



Horno empotrado B12M22.3





<b>Indicaciones de seguridad importantes</b> .....	<b>4</b>	<b>Asar al grill</b> .....	<b>13</b>
Causas de daños.....	5	Termogrill .....	14
<b>Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente</b> .....	<b>5</b>	Superficie del grill.....	14
Ahorrar energía .....	5	<b>Descongelar</b> .....	<b>15</b>
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente....	5	Descongelar con CircoTherm® aire caliente.....	15
<b>Su nuevo aparato</b> .....	<b>6</b>	Programa descongelación.....	15
Panel de mando.....	6	<b>Yogur</b> .....	<b>15</b>
Modos de funcionamiento .....	6	<b>Conservar</b> .....	<b>16</b>
<b>Accesorios</b> .....	<b>6</b>	<b>Limpieza y cuidados</b> .....	<b>16</b>
Accesorios .....	6	Limpiar el exterior del aparato .....	17
Introducción de los accesorios.....	7	Limpieza del compartimento de cocción.....	17
Alturas de inserción.....	7	Desmontar y montar la puerta del aparato .....	17
Accesorios especiales.....	7	Limpiar los cristales de la puerta .....	18
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>7</b>	Limpiar las rejillas de soporte .....	18
<b>Manejo del aparato</b> .....	<b>8</b>	<b>Averías y reparaciones</b> .....	<b>19</b>
Encender el aparato.....	8	Cambiar la lámpara del horno .....	19
Apagar el aparato.....	8	Sustituir la junta de la puerta.....	20
<b>Hornear</b> .....	<b>8</b>	<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....	<b>20</b>
Hornear en moldes y con bandejas.....	8	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	20
Hornear a varios niveles.....	8	<b>Platos testados</b> .....	<b>21</b>
Tabla de horneado para masas básicas .....	8		
Tabla de horneado para platos y productos precocinados congelados .....	10		
Consejos y sugerencias .....	11		
<b>Asar</b> .....	<b>12</b>		
Asar sin tapa.....	12		
Asar con tapa .....	12		
Tabla de asado .....	12		
Consejos y sugerencias .....	13		

---

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

## **⚠ Indicaciones de seguridad importantes**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **¡Peligro de incendio!**

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

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

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

### **¡Peligro de quemaduras!**

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

### **¡Peligro de quemaduras!**

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

## ¡Peligro de lesiones!

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

## ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

## Causas de daños

### ¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Enfriar el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta de la puerta sucia: cuando la junta de la puerta está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta de la puerta.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

## Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

En este capítulo se ofrecen consejos sobre cómo ahorrar energía al asar y hornear, y sobre cómo desechar el aparato de manera adecuada.

### Ahorrar energía

Precalentar el horno sólo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.

Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorben mejor el calor.

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

Si desea cocer en el horno varios pasteles, se recomienda hacerlo de modo seguido. El compartimento de cocción se mantiene caliente. De este modo puede reducirse el tiempo de cocción para el segundo pastel.

En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

### Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



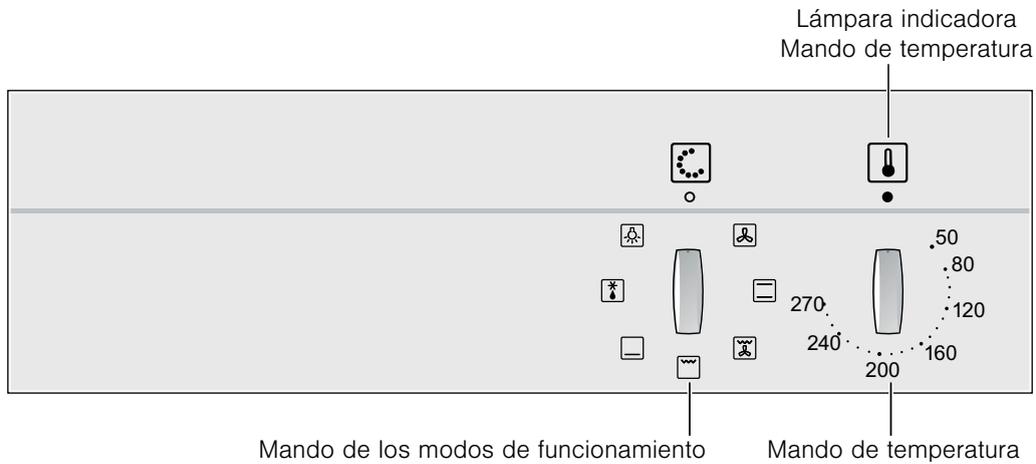
Este aparato cumple con la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) 2002/96/CE. Esta directiva define el marco de actuación para la retirada y el reciclaje de aparatos usados en todo el territorio europeo.

# Su nuevo aparato

En este capítulo se presenta información sobre

- el panel de mando
- los modos de funcionamiento

## Panel de mando



Elemento de mando	Aplicación
Mando de los modos de funcionamiento	Seleccionar el modo de funcionamiento deseado
Mando de temperatura	Programar la temperatura deseada

## Modos de funcionamiento

En este capítulo se presenta un resumen de los modos de funcionamiento del aparato.

Modo de funcionamiento	Aplicación
CircoTherm® aire caliente	Para hornear y asar en uno o varios niveles
Calor superior e inferior	Para hornear y asar en un nivel. Especialmente indicado para pasteles con un recubrimiento húmedo (p. ej. tarta de queso).
ThermoGrill	Para aves y piezas de carne grandes
Grill grande	Para cantidades grandes de piezas pequeñas y planas (p. ej. bistecs, salchichas)
Calor inferior	Para platos y productos de panadería que precisan un tostado intenso o una corteza en la parte inferior. Activar el calor inferior al final del tiempo de cocción durante un tiempo breve.
Programa descongelación	Para la descongelación óptima de piezas de carne, pan y repostería delicada (p. ej. pastel de nata).
Iluminación del compartimento de cocción	Útil durante el cuidado y la limpieza del compartimento de cocción.

## Accesorios

En este capítulo se presenta información sobre

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

### Accesorios

Este aparato incorpora los siguientes accesorios:



#### Parrilla

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



#### Bandeja universal esmaltada

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

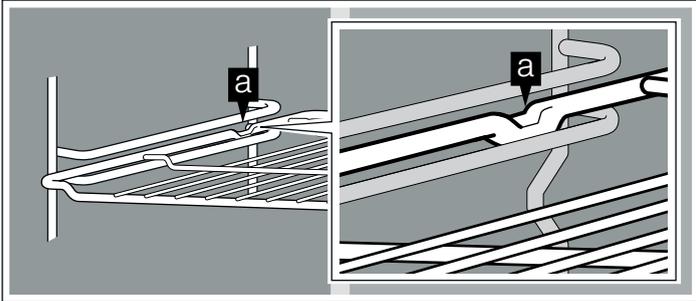
**Nota:** La bandeja de horno y la bandeja universal pueden deformarse durante el funcionamiento del aparato. Este fenómeno se debe a los grandes contrastes de temperatura en los accesorios. Se pueden producir si solo se ocupa una parte del accesorio o si se coloca un congelado, p. ej., una pizza, encima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

## Introducción de los accesorios

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

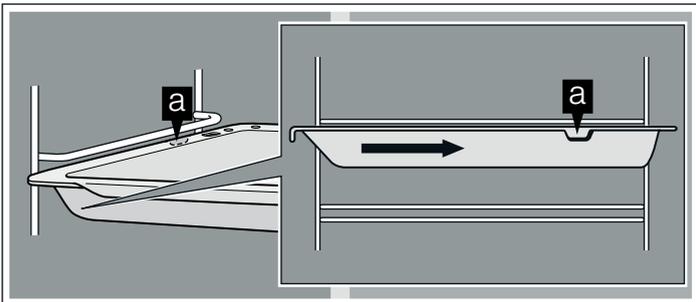
Al introducir la parrilla asegúrese

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

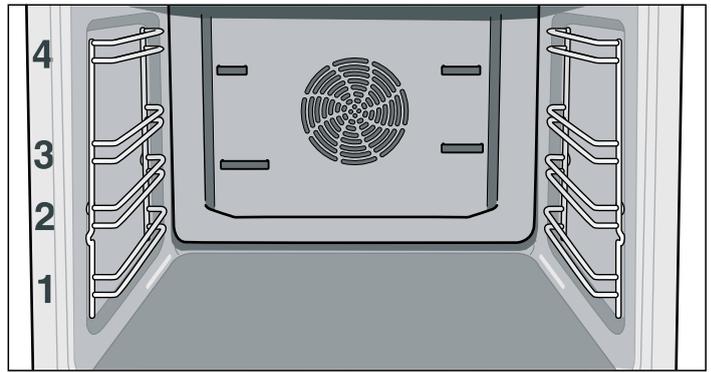


Al introducir la bandeja de horno o la bandeja universal asegúrese

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



## Alturas de inserción



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

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

## Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Encontrará una amplia oferta para su aparato en nuestros folletos o en nuestro sitio web.

Accesorios especiales	N.º de pedido
Aparato de cocción al vapor Mega System	N8642X3
Bandeja universal esmaltada	Z1232X3
Bandeja universal con recubrimiento antiadherente	Z1233X3
Bandeja universal con parrilla de inserción	Z1242X3
Parrilla de inserción para asar y asar al grill, para colocarla en la bandeja universal	740766
Bandeja para gratinar esmaltada	Z1272X0
Bandeja de horno de aluminio	Z1332X0
Bandeja de aluminio esmaltada	Z1342X0
Bandeja de horno con recubrimiento antiadherente	Z1343X0
Molde para pizza	Z1352X0
Parrilla para hornear y asar	Z1432X3
Bandeja para asar esmaltada, de dos piezas	Z1512X0
Guías correderas de tres rieles CLOU®	Z1742X2
Guías correderas de cuatro rieles CLOU®	Z1755X2
Piedra para cocer pan	Z1913X0

## Antes del primer uso

En este capítulo se describe el modo de realizar la limpieza del aparato antes del primer uso.

1. Retirar los accesorios del compartimento de cocción.
2. Retirar por completo los restos de embalaje del compartimento de cocción (p. ej. partículas de poliestireno).
3. Limpiar los accesorios y el compartimento de cocción con agua caliente con jabón (véase el capítulo Limpieza y cuidados).
4. Calentar con calor superior/inferior a 240 °C durante 60 minutos.

5. Limpiar el compartimento de cocción con agua caliente con un poco de jabón cuando se haya enfriado.
6. Limpiar el aparato por fuera con un paño suave húmedo y agua con un poco de jabón.

# Manejo del aparato

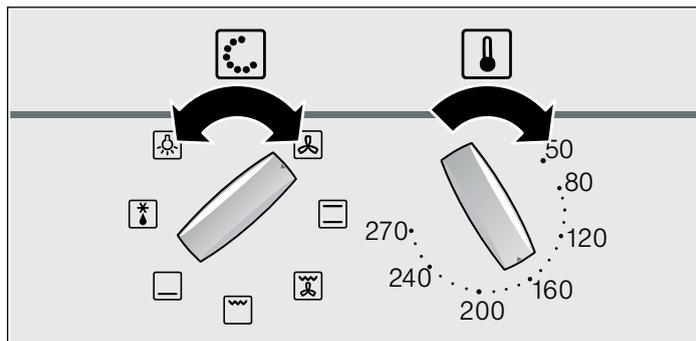
En este capítulo se describe

- cómo encender y apagar el aparato
- cómo seleccionar el modo de funcionamiento y la temperatura

## Encender el aparato

1. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta seleccionar el modo de funcionamiento deseado.
2. Girar el mando de temperatura hasta seleccionar la temperatura deseada.

La lámpara indicadora  permanece iluminada mientras el aparato siga calentando.



## Apagar el aparato

1. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta la posición 0.
2. Girar el mando de temperatura hasta la posición ●.

El ventilador continúa funcionando tras apagar el aparato.

# Hornear

En este capítulo se presenta información sobre

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

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

## Hornear en moldes y con bandejas

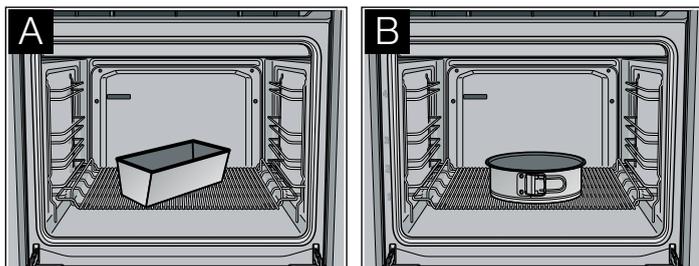
### Moldes para hornear

Es recomendable utilizar moldes para hornear de metal oscuro.

Los moldes de hojalata y de cristal prolongan el tiempo de cocción y no proporcionan una cocción uniforme del pastel. Para hornear con moldes de hojalata y el modo Calor superior e inferior , utilizar la altura de inserción 1.

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

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



### Bandejas de horno

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

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

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

### Hornear a varios niveles

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

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

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

### Tabla de horneado para masas básicas

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

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

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

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

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

<b>Masa base</b>	<b>CircoTherm® aire caliente</b> ☒			<b>Calor superior/inferior</b> ☐	
	<b>Altura de inserción</b>	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Tiempo de cocción en minutos</b>	<b>Altura de inserción</b>	<b>Temperatura en °C</b>
<b>Masa batida</b>					
Pastel en bandeja con revestimiento	1	160 - 170	30 - 45	3	170 - 180
	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Molde desarmable o rectangular	1	150 - 160	60 - 80	2	160 - 170
Tartera	1	160 - 170	20 - 35	2	170 - 180
<b>Pastaflora</b>					
Pastel en bandeja con revestimiento seco, p. ej. migas	1	160 - 170	45 - 70	3	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	60 - 80	-	-
Pastel en bandeja con revestimiento jugoso, p. ej. glaseado de crema	1	150 - 170	60 - 80	-	-
Molde desarmable, p. ej., tarta de requesón	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180
Tartera	1	150 - 160*	20 - 35	2	170 - 180*
<b>Masa de bizcocho</b>					
Bizcocho	1	180 - 190*	10 - 15	3	190 - 200*
Tartera	1	160 - 170	20 - 30	2	160 - 170
Bizcocho (6 huevos)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Bizcocho (3 huevos)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
<b>Masa de levadura</b>					
Pastel en bandeja con revestimiento seco, p. ej. migas	1	160 - 170	40 - 55	3	170 - 180
	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Trenza o corona de levadura (500 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	170 - 180
Molde desarmable	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Molde concéntrico	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

\* Precalentar el horno

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

\* Precalentar el horno

Pan y panecillos	CircoTherm® aire caliente 			Calor superior/inferior 	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Panecillos	1	220*	10 - 20	2	240*
Torta de pan	1	220*	15 - 20	2	240*
Empanada	1	180*	30 - 40	3	200*
<b>Masa de pan 750 - 1000 g</b>					
Fin del horneado	1	220*	35 - 40	2	220*
<b>Masa de pan 1000 - 1250 g</b>					
Inicio del horneado	1	220*	10 - 15	2	240*
Fin del horneado	1	180	40 - 45	2	200
<b>Masa de pan 1250 - 1500 g</b>					
Inicio del horneado	1	220*	10 - 15	2	240*
Fin del horneado	1	180	40 - 50	2	200

\* Precalentar el horno

## Tabla de horneado para platos y productos precocinados congelados

### Notas

- Utilizar la bandeja universal para alimentos congelados
- Cubrir la bandeja universal con papel de hornear o con un papel especial absorbente para hornear productos de patata congelados
- Utilizar un papel de hornear que sea apropiado para la temperatura seleccionada
- No amontonar las patatas fritas
- Girar los productos de patata ultracongelados cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción
- Condimentar los productos de patata ultracongelados cuando ya estén hechos
- Para hornear panecillos, dejar un poco de espacio entre las masas de pan. No colocar demasiados en una misma bandeja

- No utilizar alimentos congelados con partes quemadas por el frío
- No utilizar alimentos congelados cubiertos de hielo
- Tener en cuenta las indicaciones del fabricante

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

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

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

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

Platos	Aire caliente CircoTherm® 			Calor superior/inferior 	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Pizza fresca	1	190 - 210*	20 - 30	2	210 - 230*
	1 + 3	170 - 190	35 - 45	-	-
Tarta flambeada	1	190 - 210*	15 - 25	2	210 - 230*
Quiche	1	180 - 200	50 - 60	2	200 - 220
Tarta	1	180 - 200*	30 - 45	1	200 - 220*
Quiche suiza	1	170 - 190*	45 - 55	2	180 - 200*
Gratinado de patatas crudas	1	180 - 200	50 - 60	2	200 - 220
Pastel de hojaldre ultracongelado	1	190 - 210	35 - 45	3	180 - 200
<b>Pizza ultracongelada</b>					
Pizza con base fina	1	180 - 200	10 - 20	3	210 - 230
	1 + 3	170 - 190	20 - 30	-	-
Pizza con base gruesa	1	180 - 200	20 - 30	3	180 - 200
	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
<b>Productos de patata, ultracongelados</b>					
Patatas fritas	1	190 - 210	15 - 25	3	190 - 210
	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-

\* Precalentar el horno

Platos	Aire caliente CircoTherm® 			Calor superior/ inferior 	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Croquetas	1	180 - 200	15 - 25	3	180 - 200
Tortitas de patata (patatas rellenas)	1	180 - 200	15 - 25	3	180 - 200
<b>Productos de panadería</b>					
Panecillos/baguettes, prehechos	1	180 - 200	5 - 15	3	190 - 210
Panecillos/baguettes, ultracongelados	1	180 - 200	5 - 15	3	180 - 200
Panecillos/baguettes, prehechos, ultracongelados	1	180 - 200	10 - 20	3	190 - 210
Masa para brezel, ultracongelada	1	170 - 190	15 - 20	3	170 - 190
<b>Fritos, ultracongelados</b>					
Varitas de pescado	1	180 - 200	15 - 20	3	200 - 220
Hamburguesa de verdura	1	180 - 200	20 - 30	3	180 - 200

\* Precalear el horno

## Consejos y sugerencias

El pastel ha quedado demasiado claro	<p>Comprobar la altura de inserción.</p> <p>Comprobar si se han empleado los recipientes recomendados.</p> <p>Colocar el molde sobre la parrilla y no sobre la bandeja.</p> <p>Si la altura de inserción y el recipiente son correctos, prolongar el tiempo de cocción o aumentar la temperatura.</p>
El pastel ha quedado demasiado oscuro	<p>Comprobar la altura de inserción.</p> <p>Si la altura de inserción es correcta, reducir el tiempo de cocción o disminuir la temperatura.</p>
El pastel preparado en un molde se ha dorado de forma irregular	<p>Comprobar la altura de inserción.</p> <p>Comprobar la temperatura.</p> <p>Asegurarse de que el molde no se encuentre expuesto a las salidas de aire de la placa posterior del compartimento de cocción.</p> <p>Comprobar que el molde esté colocado correctamente sobre la parrilla</p>
El pastel preparado sobre la bandeja se ha dorado de forma irregular	<p>Comprobar la altura de inserción.</p> <p>Comprobar la temperatura.</p> <p>Si se hornea a varios niveles, extraer la bandeja a diferentes intervalos de tiempo.</p> <p>Si se hornean pastas o galletas, asegurarse de que tienen el mismo tamaño y grosor</p>
El pastel ha quedado demasiado seco	<p>Aumentar un poco la temperatura y reducir el tiempo de cocción.</p>
El pastel ha quedado demasiado húmedo por dentro	<p>Disminuir un poco la temperatura.</p> <p>Nota: el tiempo de cocción no puede reducirse porque se aumente la temperatura (por fuera quedaría hecho, pero crudo por dentro). Prolongar el tiempo de cocción y fermentar la masa del pastel durante más tiempo. Añadir menos líquido a la masa.</p>
Cuando se hornean pasteles muy húmedos, p.ej. pasteles de frutas, se produce mucho vapor de agua en el compartimento de cocción, que se condensa en la puerta del aparato	<p>El vapor de agua condensado en el compartimento de cocción se puede reducir considerablemente abriendo con cuidado la puerta del horno de forma breve (1 ó 2 veces, más veces en caso de un tiempo de cocción prolongado).</p>
El pastel se desinfla tras retirarse del aparato	<p>Utilizar menos líquido para la masa.</p> <p>Prolongar el tiempo de cocción o disminuir un poco la temperatura.</p>
El tiempo de cocción indicado no es correcto	<p>Comprobar la cantidad de pastas dispuestas en la bandeja. Las pastas no deben tocarse.</p>
El producto congelado se ha dorado de forma irregular tras el horneado	<p>Comprobar si el producto congelado está precocido de forma irregular. El dorado irregular se mantiene después del tiempo de cocción.</p>
El producto congelado no está dorado, no ha quedado crujiente o los valores de tiempo no son correctos	<p>Retirar el hielo de los alimentos congelados antes de introducirlos en el horno. No utilizar alimentos congelados cubiertos de hielo.</p>
Ahorrar energía	<p>Precalear el aparato sólo cuando esté indicado en la tabla.</p> <p>Utilizar moldes oscuros, absorben mejor el calor.</p> <p>Utilizar el calor residual en caso de tiempos de cocción prolongados; para ello, apagar el horno 5 a 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.</p>

# Asar

En este capítulo se presenta información sobre

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

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

Utilizar sólo cacerolas indicadas especialmente para su uso en hornos.

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

## Asar sin tapa

Para asar sin tapa se utiliza una cacerola sin tapa.

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

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

## Asar en la bandeja universal

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

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

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

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

## Asar en la bandeja universal con bandeja para asados

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

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

## Asar con tapa

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

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

## Tabla de asado

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

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

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

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

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

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

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

Alimentos para asar	CircoTherm® aire caliente 			Calor superior/inferior 	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Asado de carne picada de 500 g de carne	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
<b>Cerdo</b>					
Lacón	1	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
Solomillo, medio hecho (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230
Asado con corteza de tocino (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220
Asado con corteza de tocino (2,5 kg)	1	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210
Asado, veteados sin corteza de tocino, p. ej., cabezada (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Asado, veteados sin corteza de tocino, p. ej., cabezada (2,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	180 - 200
Asado magro (1 kg)	1	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
Asado magro (2 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200
<b>Vacuno</b>					
Solomillo, medio hecho (1 kg)	1	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220
Rostbeef, poco hecho (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220

\* Precalentar el horno

\*\* Estofar con tapa

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

Alimentos para asar	CircoTherm® aire caliente ☒			Calor superior/inferior ☐	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Estofado (1,5 kg)**	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Estofado (2,5 kg)**	1	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210
<b>Ternera</b>					
Asado o pecho de ternera (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Asado o pecho de ternera (2,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190
Pierna	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
<b>Cordero</b>					
Pierna sin hueso	1	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220
Espaldilla con hueso	1	180 - 190*	40 - 50	2	200 - 220*
Espaldilla sin hueso	1	180 - 190*	30 - 40	2	200 - 220*
<b>Ave</b>					
Pollo, entero (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Pato, entero (2 - 3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210
Ganso, entero (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2***	180 - 200
<b>Carne de caza</b>					
Asado o pierna de corzo sin hueso (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Asado de jabalí (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210
Asado de ciervo (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 120	2	190 - 210
Conejo	1	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200
<b>Pescado</b>					
Pescado, entero (300 g)	1	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200
Pescado, entero (700 g)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200

\* Precalentar el horno

\*\* Estofar con tapa

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

## Consejos y sugerencias

Corteza demasiado gruesa y/o asado demasiado seco	Disminuir la temperatura o reducir el tiempo de asado. Comprobar la altura de inserción.
Corteza demasiado fina	Aumentar la temperatura o encender el grill hacia el final del tiempo de asado.
La carne está cruda por dentro	Retirar los accesorios no necesarios del compartimento de cocción. Prolongar el tiempo de asado. Comprobar la temperatura interior del asado con ayuda de un termómetro de carne.
El vapor de agua del compartimento de cocción se condensa en la puerta del aparato	El vapor de agua se seca durante el funcionamiento del aparato. En caso de mucho vapor de agua se puede abrir con cuidado la puerta del horno de forma breve para reducir el vapor de agua con mayor rapidez.

## Asar al grill

En este capítulo se presenta información sobre

- asar al grill en general
- el ThermoGrill ☒
- la superficie del grill ☐

### ¡Atención!

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

Para asar al grill se debe utilizar siempre la parrilla y la bandeja universal. Introducir la parrilla a la altura de inserción que se indica en la tabla de asado al grill. Para evitar que se ensucie, introducir la bandeja universal un nivel por debajo. Colocar el alimento siempre en el centro de la parrilla.

Si se van a asar al grill distintos trozos de pescado, todos deben ser del mismo tipo de pescado y presentar un peso y grosor similares.

## Termogrill

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

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

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

Cuando se asa con Termogrill, se puede generar una suciedad densa en el interior del horno en función del alimento. Se recomienda limpiar el interior del horno después de cada uso para que no se queme la suciedad.

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

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

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

Los datos están calculados para introducir la carne directamente sacada del frigorífico en el horno frío.

Alimentos para asar	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado al grill en minutos
Rosbif, cocción media (1,5 kg)	2	220 - 240	40 - 50
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	2	170 - 190	120 - 150
<b>Cerdo</b>			
Asado de cerdo con corteza de tocino	2	170 - 190	140 - 160
Codillo de cerdo	2	180 - 200	120 - 150
<b>Ave (no rellena)</b>			
Medio pollo (1 - 2 unidades)	2	210 - 230	40 - 50
Pollo, entero (1 - 2 unidades)	2	200 - 220	60 - 80
Pato, entero (2 - 3 kg)	2	180 - 200	90 - 120
Pechuga de pato	3	230 - 250	30 - 45
Ganso, entero (3 - 4 kg)	2	150 - 170	130 - 160
Pechuga de ganso	2	160 - 180	80 - 100
Muslos de ganso	2	180 - 200	50 - 80

## Superficie del grill

Untar los alimentos ligeramente con aceite al gusto.

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

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

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

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



Alimentos para asar	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado al grill en minutos	Consejos y advertencias
Tostadas con guarnición	3	220	10 - 15	La altura de inserción depende de la altura de la guarnición
Verduras	4	270	15 - 20	
Salchichas	4	250	10 - 14	Hacer cortes poco profundos
<b>Cerdo</b>				
Bistecs, medio hecho (3 cm de grosor)	4	270	12 - 15	
Bistec, bien hecho (2 cm de grosor)	4	270	15 - 20	
<b>Vacuno</b>				
Bistecs (3 - 4 cm de grosor)	4	270	15 - 20	El tiempo de asado se puede reducir o prolongar en función del grado de cocción deseado
Tournédós	4	270	12 - 15	
<b>Cordero</b>				
Solomillos	4	270	8 - 12	El tiempo de asado se puede reducir o prolongar en función del grado de cocción deseado
Chuletas	4	270	10 - 15	

Alimentos para asar	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado al grill en minutos	Consejos y advertencias
<b>Ave</b>				
Muslos de pollo	3	250	25 - 30	La formación de burbujas durante el asado se puede evitar pinchando la piel
Trozos pequeños de pollo	3	250	25 - 30	
<b>Pescado</b>				
Filetes	4	220	15 - 20	Las piezas deberían tener el mismo grosor
Chuletas	4	220	15 - 20	
Pescado entero	3	220	20 - 25	

## Descongelar

En este capítulo se describe

- cómo descongelar con CircoTherm® aire caliente 
- cómo utilizar el modo de funcionamiento Programa de descongelación 

### Descongelar con CircoTherm® aire caliente

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

#### Notas

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

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

### Programa descongelación

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

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

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

## Yogur

Este aparato permite elaborar yogur casero. Para ello se utiliza el calor de la iluminación del compartimento de cocción .

1. Retirar los accesorios y las rejillas de soporte, las guías correderas o los sistemas de inserción individual.
2. Calentar 1 litro de leche uperizada (3,5% de grasa) o leche fresca pasteurizada a 40 °C, o bien hervir 1 litro de leche fresca y dejar enfriar hasta 40 °C.
3. Añadir 150 g de yogur denso a la leche caliente, remover y verter en vasos o cuencos de forma homogénea. No llenar más de 200 ml en cada recipiente.
4. Tapar los recipientes llenos con una tapa apropiada o con film transparente.
5. Precalentar el horno con el grill grande durante 15 minutos a 100 °C.

6. A continuación colocar el mando de los modos de funcionamiento en iluminación del compartimento de cocción .
7. Distribuir los recipientes por toda la base del compartimento de cocción dejando una distancia uniforme entre ellos y cerrar la puerta del aparato.
8. Apagar la iluminación del compartimento de cocción  cuando hayan transcurrido 8 horas y depositar los recipientes en el frigorífico durante al menos 12 horas.

# Conservar

## ⚠ ¡Peligro de lesiones!

Los tarros de alimentos con una conservación incorrecta pueden estallar. Tener presentes las indicaciones siguientes:

- La fruta y la verdura debe estar fresca y en perfecto estado
- Utilizar únicamente tarros de conserva limpios y sin daños
- Los tarros de conserva no deben tocarse durante el proceso de conservación en el compartimento de cocción

En el compartimento de cocción puede conservarse el contenido de un máximo de seis tarros de conserva con ½, 1 o 1½ litros de forma simultánea con CircoTherm® aire caliente .

### Notas

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

### Preparar la fruta

1. Lavar la fruta y, según el tipo, pelar, quitar las semillas y triturar.
2. Introducir la fruta en los tarros de conserva hasta aprox. 2 cm por debajo del borde.
3. Llenar los tarros con el almíbar (aprox. ⅓ litros para un tarro de litro); este debe estar caliente y no presentar espuma.

Para un litro de agua:

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

### Preparar la verdura

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

### Cerrar los tarros de conserva

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

### Iniciar la conservación

1. Introducir la bandeja universal a la altura 1.

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



3. Verter ½ litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal.
4. Programar CircoTherm® aire caliente  a 160 °C.
  - En los tarros de ½ o 1 litro empiezan a aparecer burbujas después de aprox. 50 minutos
  - En los tarros de 1½ litros empiezan a aparecer burbujas después de aprox. 60 minutos

### Finalizar la conservación

En caso de fruta, pepinos y tomate concentrado:

1. Apagar el aparato una vez todos los tarros han comenzado a burbujear.
2. Dejar reposar los tarros de conserva unos minutos en el compartimento de cocción cerrado.
  - Frambuesas, fresas, cerezas o pepinos: aprox. 5 - 10 minutos
  - Otras frutas: aprox. 10 - 15 minutos
  - Tomate concentrado o puré de manzana: aprox. 15 - 20 minutos

En caso de verduras:

1. Reducir la temperatura a 100 °C una vez todos los tarros han comenzado a burbujear. Dejar que los tarros de conserva continúen burbujear durante aprox. 60 minutos en el compartimento de cocción cerrado.
2. Apagar el aparato.
3. Dejar reposar los tarros de conserva entre 15 y 30 minutos en el compartimento de cocción cerrado.

### Extraer los tarros de conserva

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

# Limpieza y cuidados

En este capítulo se presenta información sobre

- la limpieza y el cuidado del aparato
- los productos y el asistente de limpieza

## ⚠ ¡Peligro de cortocircuito!

No utilizar un limpiador de alta presión ni una pistola de vapor para la limpieza del aparato.

### ¡Atención!

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

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

Tener en cuenta las indicaciones de las tablas.

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

## Limpiar el exterior del aparato

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

## Limpieza del compartimento de cocción

### ¡Atención!

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

### Notas

- Para la fabricación del esmalte, éste se cuece a temperaturas muy elevadas. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno.
- Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto. No obstante, la protección anticorrosiva está garantizada.

Pieza del aparato	Productos de limpieza
Superficies esmaltadas	Para una limpieza más cómoda, se recomienda conectar la iluminación del interior del horno y, si procede, descolgar la puerta del aparato. Limpiar con detergente convencional o vinagre diluido en agua usando un trapo suave y humedecido o una gamuza; secar con un paño suave. Limpiar los residuos de comida quemados con un paño húmedo y un producto de limpieza. En caso de suciedad extrema es recomendable utilizar limpiadores para hornos. Cuando se utilicen limpiadores para hornos observar las indicaciones del fabricante. Dejar el interior del horno abierto tras la limpieza para que se seque.
Junta de la puerta	Agua caliente con jabón
Rejilla de soporte/guías correderas	Agua caliente con jabón
Accesorios	Sumergir en agua caliente con jabón, limpiar con un cepillo y una esponja o lavarlo en el lavavajillas.

### Evitar la suciedad

- Para evitar la suciedad del compartimento de cocción,
- limpiarlo tras cada utilización ya que, la siguiente vez que se caliente, la suciedad se quemará y resultará más difícil de eliminar
  - limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo
  - a ser posible, utilizar CircoTherm® aire caliente . En este modo de funcionamiento la suciedad es menor
  - utilizar la bandeja universal para hornear pasteles muy húmedos
  - utilizar el recipiente apropiado para asar (p. ej. una cacerola) o una bandeja para asados (véase el capítulo Accesorios)

### Desmontar y montar la puerta del aparato

Para facilitar la limpieza puede descolgarse la puerta del aparato.

#### ¡Peligro de lesiones!

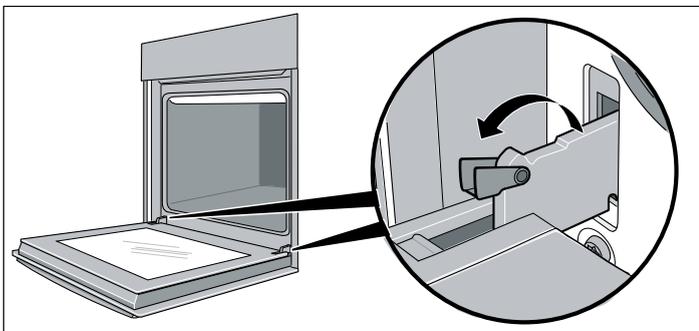
Las bisagras de la puerta del aparato pueden plegarse de golpe. Abrir siempre por completo la palanca de bloqueo de la bisagra para descolgar la puerta del aparato y, tras colgarla, volver a cerrarla por completo. No tocar la bisagra.

#### ¡Peligro de lesiones!

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

### Desmontar la puerta

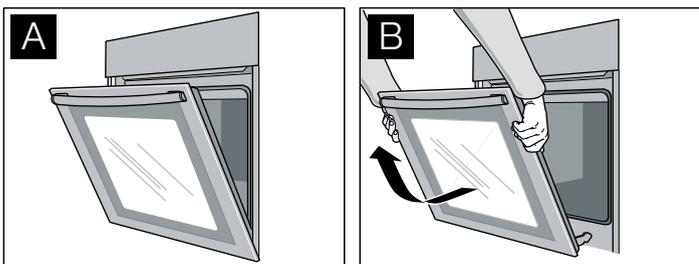
1. Abrir por completo la puerta del aparato.
2. Abrir por completo las palancas de bloqueo situadas a izquierda y derecha.



Las bisagras están aseguradas y no pueden cerrarse.

3. Cerrar la puerta del aparato hasta que se aprecie una resistencia (figura A).

4. Asir la puerta con ambas manos a derecha e izquierda, cerrar un poco más y extraer (figura B).



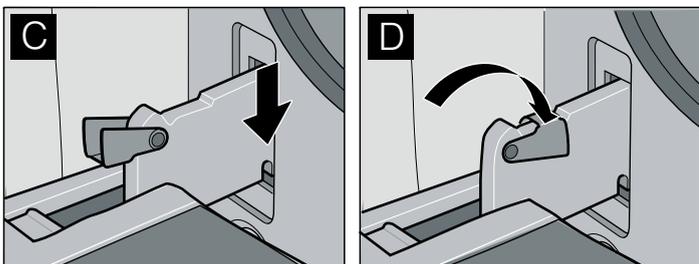
### Colgar la puerta

1. Colocar las bisagras en los soportes izquierdo y derecho (figura C).

La ranura de ambas bisagras debe encajarse.

2. Abrir por completo la puerta del aparato.

3. Cerrar por completo las palancas de bloqueo izquierda y derecha (figura D).



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

4. Cerrar la puerta del aparato.

### Limpiar los cristales de la puerta

El cristal interior de la puerta del aparato puede desmontarse para facilitar su limpieza.

**⚠ ¡Peligro de lesiones!**

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

**⚠ ¡Peligro de lesiones!**

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

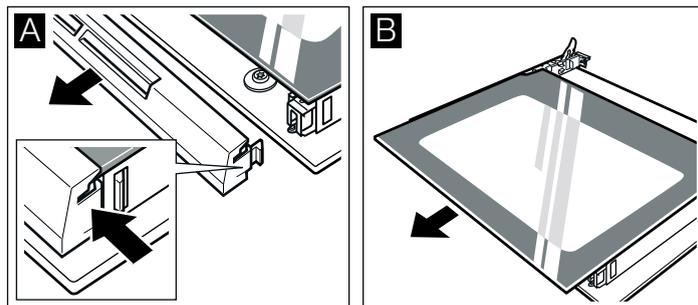
### Desmontar el cristal de la puerta

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

1. Extraer la puerta del aparato y depositarla con la parte delantera boca abajo sobre una superficie blanda y limpia (véase el capítulo Montar y desmontar la puerta del aparato).

2. Retirar la cubierta superior de la puerta del aparato. Para ello, hacer presión con los dedos en la lengüeta hacia la izquierda y hacia la derecha (figura A).

3. Levantar el cristal de la puerta y extraerlo (figura B).



### Limpiar

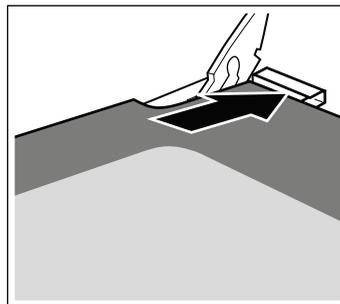
Limpiar los cristales de la puerta con limpiacristales y un paño suave.

**⚠ ¡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.

### Montar el cristal de la puerta

1. Introducir el cristal de la puerta hacia atrás en posición inclinada en ambos soportes hasta alcanzar el tope. La superficie lisa debe quedar hacia fuera.



2. Colocar la cubierta y presionarla hasta que encaje.

3. Montar de nuevo la puerta del aparato.

### Limpiar las rejillas de soporte

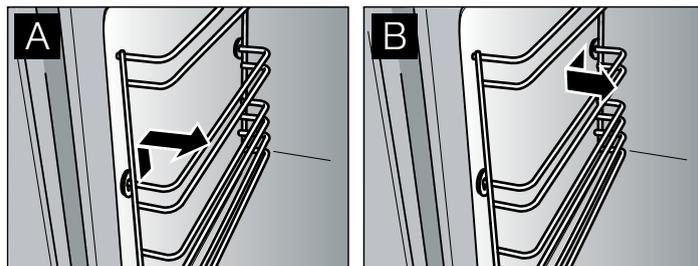
Las rejillas de soporte pueden extraerse para facilitar su limpieza.

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

Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe.

1. Presionar la parte delantera de la rejilla de soporte hacia arriba y extraerla lateralmente (figura A).

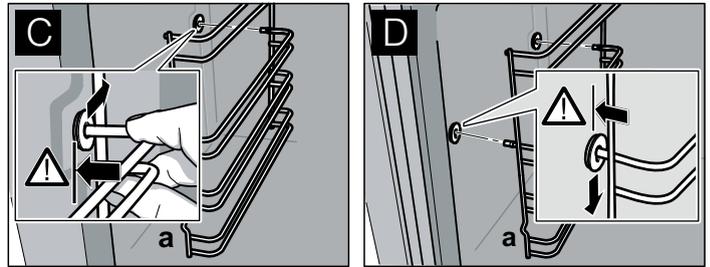
2. Tirar de la parte trasera de la rejilla de soporte hacia adelante y extraerla lateralmente (figura B).



3. Limpia la rejilla de soporte con lavavajillas y una esponja o un cepillo.

4. Montar la rejilla de soporte con la curvatura (a) siempre hacia abajo para que coincidan las alturas de inserción.

5. Introducir la parte trasera de la rejilla de soporte hasta el tope y presionarla hacia atrás (figura C).
6. Introducir la parte delantera de la rejilla de soporte hasta el tope y presionarla hacia abajo (figura D).



## Averías y reparaciones

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

### ⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Avería	Posible causa	Solución
La función eléctrica está averiada (p.ej., las lámparas indicadoras no se encienden)	El fusible está dañado	Comprobar los fusibles de la caja de fusibles y sustituirlos en caso necesario
El líquido y la masa fluida se deslizan claramente hacia un lado	El aparato no está montado a nivel	Comprobar el montaje del aparato (véanse las instrucciones de montaje)
Al asar o utilizar el grill se produce mucho humo	La grasa acumulada en la resistencia del grill se está quemando	Seguir asando o utilizando el grill hasta que se queme la grasa de la resistencia del grill
	La parrilla o la bandeja universal se ha insertado de forma incorrecta	Comprobar los niveles de inserción (véase el capítulo: Asar o utilizar el grill)
En el interior del horno se produce mucha agua condensada	Fenómeno normal (p.ej., al preparar pasteles con una capa muy jugosa o asados grandes)	Abrir la puerta del aparato de vez en cuando durante el funcionamiento
Las piezas de inserción esmaltadas presentan manchas claras mate	Aspecto normal debido al jugo de la carne o de la fruta que se desprende	No es posible
Los cristales de la puerta están empañados	Aspecto normal debido a los contrastes de temperatura que se producen	Calentar el aparato a 100 °C y apagarlo transcurridos 5 minutos

## Cambiar la lámpara del horno

Sustituir las lámparas del horno defectuosas.

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

### ⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el aparato de la corriente. Accionar el fusible automático o desatornillar el fusible de la caja de fusibles de su vivienda.

1. Poner un paño de cocina dentro del compartimento de cocción frío para evitar daños.
2. Girar el vidrio protector hacia la izquierda y extraerlo.



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

4. Volver a enroscar el vidrio protector.

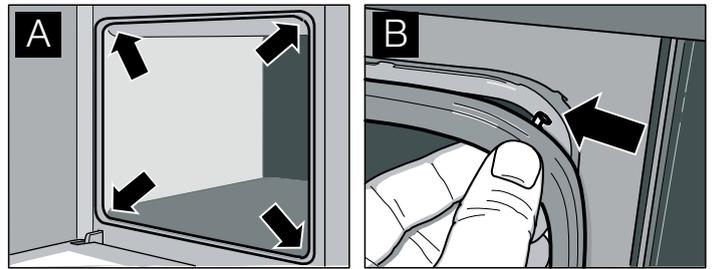
5. Retirar el paño de cocina y conectar el fusible.

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

## Sustituir la junta de la puerta

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

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



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

---

## Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

---

**E-Nr.**

**FD-Nr.**

---

**Servicio de Asistencia  
Técnica** ☎

---

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

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

### Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

**E** 902 406 416

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

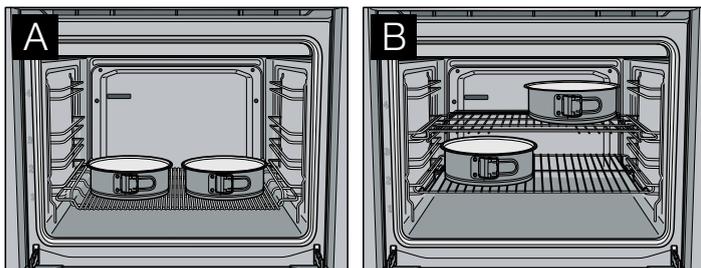
# Platos testados

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

Hornear	Altura de inserción	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pastas de té	3		140 - 150*	20 - 30
	1		140 - 150*	20 - 30
	1 + 3		140 - 150*	25 - 35
	1 + 3 + 4		130 - 140*	35 - 50
Pastelitos (20 unidades por bandeja)	3		160 - 170**	25 - 30
	1		150 - 160**	25 - 30
	1 + 3		140 - 150**	30 - 40
	1 + 3 + 4		140 - 150**	35 - 45
Base para tarta	2		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Pastel de manzana recubierto (moldes de aluminio oscuros uno al lado de otro, figura A)	1		180 - 190	70 - 80
Pastel de manzana recubierto (moldes de hojalata colocados en diagonal, figura B)	1 + 3		170 - 180*	65 - 75

\* Precalentar el horno

\*\* Precalentar 10 minutos



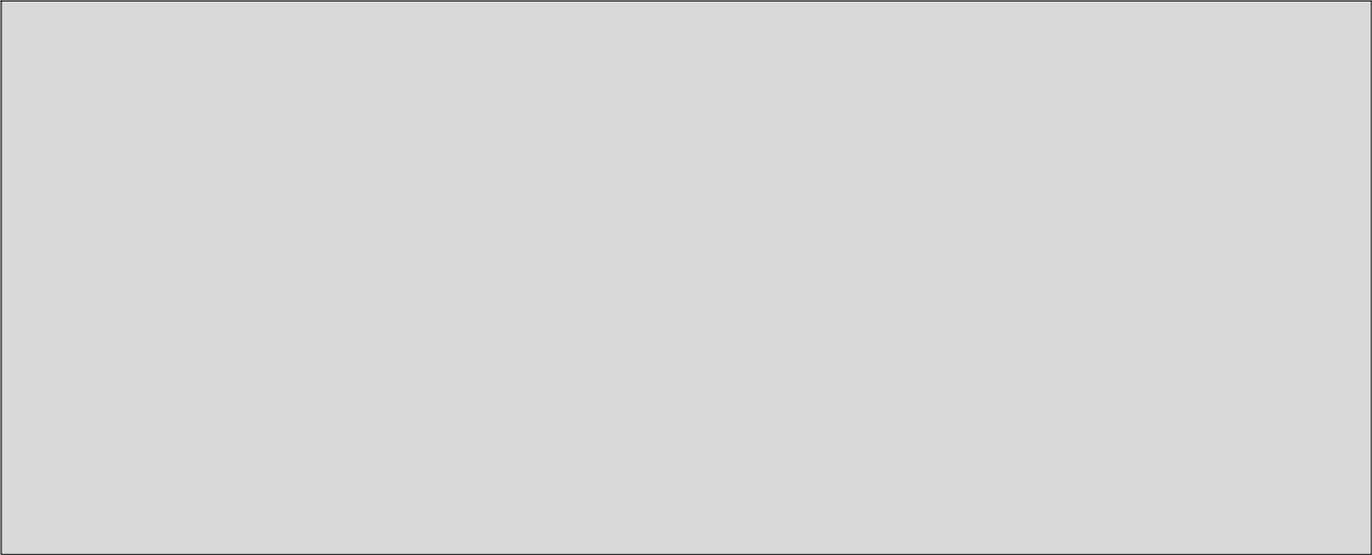
Asar al grill	Altura de inserción	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de asado al grill en minutos
Tostadas (bandeja universal + parrilla)	3 + 4		275*	1 - 2
Bistecs de ternera, 12 uds. (bandeja universal + parrilla)	3 + 4		275	20 - 25**

\* Precalentar durante 10 minutos

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







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



9000723406

920731