



HORNO INTEGRADO

[es] INSTRUCCIONES DE USO

B4AVM4HH0

Índice

	Uso correcto del aparato	4
	Indicaciones de seguridad importantes	5
	En general	5
	Lámpara halógena	6
	Termómetro de carne	6
	Vapor	6
	Causas de los daños	7
	En general	7
	Vapor	7
	Protección del medio ambiente	8
	Ahorro de energía	8
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	8
	Presentación del aparato	9
	Panel de mando	9
	Sensores y panel indicador	9
	Tipos de calentamiento y funciones	10
	Temperatura	11
	Interior del horno	11
	Accesorios	11
	Accesorios generales	11
	Introducir los accesorios	12
	Accesorios especiales	12
	Antes del primer uso	13
	Antes de la primera puesta en marcha	13
	Primera puesta en marcha	13
	Limpieza del interior del aparato	13
	Limpieza de los accesorios	14
	Manejo del aparato	14
	Encender y apagar el horno	14
	Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura	14
	Indicación de temperatura	14
	Calentamiento rápido	15
	Vapor	15
	Cocinar a fuego lento con función de vapor	15
	Regenerar	16
	Llenar el depósito de agua	16
	Después de cada funcionamiento con vapor	17
	Funciones de programación del tiempo	17
	Ajuste del reloj avisador	17
	Ajuste de la duración	18
	Ajustar la hora de finalización	18
	Ajustar la hora	18
	Control, modificación o borrado de los ajustes	18
	Seguro para niños	18
	Seguro para niños automático	18
	Seguro para niños de activación puntual	19
	Ajustes básicos	19
	Lista de los ajustes básicos	19
	Modificar los ajustes básicos	19
	Termómetro de carne	20
	Tipos de calentamiento	20
	Introducir el termómetro de asado en el alimento	20
	Temperatura interior de distintos alimentos	20
	Ajustar la temperatura interior	21
	Programas	21
	Indicaciones sobre los ajustes	21
	Seleccionar el plato	21
	Ajustar un programa	23
	Ajuste Sabbath	23
	Iniciar el ajuste Sabbath	23
	Home Connect	23
	Configuración	23
	Inicio a distancia	24
	Ajustes de Home Connect	24
	Diagnóstico remoto	24
	Indicaciones sobre protección de datos	24
	Declaración de conformidad	25
	Productos de limpieza	25
	Productos de limpieza apropiados	25
	Superficies del interior del aparato	26
	Después de la limpieza	27
	Mantener limpio el aparato	27
	Función de limpieza	28
	EasyClean	28
	Descalcificar	28
	Rejillas	29
	Desmontaje y montaje de las rejillas	29
	Enganchar y desenganchar los rieles de extracción	30
	Puerta del aparato	31
	Desmontaje y montaje de la puerta del aparato	31
	Montaje y desmontaje de los cristales de la puerta	33
	¿Qué hacer en caso de avería?	34
	Solucionar una o varias pequeñas averías	34
	Duración máxima de funcionamiento	35
	Sustitución de la lámpara del techo del interior del aparato	36



Servicio de Asistencia Técnica. 36

Número de producto (E) y número de fabricación (FD) 36



Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina 37

Advertencias de carácter general	37
Repostería	38
Gratinados	42
Aves, carne y pescado.	42
Verduras y guarniciones.	45
Postres.	46
Presencia de acrilamida en alimentos	46
Deshidratar.	46
Elaborar conservas	47
Dejar levar la masa	48
Descongelar.	48
Regenerar	49
Conservar caliente	49
Comidas normalizadas.	49

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 especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

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

Este aparato 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 11

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

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.

Termómetro de carne

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Si no se utiliza un termómetro de carne adecuado el aislamiento puede sufrir daños. Utilizar exclusivamente el termómetro de carne prescrito para este aparato.

Vapor

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Durante el funcionamiento continuado del aparato, el agua del depósito puede calentarse mucho. Vaciar el depósito de agua cada vez que el aparato funciona con vapor.
- En el compartimento de cocción se genera vapor caliente. Mientras el aparato está en funcionamiento con vapor, no tocar dentro del compartimento de cocción.
- Al extraer el accesorio puede derramarse líquido caliente. Extraer el accesorio caliente con cuidado y utilizando guantes de cocina.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Los líquidos inflamables pueden incendiarse en el compartimento de cocción caliente (explosión). No llenar el depósito con líquidos inflamables (p. ej. bebidas alcohólicas). Llenar el depósito exclusivamente con agua o con la solución descalcificadora recomendada.

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. No poner nunca en marcha el aparato con la junta dañada o sin ella.
- 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.

Vapor

¡Atención!

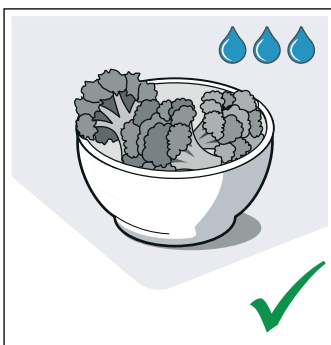
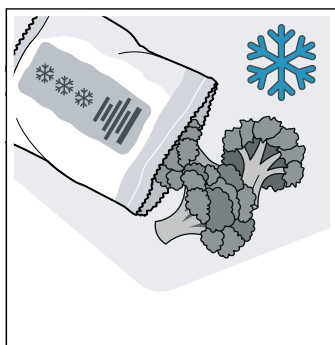
- Moldes para hornear: los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor. Los moldes de silicona no son apropiados para el funcionamiento combinado de aire caliente y vapor.
- Recipientes oxidados: no utilizar recipientes oxidados. Incluso las manchas más pequeñas de óxido pueden provocar corrosión en el compartimento de cocción.
- Agua caliente en el depósito de agua: el agua caliente puede dañar el sistema de vapor. Llenar el depósito únicamente con agua fría.
- Daños en el esmalte: no poner el aparato en funcionamiento cuando haya agua en la base del interior del aparato. Antes de ponerlo en funcionamiento, limpiar el agua de la base del interior del aparato.
- Solución descalcificadora: la solución descalcificadora no debe entrar en contacto con el panel de mando ni con otras superficies del aparato. Las superficies resultarán dañadas. Si se diera el caso, eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.
- Limpieza del depósito de agua: no lavar el depósito de agua en el lavavajillas, ya que se dañaría. Limpiar el depósito de agua con un paño suave y un detergente convencional.

Protección del medio ambiente

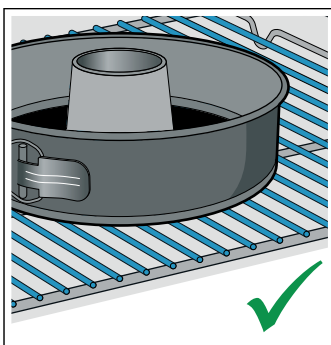
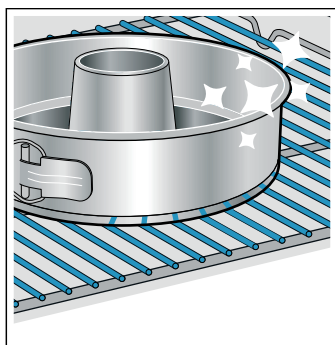
Su nuevo aparato presenta una gran eficiencia energética. Aquí se ofrecen consejos sobre cómo manejar el aparato ahorrando más energía y cómo desecharlo correctamente.

Ahorro de energía

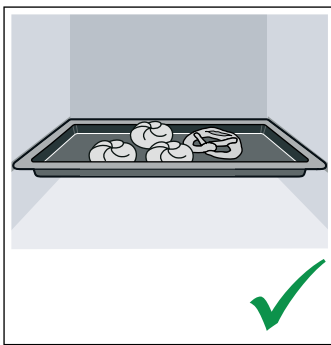
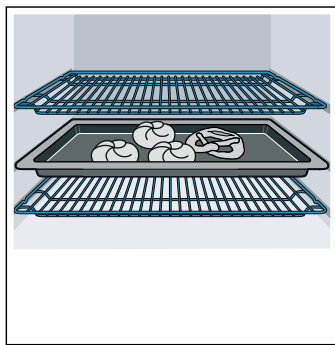
- Precalentar el aparato solo cuando se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Dejar descongelar los alimentos congelados antes de introducirlos en el interior del horno.



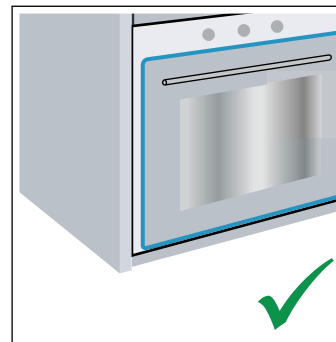
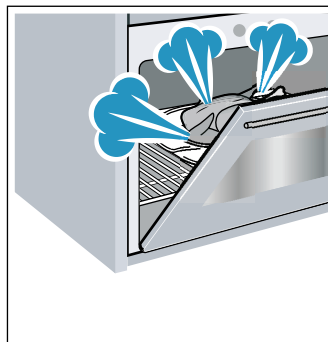
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán el calor especialmente bien.



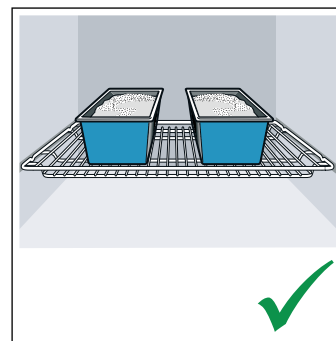
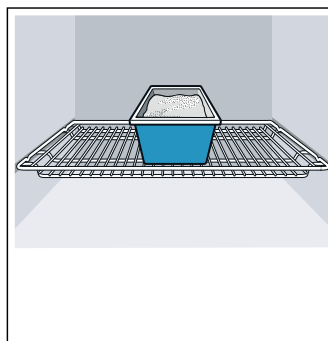
- Retirar los accesorios innecesarios del interior del horno.



- 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.



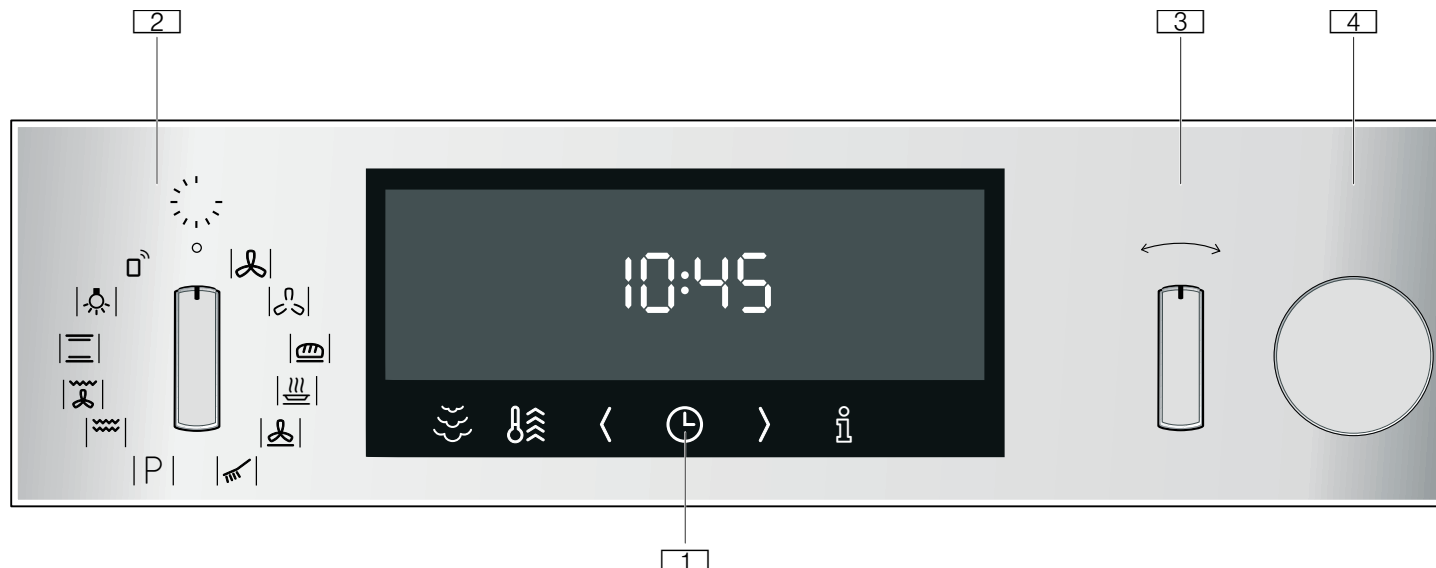
Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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.



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 indistintamente hacia la derecha o hacia la izquierda. Carece de posición cero.

4 Depósito de agua

Llenar y vaciar el depósito de agua → "Llenar el depósito de agua" en la página 16

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.

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.

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
Teclas		
	Funciones de tiempo	Seleccionar la hora  , el temporizador  , la duración  y el fin  pulsando múltiples veces.
	Menos	Reducir los valores configurados.
	Más	Aumentar los valores configurados.
	Funcionamiento con vapor	Conexión del funcionamiento con vapor
	Calentamiento rápido	Iniciar o cancelar el calentamiento rápido del compartimento de cocción.
	Informaciones	Mostrar la temperatura actual del compartimento de cocción.
	Ajustes básicos	Configurar los ajustes básicos, p. ej., el seguro para niños.
Pantalla		
	* Vaciar el depósito de agua	Indicación para vaciar el depósito de agua
	* Rellenar depósito de agua	Indicación para rellenar el depósito de agua
	* Descalcificar	Descalcificar el aparato
* El símbolo aparece en la pantalla dependiendo de la situación		

Pantalla

En la pantalla se muestra la temperatura del compartimento de cocción, que se ajusta mediante el selector de temperatura.

También se pueden leer los ajustes de las funciones de tiempo. El valor que se puede ajustar o que transcurre

en ese momento aparece en primer plano. 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.

A continuación se explican las diferencias y la aplicación de cada tipo de calentamiento, para encontrar siempre el más adecuado para cada alimento.

Tipo de calentamiento	Temperatura	Aplicación
 Aire caliente CircoTherm*	30 - 200 °C	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	125 - 200 °C	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.
 Programa de horneado de pan*	180 - 240 °C	Para hornear pan, panecillos y productos de repostería que requieren temperaturas elevadas.
 Regenerar**	80 - 180 °C	Para recalentar platos delicadamente o volver a hornear repostería.
 Función pizza	30 - 275 °C	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 placa posterior.
 Grill amplia superficie	30 - 275 °C	Para asar al grill piezas planas, como filetes, salchichas o tostadas y para gratinar. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
 Grill intenso	a partir de 275 °C: 	
 ThermoGrill*	30 - 250 °C	Para asar aves, pescados en una sola pieza y piezas grandes de carne. La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternativamente. El ventilador remueve el aire caliente alrededor de los alimentos.
 Calor superior e inferior*	30 - 275 °C	Para hornear y asar a un nivel de la forma tradicional. Especialmente indicado para pasteles con cobertura jugosa. 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.
* Posibilidad de función con vapor en este tipo de calentamiento a partir de 80 °C (funcionamiento solo con el depósito de agua lleno)		
** Tipo de calentamiento con vapor (funcionamiento solo con el depósito de agua lleno)		

Nota: Para cada tipo de calentamiento, el aparato recomienda una temperatura o un nivel. Estos valores

pueden aceptarse o modificarse en el campo correspondiente.

Funciones adicionales

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

Función	Utilización
 Iluminación interior	Activar iluminación interior, sin funcionamiento. Facilita, por ejemplo, la limpieza del compartimento de cocción.
 Inicio a distancia	Iniciar y utilizar su aparato a través de la aplicación Home Connect. → "Home Connect" en la página 23
 Funciones de limpieza → "Función de limpieza" en la página 28	Con EasyClean  se desprende la suciedad ligera del compartimento de cocción. La descalcificación  hace que el aparato pueda seguir funcionando correctamente.

P

Programas

Los valores de ajuste adecuados para muchos platos ya están programados en el aparato.

→ "Programas" en la página 21

Temperatura

La temperatura del interior del aparato se ajusta con el mando de temperatura. Del mismo modo se seleccionan, por ejemplo, los niveles de grill o de limpieza.

En el panel indicador, aparecen los ajustes.

Notas

- Hasta 100 °C, la temperatura se puede ajustar en intervalos de 1 grado, por encima de esa temperatura, lo hace en intervalos de 5 grados.
- Si los ajustes de temperatura superan los 275 °C en el modo grill, el aparato baja la temperatura tras unos 20 minutos a 250 °C.

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.

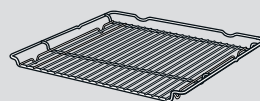
El ventilador de refrigeración continúa funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el horno para que se enfríe más rápidamente.

Accesorios

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

Accesorios generales

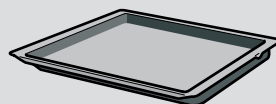
En función del tipo de aparato, los accesorios suministrados pueden ser diferentes.



Parrilla

Para recipientes, moldes para pasteles y moldes de gratinar y para asar.

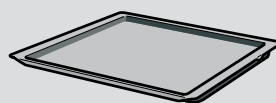
Para asados, piezas de parrilla y platos congelados.



Bandeja universal

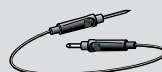
Para pasteles jugosos, bollería, platos congelados y asados grandes.

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.



Termómetro de carne

Ayuda a preparar los asados en su punto.

Las indicaciones de uso se describen en el capítulo correspondiente.

→ "Termómetro de carne" en la página 20

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

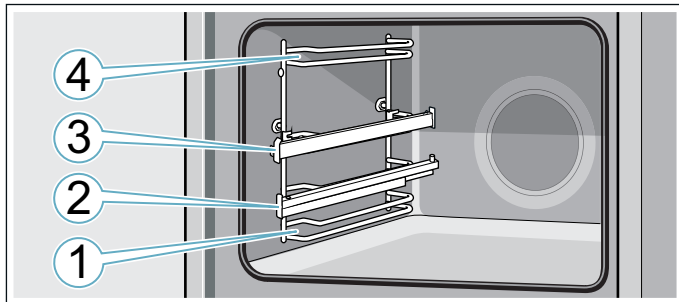
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.

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

En función del tipo de aparato, el interior está equipado con uno o varios rieles de extracción y con un riel de clips. Los rieles de extracción están fijos y no se pueden retirar. El riel de clips se puede colocar en los soportes que aún estén libres, en función de las necesidades.

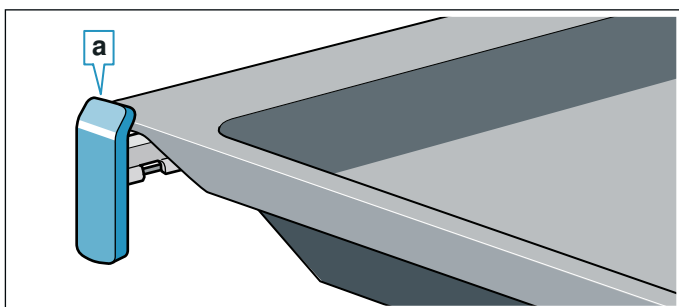


Introducir los accesorios siempre entre las dos guías de la altura de inserción.

Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad sin que vuelquen. Los rieles de extracción permiten extraer aún más accesorios.

Asegurarse de que el accesorio se asiente detrás de la lengüeta. Asegurarse de que el accesorio se asiente detrás de la lengüeta **a** sobre el riel de extracción.

Ejemplo de la imagen: bandeja universal



Los rieles de extracción se encajan cuando están totalmente extraídos. De esta manera, el accesorio puede colocarse fácilmente. Para desencajarlos, volver a introducir los rieles de extracción en el compartimiento de cocción ejerciendo un poco de presión.

Notas

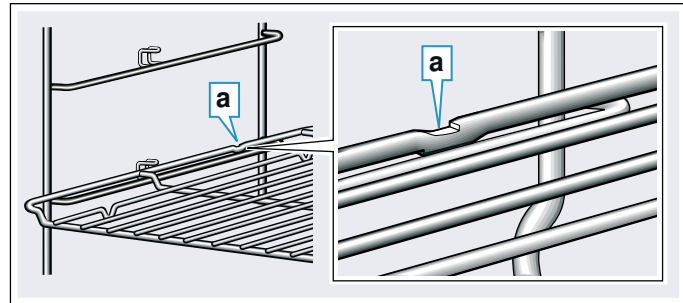
- Asegurarse de introducir los accesorios siempre en la posición correcta en el compartimiento de cocción.
- Introducir los accesorios siempre completamente en el compartimiento de cocción evitando que toquen la puerta del mismo.
- Sacar del compartimiento de cocción los accesorios que no se vayan a utilizar durante el funcionamiento.
- Las rejillas se pueden sacar del compartimiento de cocción para limpiarlas. → *Página 29*

Función de encastre

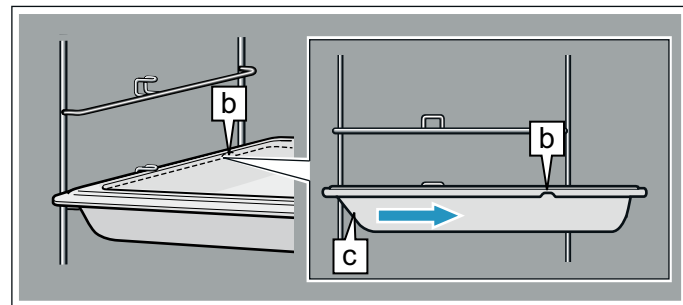
Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad, hasta que queden encastrados. La función de encastre evita que los accesorios se caigan al extraerlos. Los

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 lengüeta 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.



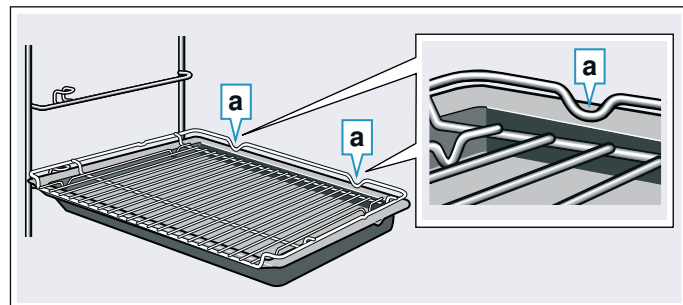
Al introducir la bandeja de horno o la bandeja universal, asegurarse de que la lengüeta de enganche **b** se encuentra en la parte trasera y señala hacia abajo. El desnivel de los accesorios **c** debe señalar por delante hacia la puerta del aparato.



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.



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 36

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.

Antes de la primera puesta en marcha

Antes de realizar la primera puesta en marcha, consultar el grado de dureza del agua corriente con la empresa de suministro de agua correspondiente.

¡Atención!

- Daños en el aparato debido a un grado de dureza del agua ajustado de forma inadecuada. El aparato no puede recordarle que necesita una descalcificación. Asegurarse de que el grado de dureza del agua está ajustado adecuadamente.
- Daños en el aparato por uso de líquidos inadecuados.
No utilizar agua destilada, agua del grifo con un alto contenido en cloro (> 40 mg/l) u otros líquidos. Utilizar únicamente agua del grifo fresca, agua ablandada o agua mineral sin gas.

Notas

- Si el agua tiene un alto contenido de cal, se recomienda emplear agua ablandada.

- Si se utiliza exclusivamente agua ablandada, se puede programar en este caso la opción «Dureza del agua: ablandada».
- Si se utiliza agua mineral, debe programarse la dureza del agua como «muy dura».
- Si se utiliza agua mineral, deberá ser en todo caso agua mineral sin gas.

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.

Ajuste de la dureza del agua

Definir la dureza del agua en los ajustes básicos.
→ "Ajustes básicos" en la página 19

Ajustes	Dureza del agua		
	mmol/l	Alemania (°dH)	Francia (°fH)
☰ 1 1 0 = ablandada	-	-	-
☰ 1 1 1 = blanda	hasta 1,3	hasta 7,3	hasta 13
☰ 1 1 2 = medio	1,3 - 2,5	7,3 - 14	13 - 25
☰ 1 1 3 = dura	2,5 - 3,8	14 - 21,3	25 - 38
☰ 1 1 4 = muy dura	más de 3,8	más de 21,3	más de 38

Limpieza del interior del aparato

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

1. Sacar los accesorios del compartimento de cocción.
2. Retirar los restos del embalaje del compartimento de cocción, 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. Llenar el depósito de agua. → "Llenar el depósito de agua" en la página 16
5. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura indicados para el calentamiento con función de vapor. → "Manejo del aparato" en la página 14
→ "Vapor" en la página 15

Calentamiento con función de vapor	
Tipo de calentamiento	CircoTherm ☼ con función de vapor high
Temperatura	200 °C
Duración	30 minutos

6. Tras el calentamiento con función de vapor, llevar a cabo el calentamiento sin función de vapor.
7. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura indicados para el calentamiento sin función de vapor.

Calentamiento sin función de vapor	
Tipo de calentamiento	Calor superior/inferior
Temperatura	240 °C
Duración	30 minutos

8. Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.
9. Apagar el aparato después de la duración indicada.
10. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe.
11. Limpiar las superficies lisas con una bayeta con agua y jabón.
12. Vaciar el depósito de agua y secar el compartimento de cocción. → "Después de cada funcionamiento con vapor" en la página 17

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

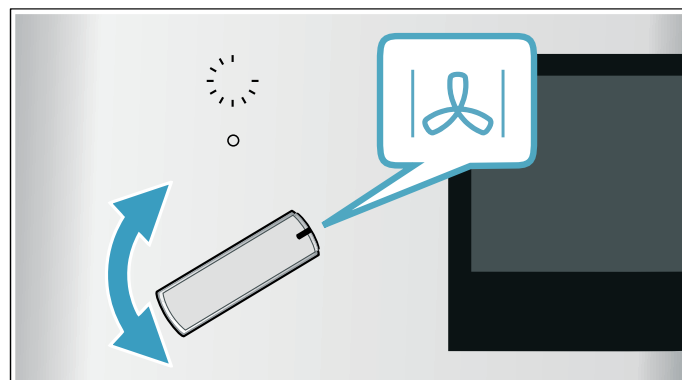
El mando de funciones enciende y apaga el horno. Para encender el horno situar el mando de funciones en una posición distinta de cero. Para apagar el horno, girar el mando de funciones siempre a la posición cero.

Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura

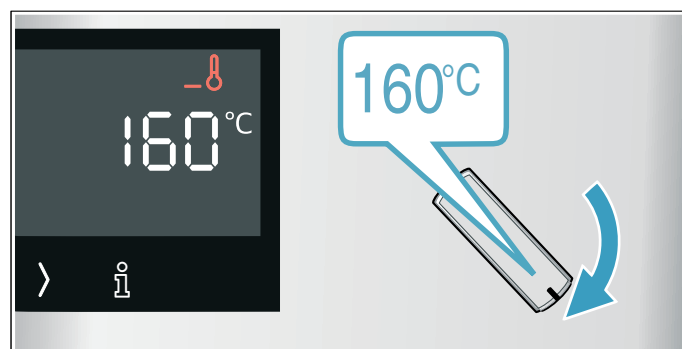
Con el selector de funciones y el mando de temperatura resulta sencillo configurar el aparato. Al principio del manual se indica cuál es el tipo de calentamiento más adecuado para cada alimento.

Ejemplo de la imagen: Aire caliente CircoTherm  a 160 °C.

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



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



El aparato comienza a calentarse tras unos segundos.

Nota: Si se ilumina  en la pantalla, la temperatura del compartimento de cocción es demasiado alta para el modo de funcionamiento seleccionado. Apagar el aparato, esperar hasta que se haya enfriado y volver a encenderlo.

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 fin del funcionamiento. → "Funciones de programación del tiempo" en la página 17

Modificación

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

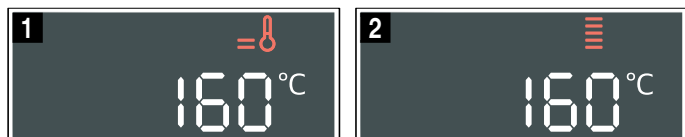
Si se cambia el tipo de calentamiento, la temperatura se cambia al valor predeterminado correspondiente.

Indicación de temperatura

El símbolo  aparece en la pantalla mientras el aparato se calienta. Las barras se llenan de abajo hacia arriba progresivamente según se va calentando el interior del aparato.

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

- El aparato se calienta (figura 1)
- Temperatura alcanzada (figura 2)



Calor residual

Cuando el electrodoméstico está apagado, la indicación de temperatura muestra el calor residual del interior del horno. Cuanto más baje la temperatura, menos llena se mostrará la indicación.

Notas

- La indicación de temperatura solo se llena en los tipos de calentamiento para los que se ha ajustado una temperatura. En las funciones de limpieza, p. ej., se llena instantáneamente.
- La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del interior del horno por el efecto de la inercia térmica.

Calentamiento rápido

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

Los tipos de calentamiento compatibles son:

- Aire caliente CircoTherm
- Posición para cocción del pan
- Calor superior/inferior

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 interior del aparato hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar la tecla .

El símbolo aparece en la pantalla y las flechas se van cargando de abajo arriba.

Tras unos pocos segundos, el horno comienza a calentarse.

Al finalizar el calentamiento rápido suena una señal y se apaga el símbolo . Introducir el plato en el interior del aparato.

Vapor

Preparar platos con la función de vapor.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Durante el funcionamiento del aparato se puede calentar el depósito de agua. Antes de vaciar el depósito de agua, dejarlo enfriar.

Cocinar a fuego lento con función de vapor

Cuando se cocina con funcionamiento con vapor, se genera vapor en el compartimento de cocción a intervalos de tiempo variables. Con ello, se mejora el resultado de la cocción.

El alimento

- forma una corteza crujiente
- adquiere brillo en la superficie
- queda jugoso y tierno por dentro
- reduce su volumen solo mínimamente

Utilizar las indicaciones de las tablas. → "Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 37 → "Programas" en la página 21

Intensidad del vapor

Para el funcionamiento con vapor, el usuario puede seleccionar distintas intensidades:

- bajo = **low**
- fuerte = **high**

Tipos de calentamiento compatibles

En estos tipos de calentamiento se puede activar el vapor:

- Aire caliente CircoTherm
- Calor superior/inferior
- ThermoGrill
- Programa horneado de pan

Inicio

1. Rellenar el depósito de agua.
 2. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
Nota: Las funciones con vapor se pueden ajustar entre 80 y 240 °C.
 3. Pulsar la tecla para activar adicionalmente la intensidad de vapor deseada.
- El aparato inicia el funcionamiento.

Cancelación de la adición de vapor

Para interrumpir la adición de vapor antes de tiempo, pulsar la tecla repetidamente hasta que la intensidad de vapor se desactive.

Nota: El funcionamiento continúa sin adición de vapor.

Finalización

Para apagar el aparato, girar el selector de funciones a la posición cero. → "Después de cada funcionamiento con vapor" en la página 17

Regenerar

El tipo de calentamiento «Regenerar » sirve para recalentar platos ya cocinados u hornear brevemente pastas del día anterior de una forma cuidadosa. La activación del funcionamiento con vapor se realiza automáticamente.

Inicio

1. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe.
2. Rellenar el depósito de agua.
3. Programar «Regenerar » con el selector de funciones.
4. Ajustar la temperatura con el mando de temperatura.

El aparato inicia el funcionamiento.

Finalización

Para apagar el aparato, girar el selector de funciones a la posición cero. → "Después de cada funcionamiento con vapor" en la página 17

Llenar el depósito de agua

Comprobar que se ha configurado correctamente el nivel de dureza del agua. → "Ajustes básicos" en la página 19

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Llenar el depósito exclusivamente con agua o con la solución descalcificadora recomendada. No llenar el depósito con líquidos inflamables (p. ej., bebidas alcohólicas). Los vapores de estos líquidos inflamables pueden incendiarse en el interior del aparato cuando las superficies están calientes (explosión). La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Durante el funcionamiento del aparato se puede calentar el depósito de agua. Después de un funcionamiento del aparato previo, esperar hasta que el depósito de agua se haya enfriado. Extraer el depósito de agua de la cámara del depósito.

¡Atención!

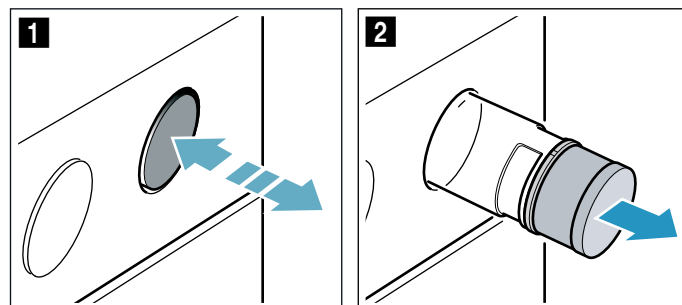
Daños en el aparato por uso de fluidos no adecuados. No utilizar agua destilada, agua del grifo con un alto contenido en cloro (> 40 mg/l) u otros líquidos. Utilizar únicamente agua del grifo fresca, agua ablandada o agua mineral sin gas.

Notas

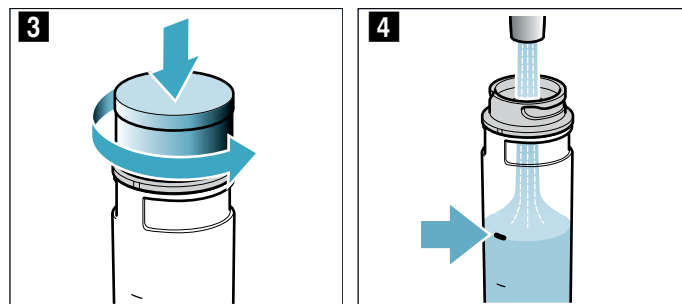
- Si el agua tiene un alto contenido de cal, se recomienda emplear agua ablandada.
- Si se utiliza exclusivamente agua ablandada, se puede programar en este caso «Dureza del agua: ablandada».

- Si se utiliza agua mineral, debe programarse la dureza del agua como «muy dura».
- Si se utiliza agua mineral, deberá ser en todo caso agua mineral sin gas.

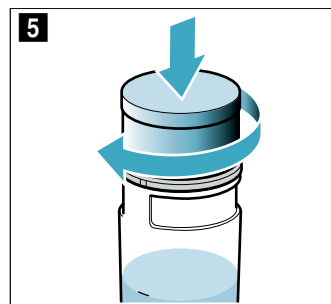
1. Presionar el depósito de agua (figura **1**).
2. Extraer el depósito de agua (figura **2**).



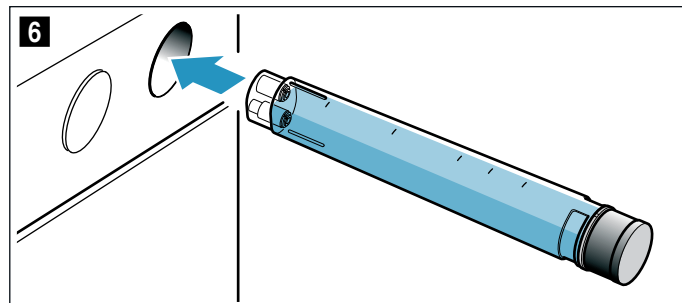
3. Presionar la tapa del depósito de agua, mantenerla presionada y girarla para abrirla (figura **3**).
4. Llenarlo de agua (figura **4**).



5. Cerrar la tapa del depósito de agua (figura **5**).



6. Volver a insertar el depósito de agua en la abertura y presionarlo hasta que quede encajado (figura **6**).



Llenado del depósito de agua

Si el depósito de agua está vacío, suena una señal y se muestra el símbolo «Llenar depósito de agua» en el panel indicador.

1. Extraer el depósito de agua y rellenarlo.
2. Colocar el depósito de agua lleno.

Nota: Si no se vuelve a llenar el depósito de agua, el funcionamiento continúa sin la función de vapor.

Después de cada funcionamiento con vapor

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Durante el funcionamiento del aparato se puede calentar el depósito de agua. Antes de vaciar el depósito de agua, dejarlo enfriar.

¡Atención!

Daños en el esmalte: no poner el aparato en funcionamiento cuando haya agua en la base del interior del aparato. Antes de ponerlo en funcionamiento, limpiar el agua de la base del interior del aparato.

Después de cada funcionamiento con vapor, el agua restante se bombeará de vuelta al depósito de agua. A continuación, vaciar y secar el depósito de agua. Queda humedad en el interior del aparato. Secar el interior del aparato.

Nota: Eliminar las manchas de cal con un paño humedecido con vinagre, pasarle otro paño con agua limpia y secar con un paño suave.

Vaciado del depósito de agua

¡Atención!

- No secar el depósito de agua con el interior del aparato caliente. Se dañaría el depósito de agua.
- No lavar el depósito de agua en el lavaplatos. Se dañaría el depósito de agua.

1. Presionar el depósito de agua.
2. Extraer el depósito de agua.
3. Abrir la tapa del depósito de agua.
4. Vaciar el depósito de agua, limpiarlo con detergente y aclararlo bien con agua limpia.
5. Secar todas las piezas con un paño suave.
6. Secar bien la junta de la tapa.
7. Dejar secar con la tapa abierta.
8. Colocar la tapa en el depósito de agua y girarla para cerrarla.
9. Colocar el depósito de agua.

Secar a mano el interior del aparato

1. Dejar enfriar el electrodoméstico.
2. Eliminar la suciedad del interior del aparato.
3. Secar el interior del aparato con una esponja.

4. Dejar la puerta del aparato abierta durante 1 hora para que el interior del aparato se seque completamente.



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 19*

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  hasta que se marque el símbolo .
2. Programar el tiempo del temporizador con las teclas < y >.
 - Tecla < Valor recomendado = 5 minutos
 - Tecla > 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 .

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  hasta que se marque el símbolo .
3. Ajustar la duración con las teclas < y >.
 - Tecla < Valor recomendado = 10 minutos
 - Tecla > 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  hasta que se marque el símbolo .
4. Ajustar la duración con las teclas < y >.
5. Pulsar repetidamente la tecla  hasta que se marque el símbolo .
6. Seleccionar la hora de finalización con las teclas < y >.

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  hasta que se marque el símbolo .
2. Modificar la hora con las teclas < o >.

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  hasta que se marque el símbolo correspondiente.
2. Modificar el ajuste con la tecla < o > 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

- En los ajustes básicos, se puede cambiar la posibilidad de ajustar la función del seguro para niños. → "Ajustes básicos" en la página 19
- Si hay una placa de cocina conectada al horno, el seguro para niños del horno no influye en la placa.

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.

1. Pulsar la tecla  durante aprox. 4 segundos. En la pantalla se muestra **c00 0** o **c00 1**.
2. En caso necesario, modificar el ajuste con el selector de temperatura.
 - **0** = desactivar
 - **1** = activar
3. Finalmente, mantener pulsada de nuevo la tecla  aprox. 4 segundos para confirmar. 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.

Seguro para niños de activación puntual

El panel de mando se bloquea para que el aparato no se pueda encender. Para encenderlo, se debe desactivar el seguro para niños activado anteriormente. Después de apagar el aparato, el panel de mando no se vuelve a bloquear.

Para ajustar, activar o desactivar el seguro para niños de activación puntual, el selector de funciones debe estar en la posición cero.

Activar

Mantener pulsada la tecla  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.

Desactivar

Mantener pulsada la tecla  hasta que desaparezca el símbolo  de la pantalla.

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
c00 Seguro automático para niños	0 = no* 1 = sí
c01 Duración de la señal tras finalizar el ciclo de cocción o el tiempo del temporizador	1 = aprox. 10 segundos 2 = aprox. 30 segundos* 3 = aprox. 2 minutos

c02 Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	1 = aprox. 3 segundos* 2 = aprox. 6 segundos 3 = aprox. 10 segundos
c03 Sonido de los sensores cuando se pulsa un sensor	0 = desconectado 1 = conectado*
c04 Brillo de la iluminación del panel indicador	1 = oscuro 2 = medio* 3 = claro
c05 Indicador de la hora	0 = ocultar la hora 1 = mostrar la hora*
c06 Se puede activar el seguro para niños	0 = no 1 = sí* 2 = sí, con mecanismo de apertura de la puerta**
c07 Iluminación interior durante el funcionamiento	0 = no 1 = sí*
c08 Tiempo de funcionamiento del ventilador	1 = breve 2 = medio* 3 = largo 4 = extra largo
c09 Sistemas de extracción regulables en altura montados con posterioridad**	0 = no* (en rejillas y guías correderas de 1 nivel) 1 = sí (en guías correderas de 2 y 3 niveles)
c10 Ajuste Sabbath disponible	0 = no* 1 = sí
c11 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)
c12 Restablecer los ajustes de fábrica de todos los valores	0 = no* 1 = sí

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

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

Nota: Si el aparato está equipado con la función Home Connect, los Ajustes Home Connect se encuentran al final de los ajustes básicos del aparato.
→ *Página 23*
Comenzar con los Ajustes Home Connect con **HC**.

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., **c00 0**.
2. En caso necesario, modificar el ajuste con el mando de temperatura.
3. Pasar con las teclas **>** o **<** por todos los ajustes básicos y cambiarlos con el selector de temperatura en caso necesario.

4. Finalmente, mantener pulsada de nuevo la tecla  aprox. 4 segundos para confirmar. Todos los ajustes básicos se han aplicado.

Los ajustes básicos pueden volver a modificarse en cualquier momento.

Termómetro de carne

El termómetro de carne ayuda a preparar la comida en su punto exacto. Mide la temperatura del interior del alimento. Tan pronto como se ha alcanzado la temperatura ajustada, se desconecta el aparato automáticamente.

Tipos de calentamiento

No todos los tipos de calentamiento son apropiados para usar con el termómetro de asado.

Los tipos de calentamiento compatibles son:

-  Aire caliente CircoTherm
-  CircoTherm suave
-  Posición de pizza
-  Termo grill
-  Calor superior/inferior

Nota: Si se selecciona un tipo de calentamiento no adecuado con el termómetro de asado insertado, suena una señal.

Temperatura

El termómetro de asado mide la temperatura del interior del alimento entre los 30 °C y los 99 °C. La temperatura interior deseada se puede ajustar mediante la pantalla.

Introducir el termómetro de asado en el alimento

Antes de introducir los alimentos en el interior, insertar el termómetro en la carne.

Utilizar solo el termómetro de asado suministrado. Se puede adquirir como repuesto en el Servicio de Asistencia Técnica.

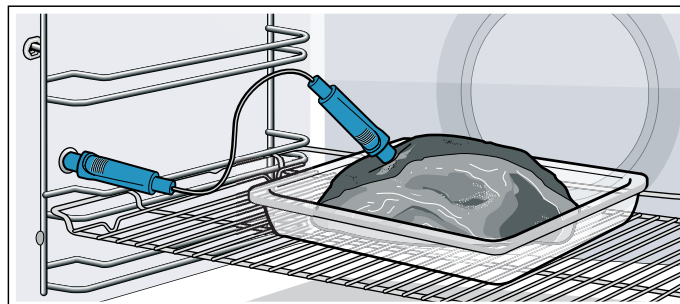
Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Si no se utiliza un termómetro de carne adecuado el aislamiento puede sufrir daños. Utilizar exclusivamente el termómetro de carne prescrito para este aparato.

Insertar

Introducir el termómetro en la parte más gruesa de la carne. Procurar que el extremo de la punta se encuentre aproximadamente en el centro de la carne. No debe quedar insertado en la grasa ni entrar en contacto con el recipiente ni los huesos.

Colocar la carne preferentemente en un recipiente en el centro de la parrilla.



¡Atención!

No aprisionar el cable del termómetro de asado. Para que el intenso calor no dañe el termómetro de asado, debe mantenerse una distancia de varios centímetros entre la resistencia del grill y el termómetro. La carne puede abrirse durante la cocción.

Dar la vuelta al alimento

Para dar la vuelta al alimento, no extraer el termómetro de asado. Tras dar la vuelta al alimento, comprobar que el termómetro de asado siga en su posición correcta.

Si se extrae el termómetro de asado durante el funcionamiento, todos los ajustes se pierden y deben configurarse de nuevo.

Temperatura interior de distintos alimentos

No utilizar alimentos congelados. Los datos indicados en la tabla son solo orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.

Al final de las instrucciones de uso se incluyen numerosos datos relativos al tipo de calentamiento y la temperatura. → "Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 37

Alimentos	Temperatura interior en °C
Carne de cerdo	
Aguja de cerdo	85-90
Solomillo de cerdo, poco hecho	62-70
Lomo de cerdo, al punto	72-80
Carne de buey	
Solomillo de vacuno o rosbif, poco hecho al estilo inglés	45-52
Solomillo de vacuno o rosbif, poco hecho	55-62
Solomillo de vacuno o rosbif, al punto	65-75
Carne de ternera	
Asado de ternera o codillo, magro	75-80
Asado de ternera, paletilla	75-80
Codillo de ternera	85-90
Carne de cordero	
Pierna de cordero, poco hecha	60-65

Alimentos	Temperatura interior en °C
Pierna de cordero, al punto	70-80
Lomo de cordero, poco hecho	55-60

Ajustar la temperatura interior

Los ajustes pueden hacerse tras introducir el alimento con el termómetro de asado en la cavidad interior.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El interior del aparato, los accesorios y el termómetro de carne alcanzan temperaturas muy elevadas. Utilizar siempre manoplas de cocina para sacar los accesorios calientes y el termómetro de carne del interior del aparato.

1. Insertar el termómetro de asado en el conector situado en el lado izquierdo del interior del aparato.
2. Cerrar la puerta del aparato.

¡Atención!

Asegurarse de que el cable del termómetro de asado no quede aprisionado en la puerta del aparato. Puede resultar dañado.

3. Ajustar un tipo de calentamiento adecuado con el selector de funciones.
En la pantalla está marcado el símbolo  y aparece «-/- °C».

Nota: A la izquierda, aparece la temperatura interior real de la carne y, a la derecha, la ajustada, p. ej., 15/75 °C. La temperatura interior real de la izquierda comienza a mostrarse a partir de los 10 °C.

4. Ajustar la temperatura interior con los pulsadores (< o >).
5. Ajustar la temperatura de la cavidad interior con el mando de temperatura.

Nota: La temperatura programada de la cavidad interior debe ser al menos 10 °C superior a la temperatura interior del alimento programada.

¡Atención!

No ajustar la temperatura de la cavidad interior por encima de 250 °C. Si no, se puede dañar el termómetro de asado.

Tras unos pocos segundos, el aparato comienza a calentarse.

Cuando se haya alcanzado la temperatura interior del alimento ajustada, suena una señal y el aparato finaliza automáticamente el funcionamiento. En la pantalla, la temperatura interior actual es igual a la ajustada, p. ej., 75/75 °C.

Apagar el aparato girando el selector de funciones a la posición cero. Extraer el termómetro de asado con un agarrador del conector del compartimento de cocción.

Modificar y cancelar

Con los pulsadores (< o >) se puede modificar en cualquier momento la temperatura interior. El cambio se aplica tras unos segundos.

Para cancelar, solo hay que extraer el termómetro de asado con un agarrador del conector y del alimento. El aparato sigue calentando sin temperatura interior.

El tipo de calentamiento y la temperatura de la cavidad interior pueden modificarse en cualquier momento con el correspondiente selector. La temperatura interior programada se mantiene.

Programas

Los programas permiten preparar alimentos de manera sencilla. Solo hay que seleccionar un programa y el aparato se ocupa de determinar los ajustes óptimos para él.

Para obtener buenos resultados, el interior del horno no debe estar demasiado caliente. Dejar enfriar el interior del horno e iniciar seguidamente el programa.

Indicaciones sobre los ajustes

- El resultado de la cocción depende de la calidad del alimento y del tipo del recipiente. Para conseguir un resultado de cocción óptimo, usar exclusivamente alimentos en buen estado y carne a temperatura del frigorífico. Cuando se cocinen platos congelados, usar exclusivamente alimentos recién extraídos del congelador.
- Para preparar todos los platos, se pide indicar el peso del alimento. En estos casos, el aparato ajusta el tiempo y la temperatura automáticamente. No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso previsto.
- Asegurarse de utilizar recipientes resistentes al calor.
- Al final de las instrucciones de uso se incluyen indicaciones sobre los recipientes adecuados y trucos y consejos para la preparación de platos.

Vapor

Para la función de vapor, el aparato ofrece programas con los que se pueden preparar los platos de manera sencilla y profesional.

Las indicaciones sobre las funciones de vapor se encuentran en los capítulos correspondientes.

→ "Vapor" en la página 15

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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.

Seleccionar el plato

En la siguiente tabla encontrará los valores de ajuste adecuados para los platos presentados.

Programa		Alimentos	Recipientes	Margen de peso	Altura de inserción	Peso de ajuste	Notas
P 1	Trenza/corona de levadura	-	Bandeja de horno con papel de hornear	0,6 - 1,5 kg	3	Peso de la masa	El compartimento de cocción debe estar frío al principio.
P 2	Dejar levar la masa	Masa de levadura	Fuente sobre parrilla	0,5 - 1,5 kg	2	Peso de la masa	El compartimento de cocción debe estar frío al principio.
P 3	Pan de trigo, pan mixto de trigo en la bandeja de horno	-	Bandeja de horno con papel de hornear	0,5 - 2,0 kg	2	Peso de la masa	El compartimento de cocción debe estar frío al principio.
P 4	Pan de trigo, pan mixto de trigo en molde cuadrado	-	Molde rectangular, engrasado y enharinado	0,8 - 2,0 kg	2	Peso de la masa	El compartimento de cocción debe estar frío al principio.
P 5	Pan blanco en bandeja de horno	-	Bandeja de horno con papel de hornear	0,5 - 2,0 kg	2	Peso de la masa	Si se desea hornear simultáneamente 2 panes, indicar siempre el peso del pan que más pese
P 6	Pan mixto de centeno	-	Molde rectangular, engrasado y enharinado	0,8 - 2,0 kg	2	Peso de la masa	El compartimento de cocción debe estar frío al principio.
P 7	Torta de pan	-	Bandeja de horno con papel de hornear	0,4 - 1,0 kg	2	Peso de la masa	El compartimento de cocción debe estar frío al principio.
P 8	Pollo, sin rellenar	listo para cocinar, condimentado	Recipiente para asados sin tapa o bandeja universal	0,9 - 1,5 kg	2	Peso del pollo	Colocar en el recipiente con la pechuga hacia arriba.
P 9	Piezas de pollo	listo para cocinar, condimentado	Recipiente para asados sin tapa o bandeja universal	0,1 - 0,8 kg	3	Peso de la pieza más grande	-
P 10	Pato, sin rellenar	listo para cocinar, condimentado	Recipiente para asados sin tapa o bandeja universal	1,3 - 2,5 kg	2	Peso del pato	Colocar en el recipiente con la pechuga hacia arriba.
P 11	Ganso, sin rellenar	listo para cocinar, condimentado	Recipiente para asados sin tapa o bandeja universal	2,3 - 4,5 kg	2	Peso del ganso	Colocar en el recipiente con la pechuga hacia arriba.
P 12	Filete de ternera, medio hecho	listo para cocinar, condimentado	Recipiente para asados sin tapa o bandeja universal	0,8 - 2,0 kg	2	Peso de la carne	La carne no se debe dorar previamente.
P 13	Pescado, entero	listo para cocinar, condimentado	Recipiente para asados sin tapa o bandeja universal	0,8 - 1,5 kg	2	Peso del pescado	En posición flotante en el recipiente.
P 14	Asado de aguja de cerdo	sin hueso, condimentada	Recipiente para asados sin tapa o bandeja universal	0,8 - 2,5 kg	2	Peso de la carne	La carne no se debe dorar previamente.
P 15	Asado de cerdo, crujiente	p. ej., paletilla, condimentada y corteza de cerdo cortada	Recipiente para asados sin tapa o bandeja universal	1,0 - 2,0 kg	2	Peso de la carne	colocar en el recipiente con la parte grasa hacia arriba, salar bien la corteza de cerdo

Ajustar un programa

El aparato guía al usuario en todo el proceso de configuración del plato seleccionado.

1. Llenar el depósito de agua.
2. Ajustar los programas P con el selector de funciones.
En la pantalla se muestra **P 1**.
3. Seleccionar el programa con las teclas < o >.
4. Seleccionar el peso con el mando de temperatura.
El programa comienza transcurridos unos segundos.

Tan pronto haya finalizado la duración, suena una señal y el aparato finaliza automáticamente el funcionamiento. Para detener el tono de aviso, pulsar la tecla **⏻**.

Si no se ha conseguido el resultado de cocción esperado, se puede continuar la cocción de los platos.

Continuar cocción

Ajustar la duración del programa para continuar la cocción con la tecla >. El aparato continúa la cocción.

Cancelación

Girar el selector de funciones hasta la función deseada o volver a los programas para seleccionar el programa deseado.

Desconectar el aparato

Situar el selector de funciones en la posición cero.



Ajuste Sabbat

Con el ajuste Sabbat se puede programar una duración de cocción de más de 70 horas. Los alimentos se mantienen calientes en el interior del horno sin necesidad de encender o apagar el aparato.

Iniciar el ajuste Sabbat

Antes de poder usar el ajuste Sabbat, este debe activarse en los ajustes básicos. → *"Ajustes básicos" en la página 19*

El aparato calienta con calor superior/inferior. Se puede ajustar una temperatura entre 85 °C y 140 °C. La duración se puede ajustar en intervalos de media hora entre 24 y 72 horas.

1. Ajustar el calor inferior **==** con el selector de funciones.
En la pantalla se muestra **SAB**.
2. Ajustar la temperatura con el selector de temperatura.
3. Ajustar la duración con las teclas < y >.

Nota: La hora de finalización no se puede retrasar. Tras unos pocos segundos, el aparato comienza a calentarse. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

Tan pronto como concluya la duración del ajuste Sabbat, el aparato deja de calentar.

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

Modificar y cancelar

Después de iniciar el funcionamiento, no se pueden modificar los ajustes.

Si se quiere interrumpir el ajuste Sabbat, apagar el aparato girando el mando de funciones hasta la posición cero.



Home Connect

Este aparato puede funcionar con wifi y controlarse a distancia con un dispositivo móvil.

Si el aparato no está conectado a la red doméstica, funcionará de la misma manera que un horno sin conexión a la red y se puede seguir manejando por medio del indicador.

La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios de Home Connect en su país. Los servicios de Home Connect no están disponibles en todos los países. Puede encontrar más información al respecto en www.home-connect.com.

Notas

- Asegúrese de que sigue las instrucciones de seguridad contenidas en este manual de instrucciones y de que las cumple incluso cuando esté fuera de casa y manejando el aparato por medio de la aplicación Home Connect. También debe seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect. → *"Indicaciones de seguridad importantes" en la página 5*
- El manejo del aparato de forma directa siempre tiene prioridad sobre el manejo desde la aplicación. Durante este tiempo, no es posible manejar el aparato utilizando la aplicación Home Connect.

Configuración

Para instalar Home Connect en su aparato, es necesario:

- Tener el aparato conectado a la red eléctrica y encendido,
- un teléfono inteligente o una tableta con una versión actual del sistema operativo iOS o Android,
- y que el aparato se encuentre dentro del margen de alcance de la señal Wi-Fi de su red doméstica.

1. Descargar la aplicación Home Connect.



2. Abrir la aplicación Home Connect y escanear el código QR.



3. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.

Inicio a distancia

Activar el inicio a distancia para poner en marcha y utilizar su aparato a través de la aplicación Home Connect. Cuando se desactive el inicio a distancia, pueden mostrarse los estados de servicio en la aplicación Home Connect y realizarse los ajustes del aparato.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

Los objetos inflamables almacenados en el compartimento de cocción pueden prenderse fuego. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.

Inicio a distancia manual

El aparato puede iniciarse y utilizarse a distancia. Para ello, debe activarse el inicio a distancia antes de cada uso.

Nota: Si se abre la puerta del horno 15 minutos después de activarse el inicio a distancia o el fin del funcionamiento, el inicio a distancia se desactiva automáticamente.

Inicio a distancia permanente

El aparato puede iniciarse y utilizarse siempre a distancia.

Activar el inicio a distancia

Colocar el mando de funciones en la posición .

Ajustes de Home Connect

Home Connect se puede adaptar en cualquier momento a las necesidades particulares.

Nota: Los ajustes de Home Connect se encuentran en los ajustes básicos del aparato. El ajuste que aparece en el panel indicador depende de si Home Connect está configurada y de si el aparato está conectado a la red doméstica.

Ajustes		Selección/panel indicador
HCO1	Conexión a la red	0 = sin conexión* 1 = conectar automáticamente 2 = conectar manualmente 3 = conectado*
HCO2	Sincronización (conectar con aplicación)	0 = preparado 1 = conectar aparato 2 = el aparato está conectado*
HCO3	Wifi	0 = desconectar 1 = conectar Si la wifi está activada, se pueden utilizar las funciones de Home Connect. Durante el modo preparado en red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.
HCO4	Comportamiento de control remoto	0 = supervisión Se pueden mostrar los estados de servicio del aparato en la aplicación Home Connect. 1 = inicio a distancia manual** El aparato puede iniciarse y utilizarse a distancia. Para ello, debe activarse el inicio a distancia antes de cada uso. 2 = inicio a distancia permanente El aparato puede iniciarse y utilizarse siempre a distancia.
HCO5***	Actualización de software	1 = hay una actualización disponible* 2 = iniciar una actualización disponible
HCO6****	Permitir diagnóstico remoto	0 = no** 1 = sí
*valor indicado (no ajustable)		
**ajustes de fábrica		
***si hay una actualización de software disponible.		
****si el Servicio de Atención al Cliente accede.		

Diagnóstico remoto

El Servicio de Asistencia técnica puede acceder al aparato a través del Diagnóstico Remoto al ponerse en contacto con dicho Servicio si el aparato está conectado con el servidor Home Connect y si el Diagnóstico Remoto está disponible en el país en el que se utiliza el aparato.

Nota: Para más información, así como para consultar la disponibilidad del servicio de Diagnóstico Remoto en un país en concreto, consultar la página web de ayuda/Servicio Técnico local: www.home-connect.com

Indicaciones sobre protección de datos

Al conectar por primera vez el aparato a una red WLAN asociada a internet, el aparato transmite las siguientes categorías de datos al servidor de Home Connect (registro inicial):

- Identificación unívoca del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación WiFi utilizado)
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación WiFi (para la protección técnica de la información de la conexión)
- Las versiones actuales del software y el hardware del electrodoméstico
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

El registro inicial prepara la utilización de las funciones de Home Connect y resulta necesario en el momento en el que se desean utilizar las funciones de Home Connect por primera vez.

Nota: Se debe tener en cuenta que las funciones de Home Connect solo se pueden utilizar en conexión con la aplicación de Home Connect. Se puede consultar la información relativa a la protección de datos en la aplicación de Home Connect.

Declaración de conformidad

Por la presente, Constructa Neff Vertriebs-GmbH certifica que el aparato con funcionalidad inalámbrica cumple con los requisitos básicos y las disposiciones generales básicas estipulados en la Directiva 2014/53/UE.

Encontrará una declaración de conformidad con la directiva RED detallada en www.neff-international.com, en la página web del producto correspondiente a su aparato, dentro de la sección de documentos adicionales.



Banda de 2,4 GHz: máx. 100 mW

Banda de 5 GHz: máx. 100 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: utilizar solo en espacios interiores



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 un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rasquetas de vidrio. Si el panel de mando entra en contacto con el producto descalcificador, limpiarlo inmediatamente. De lo contrario, estas manchas resultan imposibles de eliminar.
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 27</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.

Accesorio(s)	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable. Los accesorios esmaltados son aptos para el lavavajillas.
Depósito de agua	Agua caliente con jabón: Limpiar a fondo con una bayeta y agua corriente para eliminar los restos de lavavajillas. Secar con un paño suave. Dejar secar con la tapa abierta. Secar bien la junta de la tapa. No lavar en el lavavajillas.
Termómetro de carne	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No lavar en el lavavajillas.

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 28*

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.

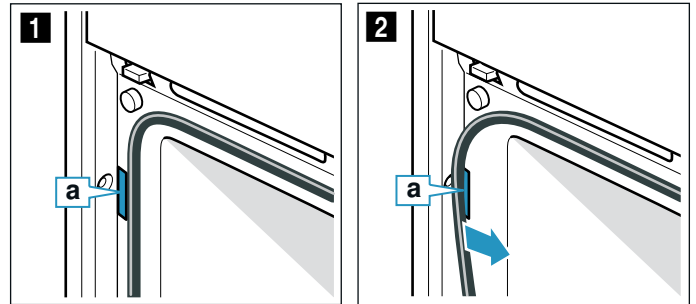
¡Atención!

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

El aparato cuenta con las funciones de autolimpieza y descalcificación. Usar el programa de limpieza EasyClean para la limpieza del interior del aparato. Con el programa de limpieza EasyClean, la suciedad se ablanda. De este modo se puede eliminar más fácilmente. Con la función de descalcificación se elimina la cal del vaporizador.

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 EasyClean

Notas

- El programa de limpieza EasyClean  solo se puede iniciar si el compartimento de cocción está frío (temperatura ambiente) y la puerta del aparato está cerrada.
 - No abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento. De lo contrario, se cancela el programa de limpieza EasyClean .
1. Sacar los accesorios del interior del aparato.
 2. Mezclar 0,4 litros de agua (no agua destilada) con una gota de lavavajillas y verter la mezcla en el centro de la base del aparato.
 3. Ajustar las funciones de limpieza  con el selector de funciones.
En la pantalla aparecen el símbolo  y las funciones de limpieza. Está marcada la primera función de limpieza.
 4. Pulsar repetidamente las teclas > o < hasta que se marque el símbolo .
 5. Girar el selector de temperatura.
En la pantalla se muestra «On».

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

Nota: Durante el programa de limpieza no se enciende la iluminación interior.

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

En cuanto haya terminado el programa de limpieza, sonará una señal.

Limpieza posterior

Los restos de agua deben retirarse rápidamente del interior del horno. No dejar los restos de agua durante

mucho tiempo en el interior del horno (p. ej., por la noche). El horno no debe ponerse en funcionamiento si el interior del horno está aún mojado o húmedo.

1. Abrir la puerta del aparato y retirar los restos de agua con una bayeta absorbente.
2. Limpiar con una bayeta o un cepillo blando las superficies lisas del compartimento de cocción. 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. En función del aparato, dejar la puerta del aparato bajada o abierta durante aprox. 1 hora en la posición de encaje (aprox. 30°) para que se sequen las superficies esmaltadas del interior del horno tras la limpieza. También se puede realizar un secado rápido del compartimento de cocción.

Secado rápido del interior del aparato

1. Una vez transcurrido el programa de limpieza, en función del aparato, bajar o 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.

Descalcificar

Para que el aparato pueda seguir funcionando correctamente, debe descalcificarse con regularidad.

La frecuencia de la descalcificación depende de la dureza del agua usada. En el panel indicador aparece el símbolo  cuando tiene que descalcificarse el aparato.

La descalcificación consta de cuatro pasos. Por motivos de higiene, la descalcificación debe aplicarse de principio a fin para que el aparato vuelva a estar operativo. La duración total de la descalcificación es de aproximadamente 90-110 minutos:

- Primer paso (1/4): Descalcificar (aprox. 65 minutos), vaciar el depósito de agua y volverlo a llenar
- Segundo paso (2/4): Aclarar (aprox. 9 minutos) y, a continuación, vaciar el depósito de agua y volverlo a llenar
- Tercer paso (3/4): Aclarar (aprox. 9 minutos) y, a continuación, vaciar el depósito de agua y volverlo a llenar
- Cuarto paso (4/4): Aclarar (aprox. 9 minutos) y, a continuación, vaciar el depósito de agua y secar

Iniciar la descalcificación

¡Atención!

- Daños en el aparato: para descalcificar se debe utilizar exclusivamente el producto descalcificador líquido recomendado. La duración del proceso de descalcificación depende del producto descalcificador. Otros productos descalcificadores pueden ocasionar daños en el aparato. Número de pedido del producto descalcificador: 311 680
- Solución descalcificadora: la solución descalcificadora o el producto descalcificador no deben entrar en contacto con el panel de mando ni con otras superficies del aparato. Las superficies resultan dañadas. Si se diera el caso, eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.

Nota: Llenar el depósito de agua durante todo el proceso de descalcificación con máximo 150 ml de líquido.

Primer paso (1/4)

1. Mezclar 100 ml de agua con 50 ml de producto descalcificador líquido hasta conseguir una solución descalcificadora.
2. Llenar el depósito de agua con la solución descalcificadora e insertarlo.
3. Ajustar las funciones de limpieza  con el selector de funciones. En el panel indicador aparecen el símbolo  y las funciones de limpieza. Está marcada la primera función de limpieza.
4. Pulsar repetidamente las teclas > o < hasta que se marque el símbolo . En el panel indicador aparece «RL». La descalcificación comienza transcurridos unos segundos.
5. Girar el mando de temperatura. En el panel indicador aparece «Cn». La descalcificación comienza transcurridos unos segundos.
6. Una vez concluido el proceso de descalcificación, en el panel indicador se muestra «2/4». Extraer el depósito de agua y limpiarlo a fondo con agua.

Segundo paso (2/4)

1. Llenar el depósito con 150 ml de agua e insertarlo.
2. Una vez concluido el ciclo de aclarado, en el panel indicador se muestra «3/4». Extraer el depósito de agua y limpiarlo a fondo con agua.

Tercer paso (3/4)

1. Llenar el depósito con 150 ml de agua e insertarlo.
2. Una vez concluido el ciclo de aclarado, en el panel indicador se muestra «4/4». Extraer el depósito de agua y limpiarlo a fondo con agua.

Cuarto paso (4/4)

1. Llenar el depósito con 150 ml de agua e insertarlo.
2. Una vez concluido el ciclo de aclarado, en el panel indicador aparece «00:00», y el aparato finaliza su funcionamiento. Extraer el depósito de agua y limpiarlo a fondo con agua.

Tras la descalcificación

1. secar depósito de agua.
 2. Volver a colocar el depósito de agua.
- La descalcificación ha finalizado y el aparato vuelve a estar listo para funcionar.

La descalcificación se interrumpe

Si se interrumpe la descalcificación (p. ej., por corte en el suministro eléctrico o apagado del aparato), al volver a encender el aparato se muestra un símbolo en el panel indicador. Se requiere aclarar tres veces. Hasta que finaliza el tercer aclarado, el aparato no puede utilizarse para otras funciones. Si se desea ajustar otro modo de funcionamiento, en el panel indicador se muestra «Cn» (Cleaning). Tras el aclarado, repetir el proceso de descalcificación interrumpido.

1. Vaciar el depósito de agua y limpiar a fondo con agua.
2. Colocar el depósito de agua vacío.
3. Seleccionar el proceso de descalcificación con el selector de funciones.
4. Girar el mando de temperatura. En el panel indicador aparece «Cn». Tras unos segundos, se bombea el líquido restante.
5. Vaciar el depósito de agua y limpiar a fondo con agua.
6. Para el aclarado del sistema de vapor, se deben realizar los tres ciclos de aclarado de la descalcificación.
7. Iniciar la descalcificación de nuevo.



Rejillas

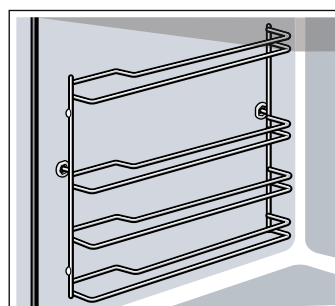
El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo extraer y limpiar las rejillas.

Desmontaje y montaje de las rejillas

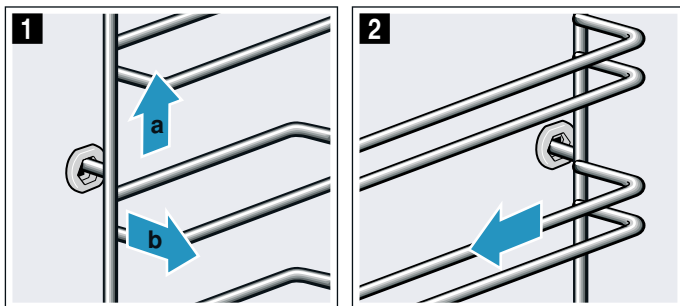
⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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**).

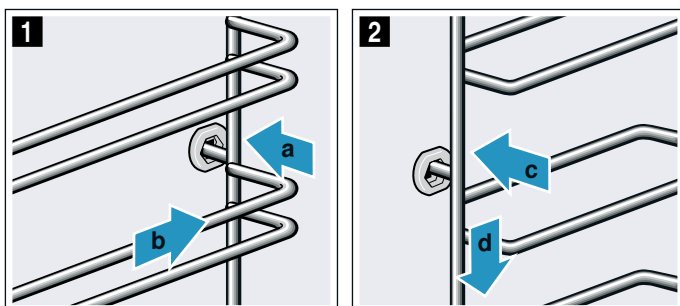


Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja. Para la suciedad incrustada se recomienda utilizar un cepillo.

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**).



Enganchar y desenganchar los rieles de extracción

Según el tipo de aparato, en modelos que presenten soportes se deberán modificar los ajustes básicos con el ajuste «guías correderas: sí». Para más información, consultar el capítulo Ajustes básicos. → *Página 19*

En caso necesario pueden equiparse todos los niveles con un riel.

Si el aparato está equipado con la función Oxylitic, sacar el soporte completo utilizado para colocar y retirar los rieles de extracción del compartimento de cocción. El revestimiento para la función Oxylitic podría resultar dañado.

Si el aparato está equipado con la función de pirólisis/autolimpieza, sacar los rieles de extracción del compartimento de cocción antes de efectuar la limpieza. Los rieles de extracción no son compatibles con la función de pirólisis.

Notas

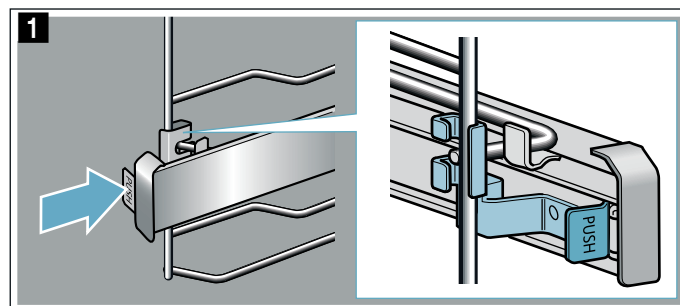
- Utilizar los rieles de extracción solo con bandejas universales, bandejas pasteleras, rejillas y accesorios que puedan ir colocados sobre la misma. Todos los demás accesorios son incompatibles.
- Los rieles de extracción no son adecuados para los aparatos con función de microondas.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

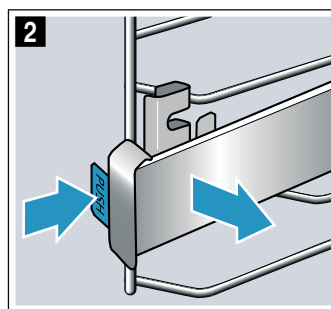
Las rejillas alcanzan temperaturas muy elevadas. No tocar nunca las rejillas calientes. Dejar siempre que el aparato se enfríe. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Desenganchar los sistemas de extracción regulables en altura

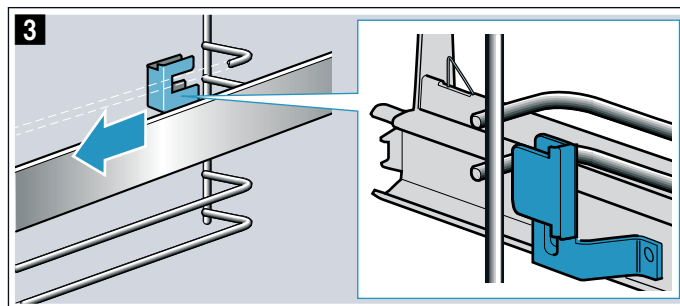
1. Presionar «PUSH» en la parte posterior de los rieles y desplazarlos hacia atrás (figura **1**).



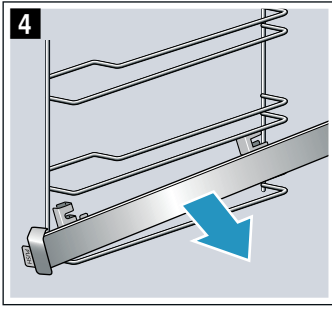
2. Mantener «PUSH» presionado e inclinar el riel hacia fuera (figura **2**).



3. Tirar del riel hacia delante hasta que la sujeción se desenganche (figura **3**).



4. Retirar el riel de extracción (figura 4)

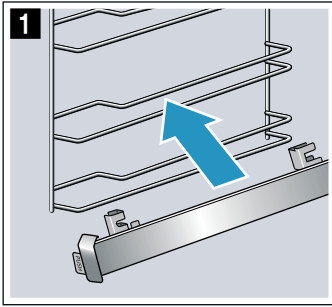


Limpiar los sistemas de extracción regulables en altura con jabón y una esponja. Para la suciedad incrustada se recomienda utilizar un cepillo.

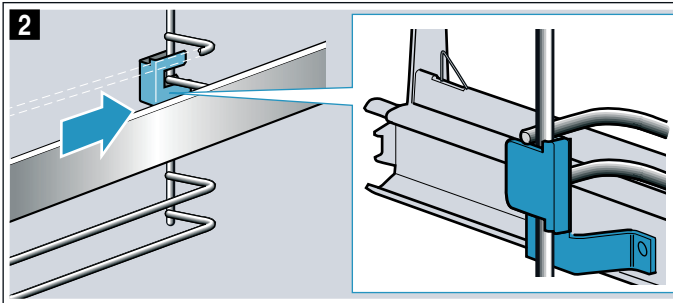
Enganchar los rieles de extracción

Los rieles se ajustan solo a izquierda o a derecha. Asegurarse, al colgarlos, de que puedan extraerse hacia delante.

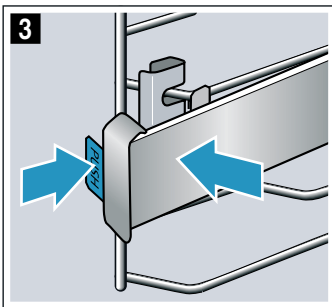
1. El riel debe quedar situado entre las dos barras (figura 1).



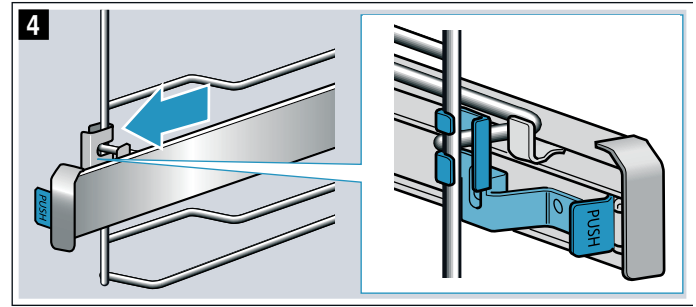
2. Introducir la sujeción trasera entre las barras inferior y superior (figura 2).



3. Presionar «PUSH» e inclinar el riel hacia dentro, de forma que el soporte quede situado entre ambas barras (figura 3).



4. Soltar «PUSH»; la sujeción queda encajada (figura 4). A continuación, extraer el riel hasta el tope y volver a introducirlo.



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.

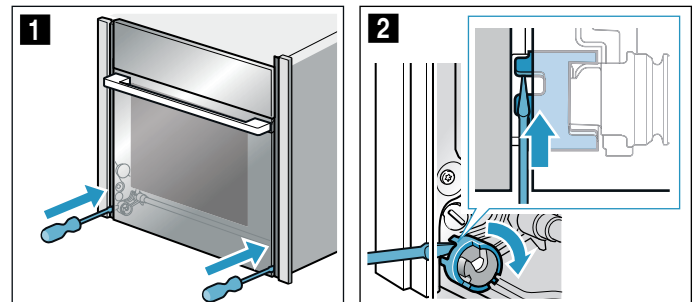
Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

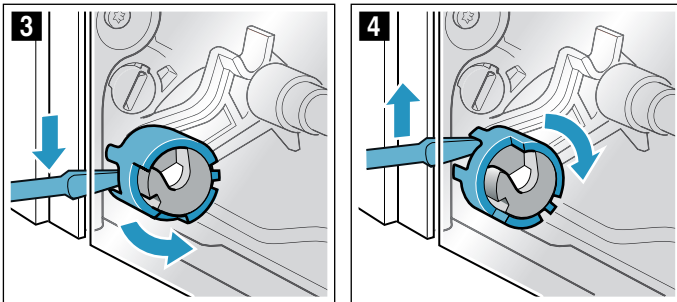
1. Abrir los seguros para puerta izquierdo y derecho (Fig. 1).
Para ello, sostener el destornillador en posición horizontal y empujar el seguro para puerta (componente negro) de ambos lados hacia arriba hasta el tope (Fig. 2).

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

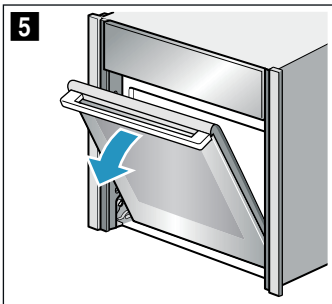


Seguro para puerta cerrado (Fig. 3)

Seguro para puerta abierto (Fig. 4)



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

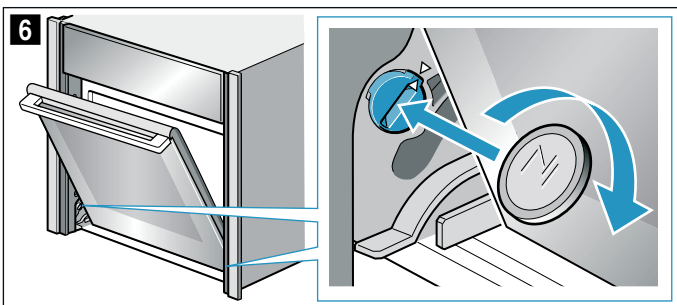


3. Girar con una moneda ambos bloqueos a izquierda y derecha de la parte inferior interna del aparato hasta el tope.

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

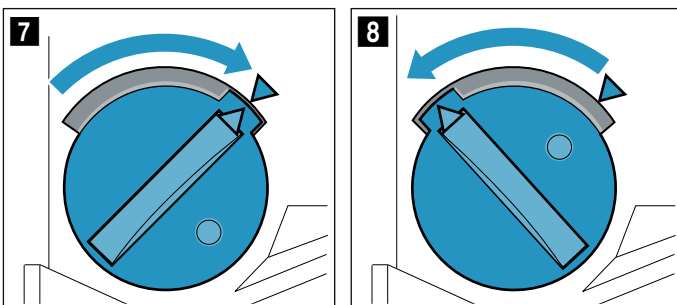
Bloqueo de la parte derecha: en sentido contrario al de las agujas del reloj

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)



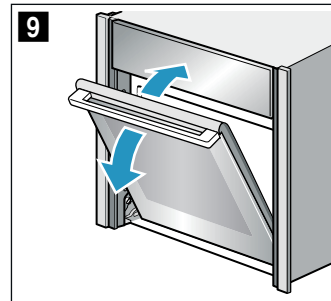
4. Mover la puerta del aparato hacia arriba y hacia abajo hasta que se escuche un leve clic (Fig. 9).

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. Asir la puerta del aparato con ambas manos a izquierda y derecha para sostenerla o desmontarla

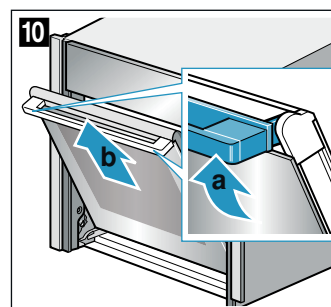
5. Asir la puerta del aparato con ambas manos a izquierda y derecha y girar ligeramente hacia arriba el tirador de la puerta **a** hasta que se pueda sacar hacia arriba la puerta del aparato **b**. (figura 10).

⚠ Advertencia

¡Peligro de lesiones!

La puerta del aparato puede caerse.

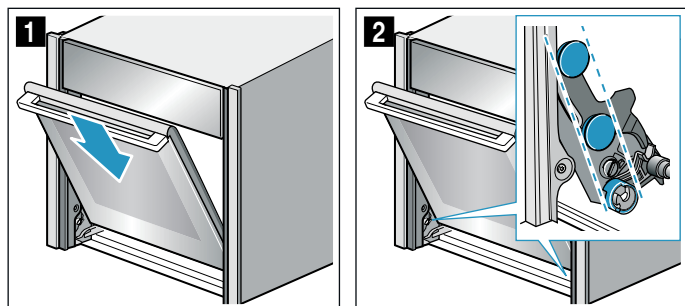
La puerta del aparato tiene un peso de 7-10 kg. Manejarla con cuidado.



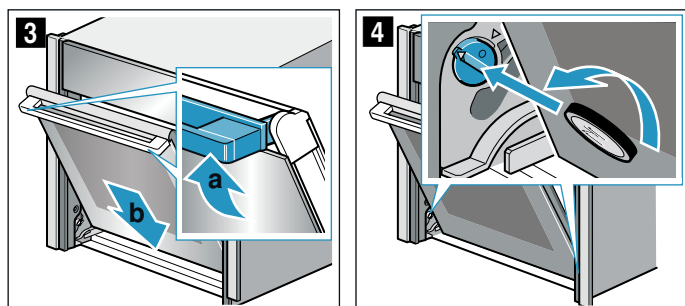
6. Colocar la puerta del aparato sobre una superficie plana, blanda y limpia.

Montaje de la puerta del aparato

1. 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.



2. Girar un poco hacia arriba el tirador de la puerta **a** (Fig. 3).
La puerta se desliza el último tramo restante por completo hacia abajo **b** (Fig. 3).
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

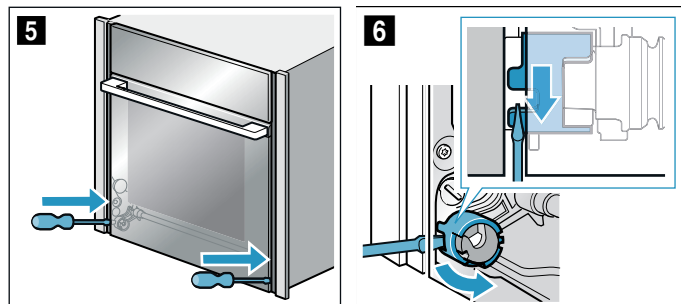
4. Abrir la puerta del aparato un poco hasta que se escuche un leve clic. Cerrar la puerta del aparato.

⚠ Advertencia

¡Peligro de lesiones por seguros para puerta sin cerrar!

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.

5. 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.

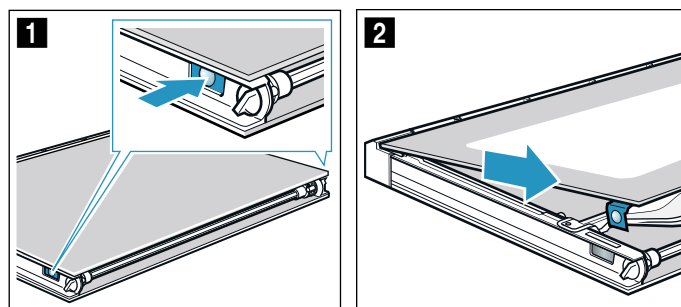
⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

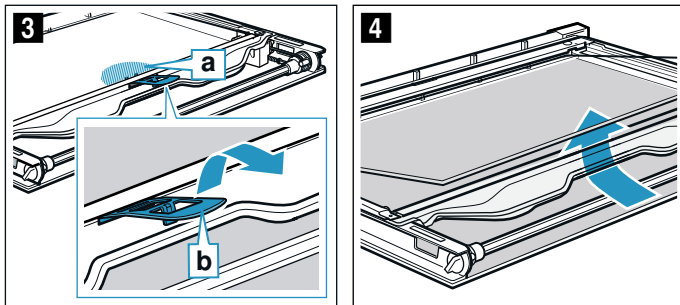
Desmontaje

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).



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



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

⚠ Advertencia

¡Peligro de lesiones!

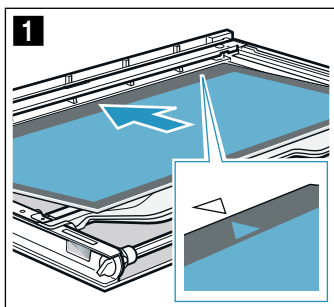
Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

- Secar todos los cristales y volverlos a montar.

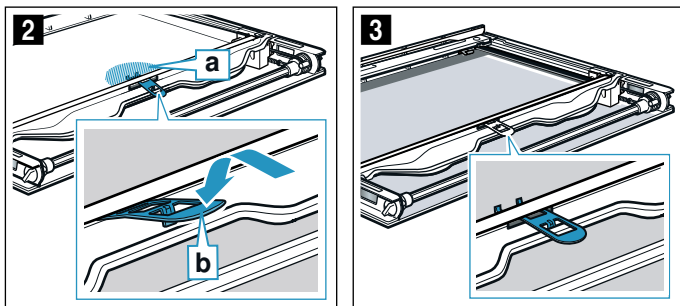
Montaje

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

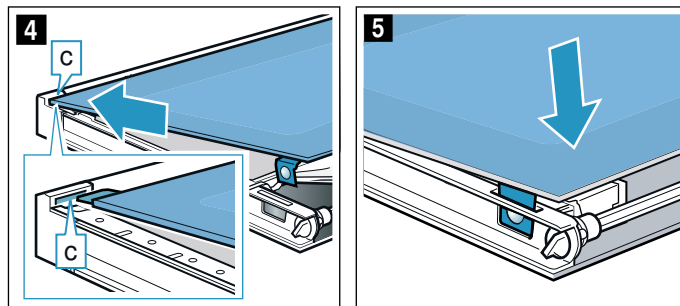
- Colocar el cristal intermedio e insertarlo en la dirección de la flecha hasta que se integre en el marco. La flecha sobre el cristal intermedio debe coincidir con la flecha sobre el marco (figura 1).



- 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).



- Insertar los cristales interiores derecho e izquierdo en el soporte **c** (figura 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 37

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.
El funcionamiento con vapor no se inicia.	El depósito de agua está vacío.	Rellenar depósito de agua.
	La descalcificación bloquea los funcionamientos con vapor.	Realizar descalcificación.
	El sistema de vapor está defectuoso.	Llamar al Servicio de Atención al Cliente.

El resultado de la cocción al utilizar la función de vapor ha quedado demasiado húmedo o demasiado seco	La intensidad del vapor se ha seleccionado erróneamente	Aumentar o disminuir la intensidad del vapor
Durante la cocción, el vapor se escapa por las aberturas de ventilación	Proceso normal	No es posible
El símbolo «Llenar depósito de agua» permanece encendido	No hay agua en el depósito.	Rellenar depósito de agua.
	El depósito de agua no está introducido hasta el fondo.	Introducir el depósito de agua por completo.
	El sensor está defectuoso.	Llamar al Servicio de Atención al Cliente.
	El depósito de agua no es estanco.	Solicitar un nuevo depósito de agua.
En el panel indicador parpadea la hora.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a ajustar la hora.
Tras activar un modo de funcionamiento parpadea h en la pantalla.	El aparato no se ha enfriado lo suficiente.	Desconectar el aparato, dejar que se enfríe y volver a activar el modo de funcionamiento.
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 19
En la pantalla aparece el símbolo de descalcificación.	Electrodos cálcificados.	Realizar un ciclo de descalcificación completo. → "Función de limpieza" en la página 28
En el panel indicador aparece E in .	Durante la descalcificación se ha interrumpido el suministro eléctrico o se ha desconectado el aparato.	Ejecutar «Descalcificación interrumpida» al completo. → "Función de limpieza" en la página 28

En el panel indicador aparece E5 1-22 .	Hay demasiada agua en el sistema de vapor. El agua no puede volver a bombearse al depósito de agua.	Vaciar e insertar el depósito de agua. Pulsar el sensor ⏸ . Volver a ajustar la hora actual. Desconectar y volver a conectar el aparato. Llevar a cabo por completo «Descalcificación interrumpida». → "Función de limpieza" en la página 28
El aparato no calienta. En la pantalla se muestra «DEMO».	El modo Demo está activado.	Desconectar brevemente el aparato de la red (desconectar el fusible de la caja de fusibles) y desactivar a continuación el modo Demo en un margen de aprox. 5 minutos; para ello, configurar el ajuste básico E 13 en el valor 0 . → "Ajustes básicos" en la página 19
Home Connect no funciona correctamente.		Ir a www.home-connect.com

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. No intentar nunca reparar el aparato por uno mismo. Las reparaciones solo pueden llevarse a cabo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ 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 36

Duración máxima de funcionamiento

Si no se han modificado los ajustes del aparato durante varias horas, el aparato deja de calentar automáticamente. De esta forma, se evitará el funcionamiento continuado involuntario.

El momento en el que se alcanza la duración máxima de funcionamiento depende de los respectivos ajustes del aparato.

En el panel indicador se muestra $F8$.

Colocar el mando de funciones en la posición cero. En caso necesario, se puede volver a programar.

Consejo: Para que el aparato no se apague de forma involuntaria, p. ej., en preparaciones muy largas, debe ajustarse una Duración del tiempo de cocción. El aparato calienta hasta que se alcanza la Duración ajustada.

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.

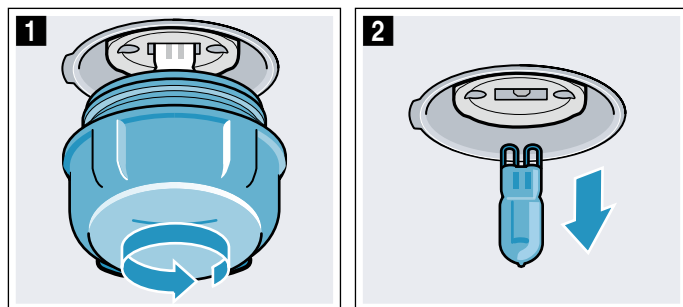
⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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.


E-Nr:
FD:
Z-Nr:

Type:

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 compartimento de cocción.

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.

El uso del funcionamiento con vapor implica la producción de mucho vapor de agua en el compartimento de cocción. Limpiar el compartimento de cocción una vez se haya enfriado tras su utilización.

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. Mantener siempre 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 el modo de circulación de aire y para determinar la clase de eficiencia energética.

Hornear con función de vapor

Al hornear ciertos alimentos (p. ej. pastas de levadura) con la función de vapor, se obtiene una corteza más crujiente y una superficie más brillante. La repostería se reseca menos.

Hornear con vapor solo es posible en un nivel.

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

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.

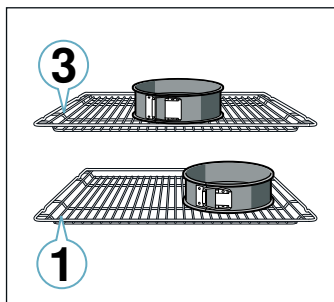
Hornear en dos niveles:

- 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 11

Moldes para hornear

Para obtener los mejores resultados de cocción, se recomienda usar 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.

Para la preparación con funcionamiento de vapor, los moldes deben ser resistentes al calor y al vapor.

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. Los moldes de silicona no son apropiados para la preparación con la función de vapor.

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.

Hornear con función de vapor

Al hornear cierta repostería (p. ej. pastas de levadura, pan y panecillos) con la función de vapor, se obtiene una corteza más crujiente y una superficie más brillante. La repostería se reseca menos.

Hornear con vapor solo es posible en un nivel.

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

Para la preparación con funcionamiento de vapor, los moldes deben ser resistentes al calor y al vapor.

Pasteles en moldes

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pastel de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/molde rectangular	2	☼	140-150	-	75-85
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

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para bases de tarta	3	≡	160-180	-	20-30
Tarta de fruta o de requesón con base de masa quebrada	Molde desarmable Ø 26 cm	2	≡	170-190	-	55-80
Tarta	Molde para tartas	3	⌘	190-210	-	25-45
Pastel de levadura	Molde desarmable Ø 28 cm	2	⌘	150-160	high	25-35
Bizcocho en molde concéntrico	Molde concéntrico	2	≡	150-170	low	50-70
Bizcocho de cuatro cuartos, 3 huevos	Molde desarmable Ø 26 cm	2	⌘	150-160	low	30-35
Bizcocho de cuatro cuartos, 6 huevos	Molde desarmable Ø 28 cm	2	⌘	150-160	low	40-45

Pasteles preparados en la bandeja

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	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	⌘	150-160	low	20-30
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	⌘	150-160	high	25-35
Brazo de gitano	Bandeja de horno	3	⌘	190-200*	low	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 calentamiento	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	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	⌘	160-170	low	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	☞	200-220*	low	15-25
Pastel de 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
Ensaïmadas	Bandeja de horno	3	☞	200-220*	low	20-30
Ensaïmadas, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☞	190-210	-	35-45

* precalentar

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 calentamiento	Paso	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pan, 750 g (en molde rectangular y sin molde)	Bandeja universal o molde rectangular	2	☞	1	210-200	high	10-15
				2	180-190	-	25-35
Pan, 1000 g (en molde rectangular y sin molde)	Bandeja universal	2	☞	1	210-220	high	10-15
				2	180-190	-	40-50
Pan, 1500 g (en molde rectangular y sin molde)	Bandeja universal o molde rectangular	2	☞	1	210-220	high	10-15
				2	180-190	-	45-55
Torta de pan	Bandeja universal	3	≡	-	220-230	high	20-30
Panecillos, dulces, frescos	Bandeja de horno	3	≡	-	160-170	high	20-30
Panecillos, dulces, frescos, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	⌋	-	150-170*	-	15-25
Panecillos recién hechos	Bandeja de horno	3	☞	-	180-200	high	20-30
Panecillos, baguettes, regenerar	Parrilla	2	≡	-	150-160*	-	10-20
Panecillos, baguettes, congelados, regenerar	Parrilla	2	≡	-	160-170*	-	10-20
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 de 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	⌋	180-200	30-40
Pizza, fresca, base fina	Bandeja para pizza	2	⌋	250-270*	8-13
Pizza, congelada	Parrilla	3	⌋	190-210	10-15
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
* precalentar					

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
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	2		180-200	35-50
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

El aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de gratinados. En las tablas 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 los recipientes estrechos y altos, las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.

Para la preparación con funcionamiento de vapor, los moldes deben ser resistentes al calor y al vapor.

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 compartimento de cocción.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Gratinado, salado, con ingredientes cocidos	Molde para gratinar	2		150-170	low	40-45
Gratinados dulces	Molde para gratinar	2		170-190	-	40-60
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto	Molde para gratinar	2		160-170	low	50-60
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 11

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 y estofar con funcionamiento con vapor

Algunos alimentos quedan más crujientes con la función de vapor. Su superficie queda más brillante y se resecan menos.

Utilizar un recipiente sin tapa. El recipiente debe ser resistente al calor y al vapor.

Al asado o al pescado no hace falta darles la vuelta.

Conectar la función de vapor como se indica en la tabla. Con algunos alimentos se consiguen mejores resultados al cocinarlos en varios pasos. Estos se indican en la tabla.

En platos con la función de vapor y una duración largos, vaciar el depósito de agua. En caso necesario, rellenar.

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.

→ "Termómetro de carne" en la página 20

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. $\frac{1}{2}$ y $\frac{2}{3}$ 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. $\frac{1}{2}$ 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	Pasos	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pollo, 1,3 kg	Recipiente abierto	2	-		220-230	low	60-70
Pollo troceado, 250 g cada trozo	Recipiente abierto	2	-		220-230	low	35-45
Palitos de pollo, nuggets, congelados	Bandeja universal	3	-		190-210	-	20-25
Pato, 2 kg	Parrilla	2	1		160-170	low	30-40
			2		160-170	-	30-40
			3		180-190	-	30-40
Pechuga de pato, medio hecha, 300 g cada una	Recipiente abierto	2	-		200-220	low	25-30
Ganso, 3 kg	Parrilla	2	1		140-150	low	30-40
			2		140-150	-	70-80
			3		180-190	-	40-50
Muslos de ganso, 350 g cada uno	Recipiente abierto	2	-		180-190	low	45-55
Pavo pequeño, 2,5 kg	Parrilla	2	1		140-150	low	30-40
			2		170-180	-	60-70
Pechuga de pavo, sin hueso, 1 kg	Recipiente tapado	2	-		240-260	-	80-100
Sobremuslo de pavo, con hueso, 1 kg	Recipiente abierto	2	-		170-180	low	80-100

Carne

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo calentamiento	Paso	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej., cuello, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		-	160-170	low	130-150
Asado de cerdo con corteza de tocino, p. ej., paletilla, 2 kg	Recipiente abierto	2		1	100	high	15-20
				2	180-190	-	75-95
				3	200-210	-	25-30
Asado de solomillo de cerdo, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		-	170-180	low	90-100
Bistecs de cerdo, 2 cm de grosor	Parrilla + bandeja universal	4*		-	<i>Int</i> / 	-	20-25
Filete de buey, medio hecho, 1 kg	Parrilla + bandeja universal	3*		-	200-220	-	40-50**
Estofado de vacuno, 1,5 kg	Recipiente tapado	2		-	200-220	-	130-150***
Rosbif, cocción media, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		-	180-200	low	50-60
Hamburguesa, 3-4 cm de grosor	Parrilla + bandeja universal	4*		-	<i>Int</i> / 	-	25-30**
Asado de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		-	170-180	low	110-130
Pierna de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		-	150-160	low	150-170
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha, 1 kg	Recipiente abierto	2		-	170-180	low	65-75
Lomo de cordero con hueso, medio hecho, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		-	180-190	-	45-55****
Salchichas para asar	Parrilla	3		-	<i>Int</i> / 	-	15-20
Asado de carne picada, 1 kg	Recipiente abierto	2		-	170-180	low	70-80

* introducir debajo la bandeja universal en la altura 2

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

*** añadir líquido para que la carne que se va a asar quede cubierta de agua al menos en 2/3

**** sin dar la vuelta

Pescado

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pescado, frito, entero 300 g, p. ej. trucha	Bandeja universal	2		170-180	low	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**		<i>int</i> / 	-	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		190-200	-	55-65
* introducir debajo la bandeja universal						
** introducir debajo la bandeja universal en la altura 2						

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 calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Parrillada de verdura	Bandeja universal	4		<i>int</i>	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 de calentamiento	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

* Precalentar 15 min., no utilizar la función de calentamiento rápido.

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 distribuirlas 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.	35-40	25-30
	Bandeja de horno	2		2.	35-40	10-20
Masa de levadura, pesada y grasa	Cuenco	2		1.	35-40	60-75
	Colocar recipientes resistentes al calor	2		2.	35-40	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

Regenerar

Con el tipo de calentamiento Regenerar, los alimentos se recalientan suavemente con funcionamiento con vapor. Los platos conservan su sabor y aspecto de recién preparados. También se pueden regenerar los productos de panadería del día anterior.

Utilizar recipientes lo más planos y anchos posible y que sean resistentes a la temperatura. Los recipientes fríos prolongan el proceso de regeneración.

A ser posible, regenerar alimentos de tipo y tamaño similares. De lo contrario, el tiempo se determina por el componente que tenga el tiempo de regeneración más largo.

No cubrir los platos durante la regeneración.

Colocar la comida en un recipiente sobre la parrilla o directamente sobre esta a la altura 2.

No abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento, porque de lo contrario se pierde demasiado vapor.

En la tabla figura el ajuste ideal para distintos alimentos. Los tiempos son solo orientativos. Estos dependen del recipiente, la calidad, la temperatura y la composición del alimento. Por lo tanto, se indican rangos de tiempo. Ajustar primero la configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo si es necesario.

Los valores de la tabla son aplicables para la inserción de los alimentos en el compartimiento de cocción en frío. Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla.

Retirar los accesorios no utilizados del compartimiento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar energía.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Verduras, refrigeradas, 250 g	Recipiente abierto	2		120-130	5-15
Verduras, refrigeradas, 1 kg	Recipiente abierto	2		120-130	15-25
Plato combinado, refrigerado, 1 ración	Recipiente abierto	2		120-130	15-25
Sopa, cocido, refrigerado, 400 ml	Recipiente abierto	2		120-130	10-25
Guarniciones, refrigeradas, p. ej., pasta, albóndigas, patatas, arroz	Recipiente abierto	2		100-120	10-25
Gratinados, refrigerados, p. ej., lasaña, gratinado de patata	Recipiente abierto	2		120-140	10-25
Pizza, refrigerada, horneada	Parrilla	2		170-180*	5-15
Panecillos, baguettes, horneados	Parrilla	2		150-160*	10-20
Pizza, congelada, horneada	Parrilla	2		170-180*	10-15
Panecillos, baguettes, congelados, horneados	Parrilla	2		160-170*	10-20
* precalentar					

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 los 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:

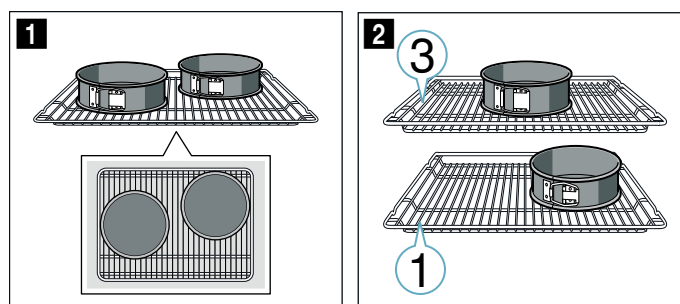
- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: altura 1
- Moldes sobre la parrilla
- Primera parrilla: altura 3
- Segunda parrilla: altura 1

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.

Hornear con función de vapor

Algunos alimentos quedan más crujientes con la función de vapor. Su superficie queda más brillante y se resecan menos.

Hornear con vapor solo es posible en un nivel.

Para la preparación con funcionamiento de vapor, los moldes deben ser resistentes al calor y al vapor.

Horneado

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	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*	-	25-35
Pastelitos	Bandeja de horno	3	⌂	150*	-	20-30
Pastelitos, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	⌂	140*	-	25-35
Pastelitos, 3 niveles	Bandejas de horno + bandeja universal	4+3+1	⌂	140*	-	25-35
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm	2	≡	160-170**	-	25-35
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm	2	⌂	150-160	low	30-35
Base para tarta, 2 niveles	2 moldes desarmables Ø 26 cm	3+1	⌂	150-160**	-	35-50
Pastel de manzana cubierto	Molde de hojalata Ø 20 cm	2	⌂	160-170	-	70-90
Pastel de manzana cubierto	Molde de hojalata Ø 20 cm	1	≡	190-210	-	70-80
Pastel de manzana cubierto, 2 niveles	2 moldes de hojalata negra Ø 20 cm	3+1	⌂	160-180	-	70-90
* precalentar 5 min., no utilizar la función de calentamiento rápido						
** precalentar, no utilizar la función de calentamiento rápido						

Asar al grill

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Dorar tostadas*	Parrilla	4	≡	Int	5-6
Hamburguesa de ternera, 12 unidades**	Parrilla	4	≡	Int	25-30
* No precalentar					
** Dar la vuelta después de 2/3 del tiempo total					



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001437139
000225
es