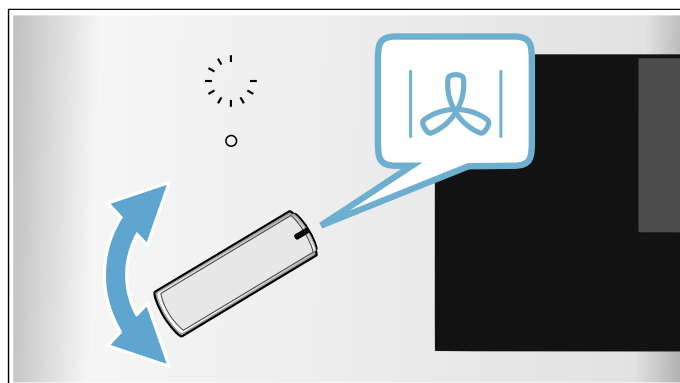
El mando de funciones enciende y apaga el horno. Para encender el horno situar el mando de funciones en una posición distinta de cero. Para apagar el horno, girar el mando de funciones siempre a la posición cero.

Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura

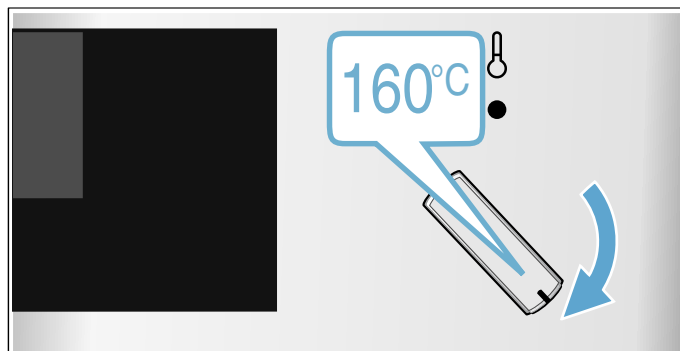
Con los selectores de funciones y de temperatura, se puede ajustar fácilmente el aparato. Al principio del manual, se puede ver qué tipo de calentamiento es el más adecuado para cada alimento.

Ejemplo en la imagen: aire caliente CircoTherm  a 160 °C.

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el selector de funciones.



2. Ajustar la temperatura o el nivel del grill con el mando de temperatura.



Tras unos pocos segundos, el aparato comienza a calentarse.

Cuando los alimentos estén listos, apagar el aparato girando el selector de funciones a la posición cero.

Nota: También se puede ajustar en el aparato la duración y el final del funcionamiento. → "Funciones de programación del tiempo" en la página 13

Modificación

El tipo de calentamiento y la temperatura pueden modificarse en cualquier momento con el correspondiente mando.

Control de precalentamiento

Mientras calienta el aparato, aparece en la pantalla el símbolo ⌚.

Al precalentar el horno, el momento óptimo para introducir los alimentos se alcanzará tan pronto como el símbolo ⌚ se apague por primera vez.

Nota: La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del compartimento de cocción por el efecto de la inercia térmica.

Calentamiento rápido

Con el calentamiento rápido, es posible reducir el tiempo de precalentamiento del aparato.

Utilizar el calentamiento rápido únicamente con temperaturas por encima de 100 °C.

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el plato no debe introducirse en el compartimento de cocción hasta que no haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Situar el selector de funciones en la posición ⌚.
2. Ajustar una temperatura por encima de 100 °C con el mando de temperatura.
Tras unos pocos segundos, el horno comienza a calentarse. En la pantalla aparece el símbolo ⌚.
3. Esperar hasta que suene una señal y se apague el símbolo ⌚.
Ha finalizado el calentamiento rápido.
4. Introducir el alimento en el compartimento de cocción.
5. Ajustar el tipo de calentamiento.



Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo.

Función de tiempo	Utilización
 Temporizador	El temporizador funciona como un reloj de cocina. No depende del funcionamiento del aparato ni de otras funciones de tiempo, y no influye en el electrodoméstico.
 Duración	Una vez transcurrida una duración ajustada, el aparato detiene automáticamente su funcionamiento.
 Finalización	Introducir la duración y la hora de finalización deseadas. El aparato se inicia automáticamente para que el funcionamiento finalice a la hora deseada.
 Hora	Ajustar la hora (por ejemplo, después de un corte en el suministro eléctrico) o modificarla (por ejemplo, de hora de verano a hora de invierno).

Una vez transcurrido el tiempo de duración o el del temporizador, suena una señal. La señal se puede apagar antes de tiempo pulsando la tecla ⏏.

Nota: En los ajustes básicos, se puede modificar la duración de la señal acústica. → "Ajustes básicos" en la página 15

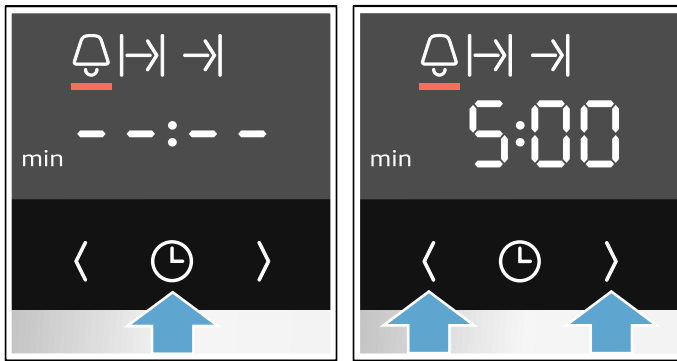
Nota: Si se ajusta una función de tiempo, aumentará el intervalo de tiempo cuando se ajusten valores más altos. Ejemplo: se puede ajustar una duración de hasta 1 hora en fracciones de un minuto; por encima de una hora, el ajuste es en fracciones de 5 minutos.

Ajuste del reloj avisador

El temporizador puede ajustarse tanto con el aparato encendido como apagado. Cuenta con señal acústica propia, por lo que se escuchará si ha finalizado el tiempo del temporizador o el del programa.

Consejo: Si el tiempo que se ajusta en el temporizador marca el fin del funcionamiento del aparato, usar la duración. De esa manera, el aparato se apaga automáticamente.

1. Pulsar repetidamente la tecla $\odot$ hasta que se marque el símbolo $\triangle$.
2. Programar el tiempo del temporizador con las teclas $\langle$ y $\rangle$.
 - Tecla $\langle$ Valor recomendado = 5 minutos
 - Tecla $\rangle$ Valor recomendado = 10 minutos



Los ajustes se aplican de modo automático. Tras unos segundos, el temporizador comienza a contar.

Nota: En cuanto haya transcurrido el tiempo programado, suena una señal. Para cancelar el funcionamiento del temporizador, pulsar la tecla $\odot$.

Ajuste de la duración

El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrida la duración ajustada. La función solo puede usarse combinada con un tipo de calentamiento.

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar repetidamente la tecla $\odot$ hasta que se marque el símbolo $\rightarrow$.
3. Ajustar la duración con las teclas $\langle$ y $\rangle$.
 - Tecla $\langle$ Valor recomendado = 10 minutos
 - Tecla $\rangle$ Valor recomendado = 30 minutos

Los ajustes se aplican de modo automático. Tras unos pocos segundos, el aparato comienza a calentarse. En la pantalla se muestra la cuenta atrás de la duración programada.

Tan pronto haya finalizado el tiempo, suena una señal y el aparato finaliza automáticamente su funcionamiento.

Para apagar, volver a girar el selector de funciones a la posición cero.

Ajustar la hora de finalización

Se puede programar la hora de finalización del ciclo de cocción. Se puede introducir el alimento en el compartimento de cocción, p. ej., por la mañana, y programar el aparato para que esté listo al mediodía.

Notas

- Asegurarse de que los alimentos no se echen a perder por permanecer demasiado tiempo en el compartimento de cocción.
- No ajustar una hora de finalización cuando el funcionamiento ya se haya iniciado. El resultado de la cocción podría variar.

1. Introducir los platos en el accesorio adecuado dentro del aparato y cerrar la puerta.
2. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
3. Pulsar repetidamente la tecla $\odot$ hasta que se marque el símbolo $\rightarrow$.
4. Ajustar la duración con las teclas $\langle$ y $\rangle$.
5. Pulsar repetidamente la tecla $\odot$ hasta que se marque el símbolo $\rightarrow$.
6. Seleccionar la hora de finalización con las teclas $\langle$ y $\rangle$.
Tras unos pocos segundos, el aparato aplica los ajustes. En la pantalla se muestra la hora de finalización. En cuanto el aparato se pone en marcha, comienza la cuenta atrás de la duración.

Tan pronto se haya llegado a la hora de finalización, suena una señal y el aparato finaliza automáticamente el funcionamiento.

Para apagar, volver a girar el selector de funciones a la posición cero.

Ajustar la hora

Solo se puede modificar la hora si no hay ninguna otra función de tiempo activa y el selector de funciones está en la posición cero.

1. Pulsar repetidamente la tecla $\odot$ hasta que se marque el símbolo $\odot$.
2. Modificar la hora con las teclas $\langle$ o $\rangle$.
Tras unos pocos segundos, el aparato aplica la hora.

Nota: Se puede establecer en los ajustes básicos si se muestra o no la hora en pantalla.

Control, modificación o borrado de los ajustes

1. Pulsar repetidamente la tecla $\odot$ hasta que se marque el símbolo correspondiente.
2. Modificar el ajuste con la tecla $\langle$ o $\rangle$ en caso necesario. Para borrar una función de tiempo, ajustar $00:00$.
Los ajustes se aplican de modo automático.

Seguro para niños

El aparato está equipado con un seguro para niños para impedir que lo enciendan o cambien los ajustes.

Notas

- Si hay una placa de cocina conectada al horno, el seguro para niños del horno no influye en la placa.
- Después de un corte en el suministro eléctrico, el seguro para niños deja de estar activado.

Seguro para niños automático

El panel de mando se bloquea para que el aparato no se pueda encender. Para encenderlo, se debe interrumpir el seguro para niños automático. Una vez terminado el funcionamiento, el panel de mando se bloquea automáticamente.

Para ajustar o interrumpir el seguro para niños automático, el selector de funciones debe estar en la posición cero.

Asegurarse de que el funcionamiento del seguro para niños está ajustado en los ajustes básicos. Para ello, ajustar **c 6 1**. → "Ajustes básicos" en la página 15

1. Pulsar la tecla  durante aprox. 4 segundos. En la pantalla se muestra **c 0 0** o **c 0 1**.
2. Modificar el ajuste con las teclas **<** o **>** en caso necesario.
 - **c 0 0** = seguro para niños desactivado
 - **c 0 1** = seguro para niños activado
3. Para confirmar, volver a pulsar la tecla  aprox. 4 segundos.

El ajuste básico se aplica.

Interrupción

1. Mantener pulsada la tecla  hasta que desaparezca el símbolo  de la pantalla.
2. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.

En cuanto se apaga el aparato, se vuelve a activar el seguro para niños automático.

Ajustes básicos

Para utilizar el aparato fácilmente y de forma óptima, existen distintos ajustes a disposición del usuario. Dichos ajustes se pueden modificar según las necesidades.

Lista de los ajustes básicos

Los ajustes básicos disponibles en cada horno dependen de las prestaciones del mismo.

Ajuste básico	Selección
c 0 Seguro automático para niños	0 = no* 1 = sí (solo es posible si c 6 1 está ajustado)
c 1 Indicador de la hora	0 = ocultar la hora 1 = mostrar la hora*
c 2 Duración de la señal tras finalizar el tiempo de cocción o el reloj avisador	1 = aprox. 10 segundos 2 = aprox. 30 segundos* 3 = aprox. 2 minutos
c 3 Sonido de los sensores cuando se pulsa uno de ellos	0 = desconectado 1 = conectado*
c 4 Tiempo de funcionamiento del ventilador	1 = breve 2 = medio 3 = largo* 4 = extra largo
c 5 Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	1 = aprox. 3 segundos* 2 = aprox. 6 segundos 3 = aprox. 10 segundos
c 6 Se puede activar el seguro para niños	0 = no 1 = sí*
c 7 Dureza del agua**	0 = ablandada 1 = blanda (hasta 1,3 mmol/l) 2 = normal (1,3 - 2,5 mmol/l) 3 = dura (2,5 - 3,8 mmol/l) 4 = muy dura* (más de 3,8 mmol/l)

* Ajustes de fábrica (los ajustes de fábrica pueden variar según el modelo de aparato)

** No está disponible en todos los modelos de aparatos.

Modificar los ajustes básicos

El selector de funciones debe encontrarse en la posición cero.

1. Pulsar la tecla  durante aprox. 4 segundos. En la pantalla se muestra el primer ajuste básico, p. ej., **c 1 1**.
2. Modificar el ajuste con las teclas **<** o **>** en caso necesario.
3. Confirmar con la tecla .
4. Pasar con la tecla  por todos los ajustes básicos y cambiarlos con las teclas **<** o **>** según sea necesario.
5. Para confirmar, volver a pulsar la tecla  aprox. 4 segundos.

Todos los ajustes básicos se han aplicado.

Los ajustes básicos pueden volver a modificarse en cualquier momento.

Nota: Tras un corte en el suministro eléctrico, se vuelven a restablecer los ajustes básicos al ajuste de fábrica.



Productos de limpieza

El aparato 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 describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

Productos de limpieza apropiados

Consultar las indicaciones de la tabla a fin de no dañar las distintas superficies con productos de limpieza inapropiados. Las áreas disponibles en cada aparato dependen del tipo de aparato.

¡Atención!

Daños en la superficie

No usar en ningún caso:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos;
- productos de limpieza con un alto contenido alcohólico;
- estropajos o esponjas de fibra dura;
- limpiadores de alta presión o de vapor;
- limpiadores especiales para limpieza en caliente.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Consejo: A través del Servicio de Asistencia Técnica se pueden adquirir productos de limpieza y cuidado especialmente indicados para este aparato. Observar en todo caso las indicaciones del fabricante.



Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Zona	Limpieza
Parte exterior del aparato	
Frontal de acero inoxidable	Agua caliente con 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 el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse los productos de limpieza especiales para el acero inoxidable, apropiados para superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Plástico	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rascadores para cristal.
Superficies pintadas	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.

Panel de mando	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rascadores para cristal.
Cristales de la puerta	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar rascadores para cristal o estropajos metálicos de acero inoxidable.
Tirador de la puerta	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Si el tirador de la puerta entra en contacto con el producto descalcificador, limpiarlo inmediatamente. De lo contrario, estas manchas resultan imposibles de eliminar.
Parte interior del aparato	
Superficies esmaltadas y autolimpiables	Observar las indicaciones relativas a las superficies del interior del aparato a continuación de la tabla.
Cristal protector de la iluminación interior	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos.
Junta de la puerta No retirar.	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar. Después de la limpieza, comprobar la posición de la junta de la puerta. → <i>"Después de la limpieza" en la página 18</i>
Cubierta de la puerta	De acero inoxidable: Utilizar un limpiador para acero inoxidable. Observar las indicaciones del fabricante. No usar productos de conservación para acero inoxidable. De plástico: Limpiar con agua caliente con jabón y una bayeta. Secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rasquetas de vidrio. Desmontar la cubierta de la puerta para la limpieza.
Rejillas	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Sistema de extracción	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No sacar los rieles de extracción para eliminar la grasa, es preferible limpiarlos en el interior del horno. No lavar en el lavavajillas.
Accesorios	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable.

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el 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 interior.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del horno.
Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar rugosos al tacto. Esto no afecta a la protección anticorrosiva.

Superficies del interior del aparato

La pared trasera del interior del aparato es autolimpiable. Se reconoce por la superficie rugosa.

La base, el techo y los laterales están esmaltados y su superficie es lisa.

Limpiar las superficies esmaltadas

Limpiar las superficies lisas esmaltadas con una bayeta con agua caliente y jabón o con agua y vinagre. Secar con un paño suave.

Retirar los restos de comida quemados con un paño húmedo y agua con jabón. En caso de suciedad extrema, utilizar un estropajo metálico de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos.

¡Atención!

Nunca se deben utilizar productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente. Podría dañarse el esmalte. Eliminar completamente cualquier residuo del compartimento de cocción y de la puerta del aparato antes de volver a encenderlo.

Dejar el aparato abierto tras la limpieza para que se seque.

Consejo: Utilizar preferiblemente la función de limpieza. → *"Función de limpieza" en la página 19*

Nota: Los restos de alimentos pueden dejar manchas blancas. Estas manchas son inofensivas y no afectan al funcionamiento. En caso necesario, se pueden eliminar los restos con ácido cítrico.

Limpieza de las superficies autolimpiables

Las superficies autolimpiables están recubiertas con una cerámica porosa mate. Este revestimiento absorbe las salpicaduras que se producen al hornear y asar, y las disuelve mientras el aparato está en funcionamiento.

Cuando las superficies autolimpiables ya no puedan limpiarse correctamente por sí solas y aparezcan manchas oscuras, pueden limpiarse mediante la aplicación de calor.

Ajuste

Retirar previamente las rejillas, las guías extraíbles, los accesorios y los recipientes del interior del aparato. Limpiar a fondo las superficies esmaltadas lisas del interior del aparato, la puerta y el cristal protector de la iluminación interior.

1. Ajustar el tipo de calentamiento Programa de horneado de pan.
2. Ajustar la temperatura máxima.
3. Iniciar el funcionamiento y dejarlo actuar 1 hora como mínimo.

La capa de cerámica se regenera.

Eliminar los residuos de color marrón o blanco con agua y una esponja suave una vez que se haya enfriado el interior del aparato.

Nota: Durante el funcionamiento, podrían formarse manchas rojizas sobre las superficies. No se trata de óxido, sino de restos de alimentos. Estas manchas no son perjudiciales para la salud ni reducen la capacidad de limpieza de las superficies autolimpiables.

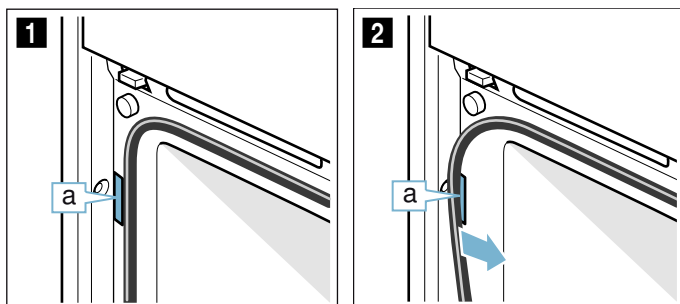
¡Atención!

No utilizar productos de limpieza para hornos en las superficies autolimpiables. Las superficies resultarán dañadas. Si los productos de limpieza para hornos entran en contacto con estas superficies, limpiarlas inmediatamente con agua y una bayeta. No frotar ni usar productos de limpieza abrasivos.

Después de la limpieza

Después de la limpieza, comprobar si la junta de la puerta está en su posición correcta a izquierda y derecha (fig. 1).

Si la junta de la puerta está sobre el tope de deslizamiento **a**, deslizar la junta de la puerta hacia dentro de forma que quede al lado del tope de deslizamiento **a** (fig. 2).



Mantener limpio el aparato

Con el fin de que no se forme suciedad incrustada en el aparato, mantenerlo siempre limpio y eliminar la suciedad inmediatamente.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Antes de poner el horno en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno, de la resistencia y de los accesorios.

Consejos

- Limpiar el interior del aparato después de cada uso. De esta forma, se impedirá que la suciedad se queme.
- Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.
- Utilizar la bandeja universal para hornear pasteles muy húmedos.
- Para asar, utilizar un recipiente apropiado, p. ej., una fuente de asados.

Función de limpieza

Su aparato dispone del programa de limpieza EasyClean. El programa de limpieza EasyClean facilita la limpieza del compartimento de cocción.

EasyClean

El programa de limpieza EasyClean facilita la limpieza del interior del aparato. Al evaporarse el agua con jabón, la suciedad se ablanda. De este modo se puede eliminar más fácilmente.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Si se introduce agua en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno caliente.

Ajustar el programa de limpieza

Nota: Utilizar el programa de limpieza EasyClean  solo con el compartimento de cocción frío. Dejar que el compartimento de cocción se enfríe por completo.

1. Sacar los accesorios del interior del aparato.
2. Mezclar 0,4 l de agua (no agua destilada) con una gota de lavavajillas y verter la mezcla en el centro de la base del aparato.
3. Ajustar EasyClean  con el selector de funciones y el mando de temperatura.

En la pantalla se muestra la duración.

Al cabo de unos segundos, se inicia el programa de limpieza. En la pantalla se muestra la cuenta atrás de la duración programada.

Notas

- La duración viene configurada de fábrica y no se puede modificar.
- La hora de finalización no se puede retrasar.

Si, tras encenderlo, parpadea  en la pantalla, el compartimento de cocción no se ha enfriado por completo. Apagar el aparato. Esperar hasta que aparezca  en la pantalla y volver a encender el programa de limpieza.

En cuanto se haya realizado el programa de limpieza, suena una señal.

Limpieza posterior

Los restos de agua deben eliminarse rápidamente del compartimento de cocción. No dejar los restos de agua durante largo tiempo en el compartimento de cocción (p. ej., por la noche). El aparato no debe ponerse en funcionamiento si el compartimento de cocción está aún mojado o húmedo.

1. Abrir la puerta del aparato y recoger los restos de agua con una bayeta absorbente.
2. Limpiar con una bayeta o un cepillo blando las superficies lisas del interior del aparato. Eliminar la suciedad persistente con un estropajo metálico de acero inoxidable.
3. Eliminar los restos de cal con un paño empapado en vinagre. Aclarar con agua limpia y secar con un paño suave (también por debajo de la junta de la puerta).

4. Para apagar, girar el selector de funciones a la posición cero.
5. Tras la limpieza, dejar abierta la puerta del aparato durante aprox. 1 hora en la posición de encaje (aprox. 30°) para que se sequen las superficies esmaltadas del interior del aparato. También se puede realizar un secado rápido del interior del aparato.

Secado rápido del interior del aparato

1. Una vez transcurrido el programa de limpieza, abrir la puerta del aparato en la posición de encaje (aprox. 30°).
2. Iniciar el Aire caliente CircoTherm a 50 °C.
3. Tras 5 minutos, desconectar el aparato y cerrar la puerta del mismo.

Eliminación de la suciedad gruesa

Existen diferentes opciones para eliminar la suciedad especialmente persistente.

- Dejar actuar el agua con jabón durante un tiempo antes de iniciar el programa de limpieza.
- Frotar los puntos de suciedad sobre las superficies lisas con agua y jabón antes de iniciar el programa de limpieza.
- Repetir el programa de limpieza después de que el interior del aparato se haya enfriado.

Rejillas

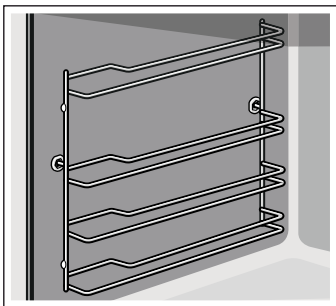
El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo extraer y limpiar las rejillas.

Desmontaje y montaje de las rejillas

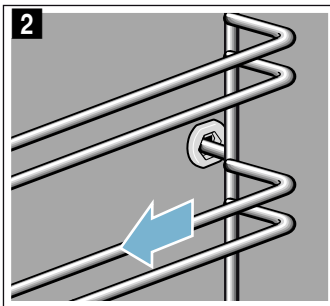
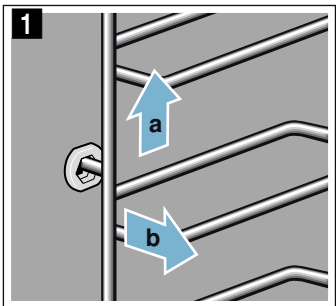
Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Las rejillas alcanzan temperaturas muy elevadas. No tocar nunca las rejillas calientes. Dejar siempre que el aparato se enfríe. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Desmontaje de las rejillas



1. Levantar la rejilla un poco por delante **a** y desengancharla **b** (figura **1**).
2. A continuación, tirar de la rejilla hacia delante y extraerla completamente (figura **2**).

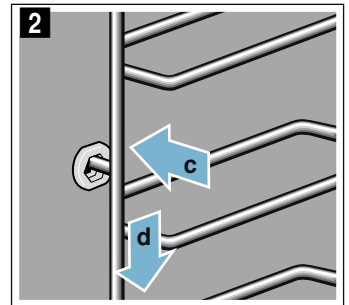
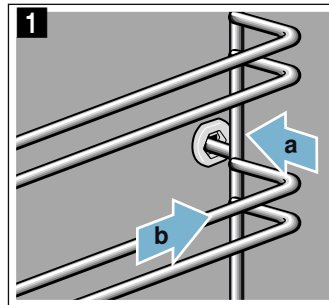


Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja. Para la suciedad incrustada se recomienda utilizar un cepillo.

Montaje de las rejillas

Cada rejilla se ajusta solo a izquierda o a derecha. Observar que las barras curvadas de ambas rejillas se encuentran delante.

1. Primero insertar la rejilla por el centro en la ranura trasera **a** hasta que toque con la pared del interior del aparato y presionar hacia atrás **b** (figura **1**).
2. A continuación, insertar la ranura delantera **c** hasta que la rejilla toque también aquí con la pared del interior del aparato, y presionar hacia abajo **d** (figura **2**).



Puerta del aparato

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo desmontar y limpiar la puerta del aparato.

Desmontaje y montaje de la puerta del aparato

Para limpiar y desmontar los cristales de la puerta es necesario desmontar la puerta del aparato.

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

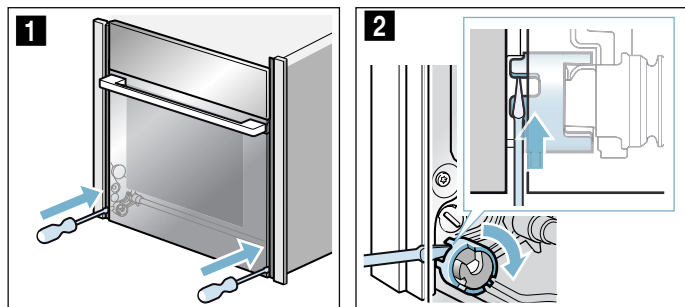
Si la puerta del horno se ha desmontado sin que se hayan girado los dos bloqueos hasta el tope, las bisagras pueden replegarse. No tocar la bisagra. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Desmontaje de la puerta del aparato

1. Abrir los seguros para puerta izquierdo y derecho (Fig. **1**).

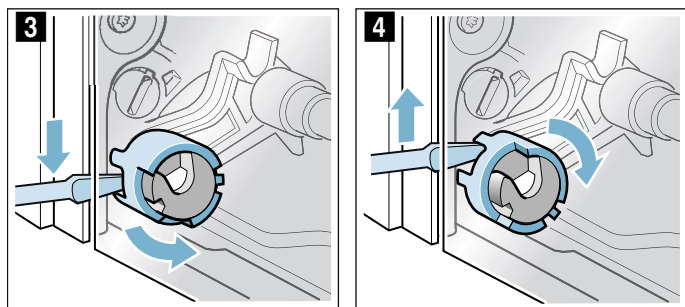
Para ello, sostener el destornillador en posición horizontal y empujar el seguro para puerta (componente negro) de ambos lados hacia arriba hasta el tope (Fig. **2**).

Consejo: Iluminar la separación con una linterna para ver el seguro para puerta.

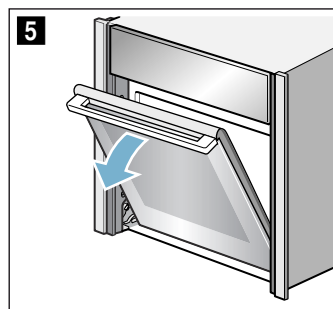


Seguro para puerta cerrado (Fig. **3**)

Seguro para puerta abierto (Fig. **4**)



2. Abrir la puerta del aparato aprox. 45° (Fig. **5**).

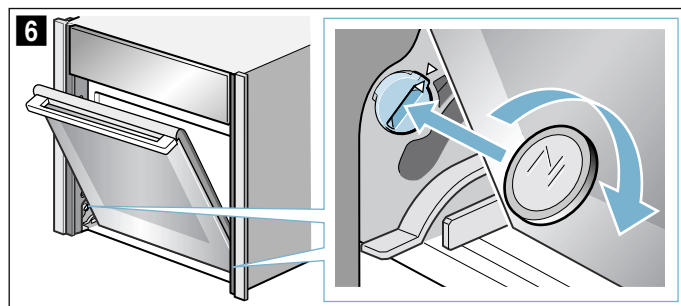


3. Girar con una moneda ambos bloqueos a izquierda y derecha de la parte inferior interna del aparato hasta el tope.

Bloqueo de la parte izquierda: en el sentido de las agujas del reloj

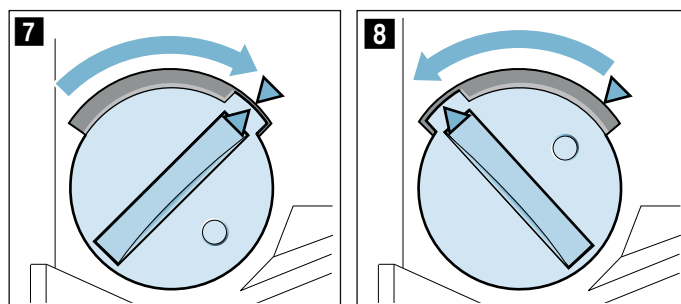
Bloqueo de la parte derecha: en sentido contrario al de las agujas del reloj

Las flechas apuntan una sobre la otra y el bloqueo encaja de manera perceptible (Fig. **6**).



Bloqueo de la parte izquierda fijado (figura **7**)

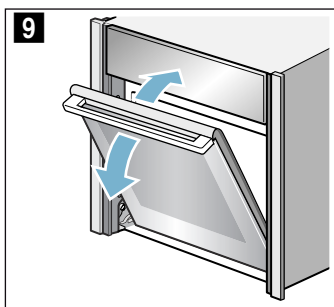
Bloqueo de la parte izquierda suelto (figura **8**)



- Mover la puerta del aparato hacia arriba y hacia abajo hasta que se escuche un leve clic (Fig. 9). La puerta del aparato está en la posición de bloqueo. Solo se puede mover mínimamente.

¡Atención!

Daños en las bisagras de la puerta. No abrir ni cerrar la puerta del aparato en la posición de bloqueo si ofrece resistencia. Si se ha abierto o cerrado la puerta del aparato en la posición de bloqueo a pesar de la resistencia, ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.



⚠ Advertencia

¡Peligro de lesiones!

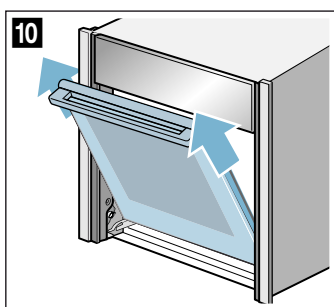
El tirador de la puerta se puede romper. No coger la puerta del aparato por el tirador. Agarrar firmemente con ambas manos la puerta del aparato por debajo del tirador, por el lado izquierdo y derecho, para desmontarla o transportarla de forma segura.

- Agarrar firmemente con ambas manos la puerta del aparato por debajo del tirador, por el lado izquierdo y derecho, y extraerla hacia arriba (Fig. 10).

⚠ Advertencia

¡Peligro de lesiones!

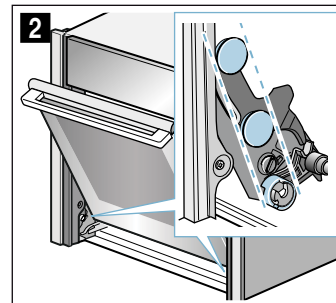
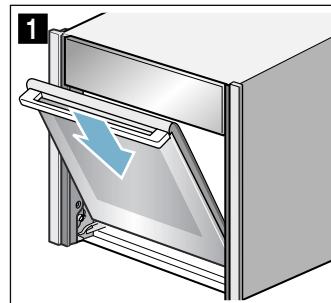
La puerta del aparato puede caerse. La puerta tiene un peso de 7-10 kg. Manejar con cuidado la puerta del aparato.



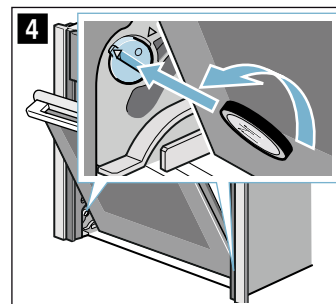
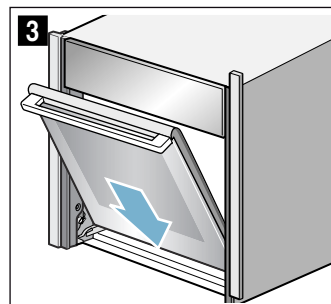
- Colocar la puerta del aparato sobre una superficie plana, blanda y limpia.

Montaje de la puerta del aparato

- Enganchar la puerta del aparato al mismo tiempo sobre los rodillos de guía derecho e izquierdo (Fig. 1 y Fig. 2). Tener cuidado al colgar la puerta del aparato para que no quede inclinada y para que se enganche por todos los puntos necesarios.



- Asegurarse de que la puerta del aparato se desliza por completo hacia abajo en el último tramo restante (Fig. 3).
- Con una moneda, soltar ambos bloqueos de la puerta del aparato (figura 4).



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

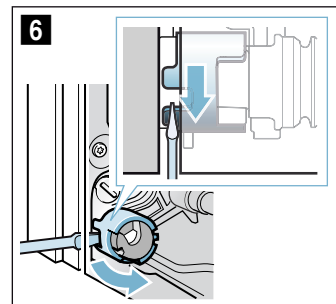
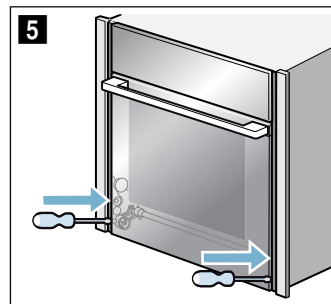
- Abrir la puerta del aparato un poco hasta que se escuche un leve clic. Cerrar la puerta del aparato.

⚠ Advertencia

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

La puerta del aparato se puede descolgar. Esto podría causar lesiones personales, y la puerta podría dañarse. Después de montar la puerta, cerrar siempre los seguros para puerta izquierdo y derecho.

- Cerrar los seguros para puerta izquierdo y derecho (Fig. 5). Para ello, sostener el destornillador en posición horizontal y empujar el seguro para puerta de ambos lados hacia abajo hasta el tope (Fig. 6).



Montaje y desmontaje de los cristales de la puerta

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

Para ello, desmontar a continuación la puerta del aparato (ver apartado "Desmontaje y montaje de la puerta del aparato").

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

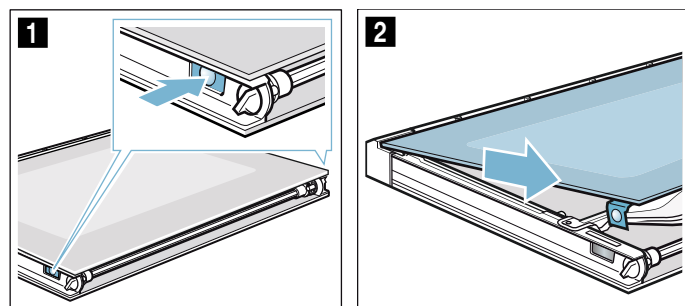
⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

Las piezas interiores de la puerta pueden tener bordes afilados. Utilizar guantes protectores.

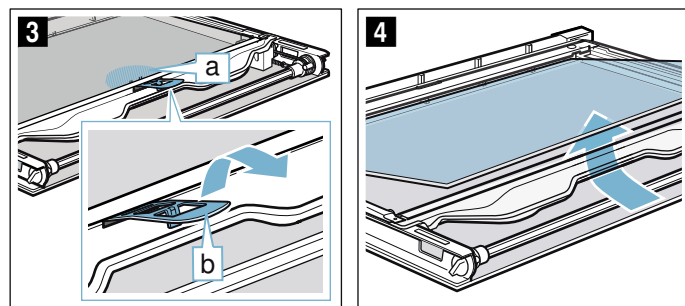
Desmontaje

Nota: Colocar los cristales desmontados sobre una superficie plana, blanda y limpia.

1. Desmontar la puerta del aparato.
2. Colocar la puerta del aparato con la parte delantera hacia abajo sobre una superficie plana, blanda y limpia.
3. Presionar la puerta del aparato a izquierda y derecha hacia fuera hasta que el cristal interior se desencaje de ambos lados (figura 1).
4. Levantar el cristal interior con cuidado y extraerlo en la dirección de la flecha (figura 2).



5. Presionar el cristal intermedio en la zona **a** hacia abajo, levantar con cuidado el soporte **b** hasta que se pueda extraer (figura 3).
6. Levantar el cristal intermedio desde abajo (figura 4) y extraerlo.



7. Limpiar todos los cristales por ambos lados con limpiacristales y un paño suave.

⚠ Advertencia ¡Peligro de lesiones!

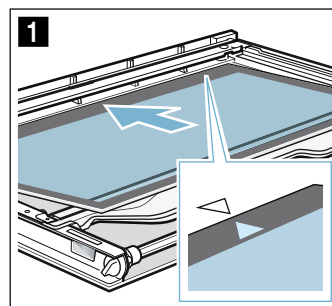
Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

8. Secar todos los cristales y volverlos a montar.

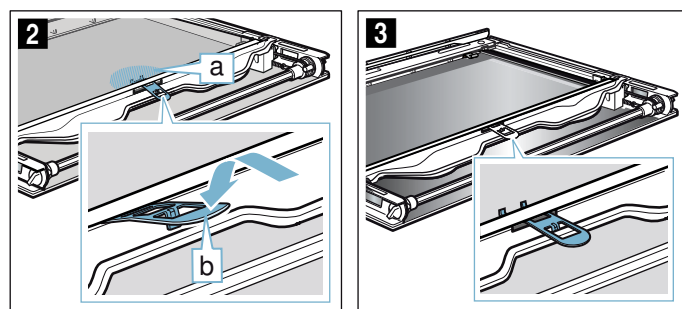
Montaje

Nota: Al realizar el montaje, asegurarse de que los cristales de la puerta se encuentran en el mismo orden que originalmente.

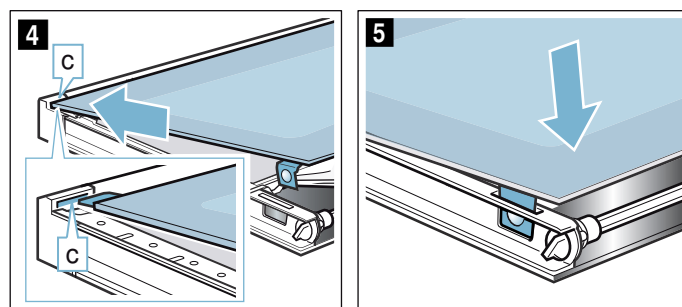
1. Colocar el cristal intermedio e insertarlo en la dirección de la flecha hasta que se integre en el marco. La flecha sobre el cristal intermedio debe coincidir con la flecha sobre el marco (figura 1).



2. Presionar el cristal intermedio en la zona **a** hacia abajo, insertar el soporte **b** en posición inclinada y presionar hasta que encaje (figura 2). El soporte está colocado (figura 3).



3. Insertar los cristales interiores derecho e izquierdo en el soporte **c** (figura 4).
4. Presionar el cristal interior desde arriba hasta que encaje (figura 5).



¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, se trata solo de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar subsanar la avería uno mismo con ayuda de la tabla.

Solucionar uno mismo pequeñas averías

Las averías técnicas del aparato pueden solucionarse a menudo de forma sencilla.

Si no se consiguen resultados óptimos en la cocción de un plato, al final de las instrucciones de uso se incluyen muchos consejos e indicaciones de preparación. → "Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 25

Anomalía	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona.	El interruptor automático está defectuoso.	Comprobar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
En el panel indicador parpadea la hora.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a ajustar la hora.
No se puede programar el aparato. El símbolo  se ilumina en la pantalla.	El seguro para niños está activado.	Mantener pulsada la tecla  hasta que desaparezca el símbolo  . El aparato puede programarse. El seguro para niños se puede desactivar en Ajustes básicos. → "Ajustes básicos" en la página 15

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Mensajes de error en el panel indicador

Cuando en el panel indicador aparece un mensaje de error con «E», p. ej., **E05-32**, pulsar el sensor . El mensaje de error se restaurará. Volver a ajustar la hora en caso necesario.

Si era una avería puntual, el aparato se puede seguir utilizando como de costumbre. Si el mensaje de error aparece de nuevo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el mensaje de error exacto y el número E-Nr. del aparato. → "Servicio de Asistencia Técnica" en la página 25

Sustitución de la lámpara del techo del interior del aparato

Si la lámpara del interior del aparato está deteriorada, debe sustituirse. Pueden adquirirse lámparas halógenas de 230 V y 25 W resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

Tocar la lámpara halógena con un paño seco. De este modo se prolonga su vida útil. Utilizar solo estas lámparas.

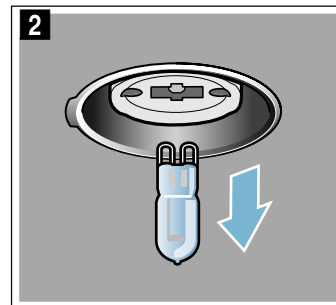
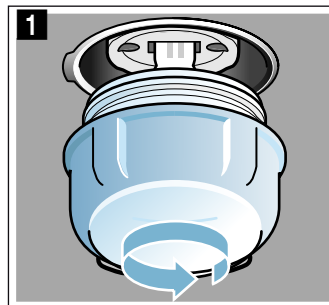
⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Al sustituir la lámpara del interior del horno los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

1. Poner un paño de cocina dentro del interior del aparato frío para evitar daños.
2. Desenroscar el cristal protector girándolo hacia la izquierda (figura 1).
3. Extraer la bombilla sin girarla (figura 2). Colocar una bombilla nueva teniendo en cuenta la posición de las clavijas. Insertar la bombilla ejerciendo presión.



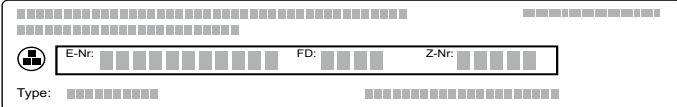
4. Volver a atornillar el cristal protector. En función del tipo de aparato, el cristal protector estará equipado con una junta tórica. Volver a encastrar la junta tórica antes de atornillar el cristal protector.
5. Retirar el paño de cocina y conectar el interruptor automático.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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

Indicar el número de producto (E) completo y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la parte inferior al abrir la puerta del aparato.



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.

N.º de producto (E)

N.º de fabricación (FD)

Servicio de Asistencia Técnica 

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 profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figura una selección de alimentos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detallan los tipos de calentamiento y las temperaturas apropiados para los respectivos alimentos. También se indica información relativa a los accesorios adecuados y a la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Nota: Durante la preparación de alimentos puede producirse mucho vapor de agua en el interior del horno.

Su aparato utiliza la energía de forma muy eficiente, emitiendo muy poco calor hacia el exterior durante su funcionamiento. Sin embargo, debido a las grandes diferencias de temperatura entre el interior del aparato y las partes exteriores del aparato, puede aparecer agua de condensación en la puerta, el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos. Esto se debe a un fenómeno físico normal que se puede evitar precalentando el aparato o abriendo la puerta con cuidado.

Advertencias de carácter general

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos alimentos. La temperatura y la duración dependen de la cantidad de alimentos y de la receta. Por este motivo, se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Nota: Los tiempos de cocción no deberán reducirse seleccionando temperaturas más altas. De lo contrario, los alimentos se cocerán por fuera pero no por dentro.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el interior del horno sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla. No introducir el plato ni los accesorios en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el precalentamiento.

Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla. En el apartado «Consejos prácticos» se encuentra más información como anexo de la tabla de ajustes.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del aparato. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipo de calentamiento CircoTherm suave

CircoTherm suave es un tipo de calentamiento inteligente que permite preparar carnes, pescados y postres ahorrando energía. El aparato regula de manera óptima el aporte de energía al compartimento de cocción. Los alimentos se preparan por fases mediante el calor residual. De este modo, quedan más jugosos y se tuestan menos. En función de la preparación y del tipo de alimento, se puede ahorrar energía. Durante la cocción, se pierde este efecto si se abre la puerta del aparato antes de tiempo o al precalentar.

Utilizar solo accesorios originales del aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los tipos de calentamiento de este. Retirar los accesorios no utilizados del compartimento de cocción.

Colocar los alimentos en el compartimento de cocción cuando esté vacío y frío. Elegir una temperatura entre 120 °C y 230 °C. Mantener la puerta cerrada durante la cocción. Utilizar solo un nivel de altura para la cocción.

El tipo de calentamiento CircoTherm suave se utiliza para calcular el consumo de energía en modo de circulación de aire y para determinar la clase de eficiencia energética.

Hornear a un nivel

Para hornear en un nivel, utilizar las siguientes alturas de inserción:

- pastas altas o molde sobre la parrilla: altura 2
- pastas planas o en la bandeja de horno: altura 3

Hornear en varios niveles

Utilizar aire caliente CircoTherm. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

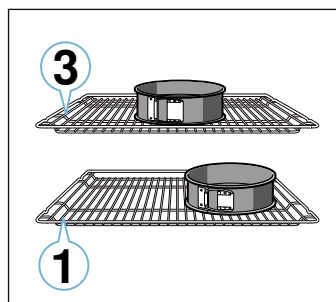
Hornear en dos niveles:

- Bandeja universal: altura 3
Bandeja de horno: altura 1
- Moldes sobre la parrilla
Primera parrilla: altura 3
Segunda parrilla: altura 1

Hornear en tres niveles:

- Bandeja de horno: altura 4
Bandeja universal: altura 3
Bandeja de horno: altura 1

Con la preparación simultánea de alimentos, se puede ahorrar hasta un 45 por ciento de energía. Colocar los moldes en el compartimento de cocción uno al lado de otro o uno en cada nivel sin que coincidan uno encima de otro.



Accesorios

Utilizar solo accesorios originales del aparato. Son los que mejor se adaptan al interior del horno y a los modos de funcionamiento de este.

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

→ "Accesorios" en la página 10

Papel de hornear

Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Repostería

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de pasteles y repostería pequeña. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Tener en cuenta las indicaciones del capítulo sobre dejar crecer la masa.

Moldes para hornear

Para obtener los mejores resultados de cocción, se recomiendan moldes de metal oscuro.

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas no se doran de manera uniforme.

En caso de utilizar moldes de silicona hay que seguir las indicaciones y recetas del fabricante de dichos moldes. Los moldes de silicona generalmente son más pequeños que los normales. Las indicaciones acerca de las cantidades y de la receta pueden variar.

Productos ultracongelados

No utilizar productos ultracongelados cubiertos de hielo. Retirar el hielo del alimento.

Los productos ultracongelados están precocidos en parte de forma irregular. El dorado irregular persistirá incluso después del horneado.

Pan y panecillos

¡Atención!

Nunca verter agua en el interior del horno caliente ni colocar un recipiente con agua sobre la base del mismo. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.

Con algunos alimentos se consiguen mejores resultados al hornearlos en varios pasos. Estos se indican en la tabla.

Los ajustes para masas de pan son aplicables tanto para masas colocadas sobre la bandeja de horno como para masas colocadas en un molde rectangular.

Pasteles en moldes

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastel de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/molde rectangular	2		140-150	75-90
Pastel de masa de bizcocho, fácil, 2 niveles	Molde corona/molde rectangular	3+1		140-150	70-85
Pastel de masa de bizcocho, fino	Molde corona/molde rectangular	2		150-170	60-80
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para bases de tarta	3		160-180	20-30
Tarta de frutas o requesón con base de masa quebrada	Molde desarmable Ø26 cm	2		170-190	55-80
Tarta	Molde para tartas	1		200-240	25-50
Pastel (con levadura)	Molde desarmable Ø28 cm	2		150-160	25-35
Bizcocho en molde concéntrico	Molde concéntrico	2		150-170	50-70
Tarta de bizcocho, 3 huevos	Molde desarmable Ø26 cm	2		160-170	30-35
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable Ø28 cm	2		150-160*	30-40
* Precalentar					

Pasteles preparados en la bandeja

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastel de masa de bizcocho con cobertura	Bandeja de horno	3		160-180	20-45
Pastel de masa de bizcocho, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-160	30-55
Tarta de masa quebrada con cobertura seca	Bandeja de horno	2		170-190	30-45
Tarta de masa quebrada con cobertura seca, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		160-170	35-45
Tarta de masa quebrada con cobertura jugosa	Bandeja universal	2		160-180	55-95
Pastel de levadura con cobertura seca	Bandeja de horno	3		160-180	15-20
Pastel de levadura con cobertura seca, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	20-30
Pastel de levadura con cobertura jugosa	Bandeja universal	3		180-200	30-55
Pastel de levadura con cobertura jugosa, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	40-65
Trenza/corona de levadura	Bandeja de horno	2		160-170	35-40
Bizcocho	Bandeja de horno	3		180-200*	10-15
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja universal	2		190-200	45-60
Pastel de hojaldre, congelado	Bandeja universal	3		200-220*	35-45
* Precalentar					

Repostería pequeña

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Magdalenas	Bandeja-molde de magdalenas	2		170-190	20-40
Magdalenas, 2 niveles	Bandeja-moldes de magdalenas	3+1		160-170*	20-45
Pastas pequeñas de levadura	Bandeja de horno	3		150-170	20-30
Pastas pequeñas de levadura, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	25-40
Pastel de hojaldre	Bandeja de horno	3		170-190*	20-35
Pastel hojaldre, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		170-190*	25-45
Pastel de hojaldre, 3 niveles	Bandejas de horno + bandeja universal	4+3+1		170-190*	25-45
* Precalentar					
** Precalentar 5 min., no utilizar la función de calentamiento rápido					

es Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Ensaimadas	Bandeja de horno	3	≡	190-210	35-50
Ensaimadas, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	⌋	190-210	35-45
* Precalentar					
** Precalentar 5 min., no utilizar la función de calentamiento rápido					

Galletas

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Galletas de mantequilla	Bandeja de horno	3	≡	140-150**	25-40
Galletas de mantequilla, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	⌋	140-150**	25-35
Galletas de mantequilla, 3 niveles	Bandejas de horno + bandeja universal	4+3+1	⌋	130-140**	35-55
Galletas	Bandeja de horno	3	≡	140-160	15-25
Galletas, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	⌋	140-160	15-25
Galletas, 3 niveles	Bandejas de horno + bandeja universal	4+3+1	⌋	140-160	15-25
Merengue	Bandeja de horno	3	⌋	80-90*	120-150
Merengue, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	⌋	90-100*	100-150
Almendrados	Bandeja de horno	3	⌋	90-110	20-30
Almendrados, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	⌋	90-110	20-35
Almendrados, 3 niveles	Bandejas de horno + bandeja universal	4+3+1	⌋	90-110	30-40
* Precalentar					
** Precalentar 5 min., no utilizar la función de calentamiento rápido					

Pan y panecillos

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Paso	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan, 750 g (en molde rectangular y sin molde)	Bandeja universal o molde rectangular	2	⌋	-	180-200	60-70
Pan, 1000 g (en molde rectangular y sin molde)	Bandeja universal o molde rectangular	2	⌋	-	200-220	35-50
Pan, 1500 g (en molde rectangular y sin molde)	Bandeja universal o molde rectangular	2	⌋	-	180-200	60-70
Torta de pan	Bandeja universal	3	⌋	-	240-250	20-25
Panecillos, dulces, frescos	Bandeja de horno	3	≡	-	150-160*	25-35
Panecillos dulces, frescos, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	⌋	-	150-170*	15-25
Panecillos frescos	Bandeja de horno	3	≡	-	180-200	20-30
Gratinar tostadas, 4 unidades	Parrilla	3	≡	-	200-220	15-20
Gratinar tostadas, 12 unidades	Parrilla	3	≡	-	220-240	15-25
* Precalentar						

Pizza, quiche y pastel picante

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pizza, fresca	Bandeja de horno	3	⌋	190-210	20-30
Pizza, fresca, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	⌋	190-210	30-40
Pizza, fresca, base fina	Bandeja para pizza	2	⌋	250-270*	8-13
* precalentar					

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pizza, congelada	Parrilla	3		170-190	15-20
Pizza, congelada, base fina, 1 unidad	Parrilla	2		190-210	15-20
Pizza, congelada, base fina, 2 unidades	Bandeja universal + parrilla	3+1		190-210	20-25
Pizza, congelada, base gruesa, 1 unidad	Parrilla	3		180-200	20-25
Pizza, congelada, base gruesa, 2 unidades	Bandeja universal + parrilla	3+1		190-210	25-30
Minipizzas	Bandeja universal	3		180-200	15-20
Pastel salado en molde	Molde desarmable Ø28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Molde para tarta, hojalata negra	2		190-210	25-35
Pierogi	Molde para gratinar	2		170-190	65-75
Empanada	Bandeja universal	3		180-190	30-40
Börek	Bandeja universal	1		180-200	40-50
* precalentar					

Consejos prácticos para el horneado

Para determinar si la pasta está hecha.	Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto de la pasta. La pasta estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
La pasta se desmonta.	Utilizar menos líquido la próxima vez. O bien disminuir la temperatura 10 °C y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta.
La pasta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	Engrasar solo la base del molde desarmable. Después del horneado, desprender la pasta con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal.
Las pastas pequeñas se pegan unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
La pasta está demasiado seca.	Aumentar la temperatura 10 °C y reducir el tiempo de cocción.
La pasta completa ha quedado demasiado clara.	Si la altura de inserción y el accesorio son correctos, entonces aumentar la temperatura en caso necesario o bien prolongar el tiempo de cocción.
La pasta ha quedado demasiado clara arriba y demasiado oscura abajo.	La próxima vez, colocarla una altura más arriba.
La pasta ha quedado demasiado oscura arriba y demasiado clara abajo.	La próxima vez, colocarla una altura más abajo. Seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción.
La pasta de molde o de molde rectangular se pone muy oscura por la parte de atrás.	No colocar el molde para hornear pegado a la placa posterior, sino en el centro del accesorio.
La pasta completa ha quedado demasiado oscura.	La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción en caso necesario.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura más baja. Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear. Asegurarse de que el molde para hornear no está pegado a las aberturas de la pared posterior del interior del horno. Si se hornea repostería pequeña, procurar que todas las unidades tengan el mismo tamaño y grosor.
Se han utilizado varios niveles para hornear. Las pastas de la bandeja superior han quedado más doradas que las de la bandeja inferior.	Para hornear en varios niveles, seleccionar siempre la opción de aire caliente. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

La pasta tiene buen aspecto, pero en el interior no está bien hecha.	Hornear a temperatura más baja durante un poco más de tiempo y añadir menos líquido si fuera necesario. Para pastas con una capa jugosa, hornear primero la base. Espolvorear la base con almendras o pan rallado y a continuación añadir la cobertura.
La pasta no se desprende al volcar el molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar la pasta entre 5 y 10 minutos. En caso de que continuara sin poder desprenderse, volver a desprender cuidadosamente el borde con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente la pasta y cubrir varias veces el molde con un paño húmedo y frío. La próxima vez, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.

Gratinados y soufflés

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de gratinados. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

El estado de cocción de un gratinado depende del tamaño del accesorio y de la altura del gratinado.

Para los gratinados, utilizar un recipiente ancho y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.

Utilizar siempre las alturas de inserción indicadas.

La preparación se puede realizar en un nivel utilizando moldes o la bandeja universal.

- Moldes sobre la parrilla: altura 2
- Bandeja universal: altura 3

Con la preparación simultánea de alimentos, se puede ahorrar hasta un 45 por ciento de energía. Colocar los moldes uno al lado del otro en el interior del horno.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Gratinado, picante, con ingredientes cocidos	Molde para gratinar	2	≡	200-220	30-60
Gratinados dulces	Molde para gratinar	2	≡	170-190	40-60
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto	Molde para gratinar	2	⌘	150-170	60-80
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto, 2 niveles	Molde para gratinar	3+1	⌘	150-160	65-80

Aves, carne y pescado

Su aparato proporciona varios tipos de calentamiento para la preparación de aves, carne y pescado. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para algunos platos.

Asar sobre la parrilla

El asado sobre la parrilla es particularmente adecuado para grandes aves o varias piezas simultáneamente.

Insertar la bandeja universal con la parrilla colocada encima en la altura de inserción indicada. Asegurarse de que la parrilla esté bien colocada en la bandeja universal. → "Accesorios" en la página 10

Dependiendo del tipo y tamaño del asado, añadir hasta ½ litro de agua en la bandeja universal. Esto permite recoger el líquido que se desprende. El sedimento del asado obtenido se puede utilizar para preparar una salsa. Además, de este modo se genera menos humo y el interior del horno se mantiene más limpio.

Asar en el recipiente

Advertencia – ¡Peligro de lesiones ocasionadas por la rotura del cristal!

Colocar el recipiente de cristal caliente sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el cristal podría romperse.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la tapa después de la cocción puede salir vapor muy caliente. Abrir la tapa por atrás para que el vapor caliente salga alejado del cuerpo.

Utilizar solo recipientes que sean adecuados para hornos. Los recipientes de cristal son los más adecuados. Comprobar si el recipiente entra bien en el interior del horno.

Las fuentes de asado brillantes de acero inoxidable o aluminio reflejan el calor como un espejo y solo son adecuadas hasta cierto punto. El ave, carne o pescado tarda más en hacerse y se dora menos. En caso de usarlas, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

Recipiente sin tapa

Para preparar aves, carne y pescado, utilizar preferiblemente un molde de asado hondo. Colocar el molde sobre la parrilla. A falta de un recipiente adecuado, utilizar la bandeja universal.

Recipiente con tapa

Con el uso de un recipiente con tapa para la preparación, el horno se mantiene más limpio. Comprobar que la tapa encaja y cierra bien. Colocar el recipiente sobre la parrilla.

Las aves, la carne y el pescado también pueden quedar muy crujientes en una fuente de asados tapada. Utilizar una fuente de asados con cubierta de vidrio y seleccionar una temperatura más alta.

Asar al grill

Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del horno abierta.

Colocar el alimento sobre la parrilla. Adicionalmente, insertar la bandeja universal al menos una altura de inserción más abajo y con el borde inclinado dirigido hacia la puerta del aparato. Esto permite recoger la grasa.

A ser posible, seleccionar piezas de espesor y peso similar. Así se doran de forma homogénea y se conservan bien jugosas. Colocar las piezas directamente sobre la parrilla.

Dar la vuelta a las piezas con unas pinzas de barbacoa. Si se pincha la carne con un tenedor, esta pierde jugo y se seca.

Sazonar la carne después de asarla al grill. La sal provoca que la carne libere agua.

Notas

- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente, lo cual es normal. La frecuencia dependerá de la temperatura programada.
- Al asar al grill puede producirse humo.

Termómetro de carne

Según las prestaciones del aparato, está disponible un termómetro de carne. El termómetro de carne permite cocer al punto. Consultar la información importante sobre el uso del termómetro de carne en el capítulo correspondiente. Este proporciona datos sobre la inserción del termómetro de carne y los posibles tipos de calentamiento entre otra información.

Ajustes recomendados

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de carnes, aves o pescados sin rellenar, listos para asar y a temperatura de frigorífico con el interior del horno sin precalentar.

En la tabla figura información para carnes, aves y pescados con sugerencia de peso. En caso de seleccionar una carne, ave o pescado de mayor peso, utilizar siempre la temperatura más baja. Para preparar varias piezas, tomar como referencia la pieza de mayor peso para el cálculo de la duración de cocción. Todas las piezas deberían ser más o menos del mismo tamaño.

Cuanto más grande es el ave, el pescado o la porción de carne, menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.

Dar la vuelta al ave, carne o pescado cuando transcurra entre aprox. 1/2 y 2/3 del tiempo indicado.

Ave

Al asar pato o ganso, pinchar la piel por debajo de las alas. De este modo, se expulsa la grasa.

Cortar la piel de la pechuga de pato. No darle la vuelta a la pechuga de pato.

Al cocinar aves, echar un poco de líquido en el recipiente. Cubrir la base del recipiente con aprox. 1-2 cm de líquido.

Al dar la vuelta al ave, asegurarse de que la parte de la pechuga o de la piel se coloquen primero hacia abajo.

Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos hacia el final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.

Carne

Untar la carne magra con mantequilla o cubrirla con tiras de tocino según se prefiera.

Añadir algo de líquido para asar las carnes magras. En recipientes de cristal, la base deberá estar cubierta con aprox. 1/2 cm de líquido.

Cortar una corteza en forma de cruz. Al dar la vuelta al asado, asegurarse de que la corteza se había colocado primero hacia abajo.

Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Esto permite que el jugo de la carne se distribuya mejor. Si es necesario, envolver la carne en papel de aluminio. En la duración de cocción indicada no se incluye el tiempo de reposo recomendado.

Asar y estofar en el recipiente resulta más cómodo. De este modo, se puede sacar el asado más fácilmente del interior del horno y preparar la salsa directamente en el recipiente.

La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne, del material del recipiente y de si se utiliza con tapa. Cuando se usan fuentes de asados esmaltadas u oscuras se requerirá más líquido que cuando se usan recipientes de cristal.

El líquido del recipiente se va evaporando durante el asado. Ir añadiendo líquido con cuidado según sea necesario.

Debe mantenerse una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa. La carne puede abrirse durante la cocción.

Para estofar, sofreír antes la carne según sea necesario. Para el fondo de cocción, agregar agua, vino, vinagre o productos similares. Cubrir la base del recipiente con aprox. 1-2 cm de líquido.

Pescado

A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Meter el pescado entero en el interior del horno en posición natatoria, con la aleta dorsal hacia arriba. Para que el pescado se mantenga estable, poner una patata cortada o un pequeño recipiente apto para hornear dentro del abdomen del pescado.

Se reconoce que el pescado está listo cuando la aleta dorsal se puede quitar fácilmente.

Para rehogar, añadir entre dos y tres cucharadas soperas de líquido y un poco de zumo de limón o vinagre en el recipiente.

Ave

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pollo, 1,3 kg	Recipiente abierto	2		200-220	60-70
Pollo troceado, 250 g cada trozo	Recipiente abierto	3		220-230	30-35
Palitos de pollo, nuggets, congelados	Bandeja universal	3		190-210	20-25
Pato, 2 kg	Recipiente abierto	2		180-200	90-110
Pechuga de pato, medio hecha, 300 g cada una	Recipiente abierto	3	 	210-230 ~	35-40 3-5
Ganso, 3 kg	Recipiente abierto	2		140 160	130-140 50-60
Muslos de ganso, 350 g cada uno	Recipiente tapado	2	 	150-160 230-240	80-90 30-40
Pavo pequeño, 2,5 kg	Recipiente abierto	2		180-200	75-90
Pechuga de pavo, sin hueso, 1 kg	Recipiente tapado	2		240-260	80-100
Sobremuslo de pavo, con hueso, 1 kg	Recipiente abierto	2		180-200	80-100

Carne

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Paso	Temperatura en °C	Duración en minutos
Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej., cuello, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		-	160-170	150-160
Asado de cerdo con corteza de tocino p. ej. paletilla, 2 kg	Recipiente abierto	2	 	1 2	130-140 190-200	135-145 25-30
Asado de solomillo de cerdo, 1,5 kg	Recipiente tapado	2		-	190-200	100-110***
Bistecs de cerdo, 2 cm de grosor	Parrilla	4		-	~	20-25**
Filete de vacuno, medio hecho, 1 kg	Parrilla + bandeja universal	3		-	210-220****	40-50**
Estofado de vacuno, 1,5 kg	Recipiente tapado	2		-	200-220	140-160*****
Rosbif, cocción media, 1,5 kg	Parrilla + bandeja universal	3		-	200-220****	60-70
Hamburguesa, 3-4 cm de grosor	Parrilla	4		-	~	25-30****
Asado de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		-	160-180	115-130
Pierna de ternera, 1,5 kg	Recipiente tapado	2		-	200-220	110-125
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		-	170-190	70-80***
Lomo de cordero con hueso, medio hecho, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		-	180-190	45-55***
Salchichas para asar	Parrilla	3		-	~	15-20
Asado de carne picada, 1 kg	Recipiente abierto	2		-	170-180	65-75

* precalentar

** Introducir debajo la bandeja universal en la altura 2

*** sin dar la vuelta

**** dar la vuelta cuando haya transcurrido 1/2-2/3 del tiempo de cocción

***** para comenzar, añadir líquido al recipiente: la carne para asar deberá estar cubierta de agua al menos en 2/3.

Pescado

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pescado, a la parrilla, entero 300 g, p. ej., trucha	Parrilla	2		160-180	20-30***
Pescado, a la parrilla, entero 1,5 kg, p. ej., salmón	Parrilla	2		170-190	30-40***
Filete de pescado, rodaja de pescado, a la parrilla, 2-3 cm de grosor	Parrilla	4			10-20**
Filete de pescado, rehogado, natural, 2-3 cm de grosor	Recipiente tapado	2		170-190	35-45
Pescado, rehogado, entero 300 g, p. ej., trucha	Recipiente tapado	2		170-190	40-50
Pescado, rehogado, entero 1,5 kg, p. ej., salmón	Recipiente tapado	2		180-200	55-65
* precalentar					
** Introducir debajo la bandeja universal en la altura 2					
*** Introducir la bandeja universal debajo de la parrilla					

Consejos prácticos para asar, estofar y asar al grill

El interior del horno se ensucia mucho.	Preparar los alimentos en una fuente de asados cerrada o utilizar la bandeja grill. Al utilizar la bandeja grill, se obtienen resultados óptimos de asado. La bandeja grill se puede adquirir como accesorio opcional.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes y/o el asado está demasiado seco.	Comprobar la altura en la que se ha colocado y la temperatura. La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y reducir el tiempo de cocción en caso necesario.
La corteza es demasiado fina.	Aumentar la temperatura o encender brevemente el grill al final del tiempo de cocción.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	La próxima vez, utilizar un recipiente más pequeño y añadir más líquido en caso necesario.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	La próxima vez, utilizar un recipiente más grande y añadir menos líquido en caso necesario.
Al estofar, la carne se quema.	La cacerola y la tapa deben encajar y quedar bien cerradas. Reducir la temperatura y añadir líquido durante el proceso de estofado según sea necesario.
Los alimentos al grill están demasiado secos.	Sazonar la carne después de asarla al grill. La sal provoca que la carne libere agua. No pinchar las piezas al darles la vuelta. Utilizar unas pinzas para grill.

Verduras y guarniciones

Ajustarse a la información de la tabla.

En este apartado figura información para la preparación de parrilladas de verdura, patatas y productos de patata ultracongelados.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Parrillada de verdura	Bandeja universal	4			10-15
Patatas horneadas, en mitades	Bandeja universal	3		160-180	45-60
Productos de patata congelados, por ejemplo, patatas fritas, croquetas de patata, patatas rellenas, tortitas de patata	Bandeja universal	3		200-220	25-35
Patatas fritas, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		190-210	30-40

Postres

Este aparato permite elaborar soufflés y yogur caseros.

Soufflés

Los soufflés también se pueden preparar al baño maría en la bandeja universal. Para ello, insertar la bandeja universal en la altura 2.

Yogur

Retirar los accesorios y las rejillas del interior del horno. El interior del aparato debe estar vacío.

1. Calentar 1 litro de leche (3,5 % de grasa) en la placa de cocción a 90 °C y dejar enfriar a 40 °C. En caso de leche UHT, será suficiente con calentarla hasta 40 °C.
2. Añadir 150 g de yogur (temperatura del frigorífico) y mezclar.
3. Verter en tazas o tarros pequeños y cubrirlos con film transparente.
4. A continuación, colocar las tazas o los tarros sobre la base del horno y preparar como se indica en la tabla.
5. Finalmente, dejar que el yogur se enfríe en el frigorífico.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Yogur	Moldes para porciones	-		100	-
				-	8-9h
Soufflé en moldes para porciones	Moldes para porciones	2		160-180	35-45

Presencia de acrilamida en alimentos

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas

elevadas, p.ej., patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos	
Observaciones de carácter general	■ Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. ■ Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. ■ Los alimentos grandes y gruesos contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Horneado	Con calor superior/inferior máx. 200 °C. Con aire caliente máx. 180 °C.
Galletas	Con calor superior/inferior máx. 190 °C. Con aire caliente máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Distribuir una capa sobre la bandeja de manera uniforme. Hornear aproximadamente entre 400 y 600 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen y para que queden crujientes.

Deshidratar

Con CircoTherm se consiguen excelentes resultados de deshidratación de alimentos. Con este tipo de conservación, los agentes aromáticos se concentran debido a la eliminación de agua.

Utilizar solo frutas, verduras y hierbas aromáticas de calidad, y lavarlas a fondo. Cubrir la parrilla con papel de hornear o apergaminado. Dejar que la fruta se escurra bien y secarla del todo.

Si es necesario, cortarla en partes iguales o en rodajas finas. Colocar la fruta sin pelar sobre el lado de la piel, quedando las superficies cortadas hacia arriba. Tener cuidado de no apilar ni la fruta ni las setas una encima de otra sobre la parrilla.

Rallar las verduras y escaldar a continuación. Dejar que las verduras escaldadas se escurran bien y distribuir las uniformemente sobre la parrilla.

Secar las hierbas aromáticas con su tallo. Colocar las hierbas aromáticas de manera uniforme y ligeramente amontonadas en la parrilla.

Para deshidratar, utilizar las siguientes alturas de inserción:

- 1 parrilla: altura 3
- 2 parrillas: alturas 3+1

Si las frutas y verduras tienen mucho jugo, darles la vuelta varias veces. Tras secarse, desprender las piezas deshidratadas inmediatamente del papel.

En la tabla figuran los ajustes para deshidratar diferentes alimentos. La temperatura y duración del proceso dependerán del tipo, grado de humedad, madurez y espesor de los alimentos que se van a deshidratar. Cuanto más tiempo se dejen secar los alimentos deshidratados, mejor se conservarán. Cuanto más fino se corta, más rápido se llega al final del proceso y más aromáticos se conservan los alimentos deshidratados. Por este motivo, se indican los rangos de ajuste.

Si se quieren deshidratar otros alimentos, tomar como referencia los alimentos similares que figuran en la tabla.

Frutas, verduras y hierbas aromáticas	Accesorios	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en horas
Fruta de pepita (aros de manzana, 3 mm de grosor, 200 g por parrilla)	1-2 parrillas		80	4-8
Verdura de raíz (zanahorias), rallada, escaldada	1-2 parrillas		80	4-7
Setas en láminas	1-2 parrillas		80	5-8
Hierbas aromáticas, lavadas	1-2 parrillas		60	2-5

Elaborar conservas

El aparato permite elaborar conservas de fruta y verdura.

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

En el caso de alimentos mal conservados pueden estallar los tarros. Respetar las indicaciones de conservación.

Tarros

Utilizar solo tarros de conserva limpios y que no estén dañados. Utilizar solo aros de goma limpios y en perfecto estado, que sean resistentes al calor. Comprobar antes las abrazaderas y los muelles.

En un proceso de conservación, utilizar solo tarros de conserva del mismo tamaño y llenos con el mismo alimento. En el interior del horno se pueden cocer simultáneamente un máximo de seis tarros de ½, 1 o 1½ litros. No utilizar tarros más grandes ni más altos. Las tapas podrían reventar.

No tocar los tarros mientras estén dentro del interior del horno y en proceso de confitado.

Preparar la fruta y la verdura

Utilizar únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarla muy bien.

Pelar, deshuesar y trocear la fruta y la verdura en función del tipo y verter en tarros de conserva hasta aprox. 2 cm por debajo del borde.

Fruta: Llenar los tarros de conserva con la fruta y una solución de azúcar caliente sin espuma (aprox. 400 ml por cada tarro de 1 litro). Para un litro de agua:

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

Verdura: Llenar los tarros de conserva con la verdura y el agua hervida caliente.

Limpiar los bordes de los tarros; deben estar limpios. Colocar en cada tarro una goma elástica húmeda y una tapa. Cerrar los tarros con abrazaderas. Colocar los tarros en la bandeja universal de manera que no se toquen. Verter 500 ml de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal. Ajustar como se indica en la tabla.

Finalizar la conservación

Fruta: Después de algún tiempo, empiezan a ascender burbujas a intervalos cortos. Apagar el aparato en cuanto empiecen a formarse burbujas en todos los tarros. Retirar los tarros del interior del horno tras el tiempo de calor residual indicado.

Verduras: Después de algún tiempo, empiezan a ascender burbujas a intervalos cortos. En cuanto empiecen a formarse burbujas en todos los tarros, reducir la temperatura a 120 °C y dejar que continúen formándose burbujas en el interior del horno cerrado como se indica en la tabla. Tras este tiempo, apagar el aparato y aprovechar el calor residual algunos minutos más como se indica en la tabla.

Tras la elaboración de las conservas, retirar los tarros del interior del horno y colocarlos sobre un paño limpio. No colocar los tarros calientes sobre una base fría ni húmeda, de lo contrario podrían romperse. Cubrir los tarros para protegerlos de corrientes de aire. No retirar las abrazaderas hasta que los tarros estén fríos.

Las indicaciones de tiempo de las tablas de ajustes son valores orientativos para elaborar conservas de fruta y verdura. Pueden variar en función de la temperatura ambiente, el número de tarros, la cantidad, el calor y la calidad del contenido de los tarros. Las indicaciones se refieren a tarros redondos de 1 litro. Antes de encender o apagar el aparato, asegurarse de que en el interior de los tarros se han formado burbujas. La formación de burbujas comienza tras 30-60 minutos aproximadamente.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Paso	Temperatura en °C	Duración en minutos
Verduras, p.ej., zanahorias	Tarros de conserva de 1 litro	1		1.	160-170	Hasta la aparición de burbujas: 30-40
				2.	120	Desde la aparición de burbujas: 30-40
				3.	-	Calor residual: 30
Verduras, p. ej., pepinos	Tarros de conserva de 1 litro	1		1.	160-170	Hasta la aparición de burbujas: 30-40
				2.	-	Calor residual: 30
Fruta de hueso, p. ej., cerezas, ciruelas	Tarros de conserva de 1 litro	1		1.	160-170	Hasta la aparición de burbujas: 30-40
				2.	-	Calor residual: 35

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Paso	Temperatura en °C	Duración en minutos
Fruta de pepita, p. ej., manzanas, fresas	Tarros de conserva de 1 litro	1		1.	160-170	Hasta la aparición de burbujas: 30-40
				2.	-	Calor residual: 25

Dejar levar la masa

La masa sube con mayor rapidez que a temperatura ambiente y no se reseca. Iniciar el funcionamiento solo cuando el compartimento de cocción esté completamente frío.

Dejar levar la masa de levadura siempre dos veces. Observar la información de las tablas de ajustes para dejar reposar la masa de una pieza la primera vez y las piezas de masa cortada la segunda vez (primera fermentación y fermentación final).

Primera fermentación

Poner la masa en un cuenco resistente al calor y colocarlo sobre la parrilla. Ajustar como se indica en la tabla.

No abrir la puerta del aparato durante el proceso de fermentación, porque de lo contrario se pierde humedad. No cubrir la masa.

Durante el funcionamiento se forma condensación y se empaña el cristal de la puerta. Después de la fermentación, limpiar el compartimento de cocción. Disolver los restos de cal con un poco de vinagre y aclarar con agua limpia.

Fermentación final

Colocar la masa cortada en las piezas deseadas a la altura de inserción indicada en la tabla.

Si se desea precalentar el aparato, el proceso de fermentación final deberá tener lugar fuera del mismo en un lugar caliente.

La temperatura y la duración de la fermentación dependerán del tipo y cantidad de los ingredientes. Por ello, los datos indicados en la tabla son solo orientativos.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Paso	Temperatura en °C	Duración en minutos
Masa de levadura, ligera	Cuenco	2		1.	-	25-30
	Bandeja de horno	2		2.	-	10-20
Masa de levadura, pesada y grasa	Cuenco	2		1.	-	60-75
	Colocar recipientes resistentes al calor	2		2.	-	45-60

Descongelar

Para descongelar frutas, verduras y pasteles ultracongelados. Descongelar las aves, la carne y el pescado preferiblemente en el frigorífico. Uso no apto para tartas de crema o de nata.

Para descongelar, utilizar las siguientes alturas de inserción:

- 1 parrilla: altura 2
- 2 parrillas: alturas 3+1

Los tiempos en la tabla son solo orientativos. Estos dependen de la calidad, temperatura de congelación (-18°C) y composición de los alimentos. Por lo tanto, se indican rangos de tiempo. Ajustar primero la configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo según sea necesario.

Consejo: Las piezas congeladas planas o en porciones se descongelan más rápidamente que las congeladas en bloque.

Extraer los alimentos congelados del envase y colocarlos en un recipiente apropiado sobre la parrilla.

Remover o dar la vuelta a los alimentos una o dos veces a mitad del proceso. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces. Dividir los alimentos o retirar del interior del horno las piezas ya descongeladas.

Dejar reposar los alimentos descongelados de 10 a 30 minutos en el interior del aparato apagado para que la temperatura pueda estabilizarse.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan, en general	Bandeja de horno	2		50	40-70
Pasteles, jugosos	Bandeja de horno	2		50	70-90
Pasteles, secos	Bandeja de horno	2		60	60-75

Conservar caliente

Los platos cocinados se pueden conservar calientes mediante el tipo de calentamiento Calor superior/inferior a 70 °C. De este modo se evita la condensación y la necesidad de limpiar el interior del horno.

No mantener los alimentos cocinados calientes durante más de dos horas. Tener en cuenta que algunos de alimentos continúan cociendo durante el mantenimiento en caliente. Cubrir los alimentos en caso necesario.

Comidas normalizadas

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

Según EN 60350-1.

Hornear

Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

Alturas de inserción para hornear en dos niveles:

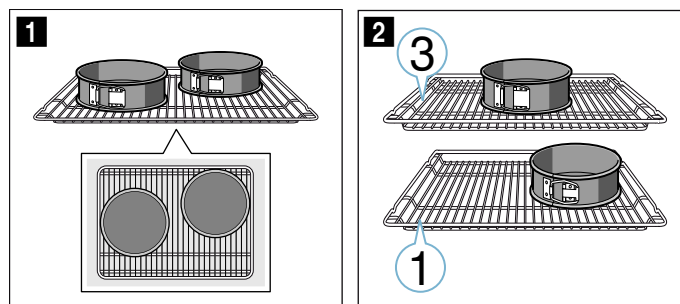
- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: altura 1
- Moldes sobre la parrilla
- Primera parrilla: altura 3
- Segunda parrilla: altura 1

Alturas de inserción para hornear en tres niveles

- Bandeja de horno: altura 4
- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: altura 1

Horneado con dos moldes:

- En un nivel (figura 1)
- En dos niveles (figura 2)



Notas

- Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el interior del horno sin precalentar.
- Tener en cuenta las indicaciones de las tablas referidas al precalentamiento. Los valores de ajuste son válidos sin calentamiento rápido.
- Para la primera vez, hornear a la temperatura más baja de las indicadas.

Asar al grill

Colocar debajo la bandeja universal. De este modo se recoge el líquido, mientras que el interior del horno se mantiene más limpio.

Horneado

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas de té	Bandeja de horno	3	≡	140-150*	25-35
Pastas de té	Bandeja de horno	3	⌒	140-150*	20-30
Pastas de té, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	⌒	140-150*	25-35
Pastas de té, 3 niveles	Bandejas de horno + bandeja universal	4+3+1	⌒	130-140*	35-55
Pastelitos	Bandeja de horno	3	≡	150-160*	25-35
Pastelitos	Bandeja de horno	3	⌒	140-150	20-30
Pastelitos, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	⌒	140-150*	25-40
Pastelitos, 3 niveles	Bandejas de horno + bandeja universal	4+3+1	⌒	140*	30-40
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm	2	≡	160-170**	25-35
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm	2	⌒	160-170	30-35
Base para tarta, 2 niveles	2 moldes desarmables Ø 26 cm	3+1	⌒	150-160**	35-50
Pastel de manzana cubierto	2 moldes de hojalata negra Ø 20 cm	2	⌒	160-170	60-80
Pastel de manzana cubierto	2 moldes de hojalata negra Ø 20 cm	1	≡	190-210	70-80
Pastel de manzana cubierto, 2 niveles	2 moldes de hojalata negra Ø 20 cm	3+1	⌒	170-190	70-90

* Precalentar 5 min., no utilizar la función de calentamiento rápido

** Precalentar, no utilizar la función de calentamiento rápido

es Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

Asar al grill

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Dorar tostadas	Parrilla	4	~~~~	~~~~	0,5-1,5*
Hamburguesa de ternera, 12 unidades	Parrilla	4	~~~~	~~~~	25-30**
* Precalentar 5 min., no utilizar la función de calentamiento rápido					
** Dar la vuelta después de 2/3 del tiempo total					



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001345508
980111
es