Horno empotrado

[es] INSTRUCCIONES DE USO

B47VR22.0

NEFF

Índice

Uso correcto del aparato 4

Indicaciones de seguridad importantes 5
En general 5
Vapor 6

Causas de los daños 6
En general 6
Vapor 7

Protección del medio ambiente 7
Ahorro de energía 7
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente 7

Presentación del aparato 8
Panel de mando. 8
Mandos 8
Menú principal 9
Menú Tipos de calentamiento 9
Funciones del interior del aparato 10
Depósito de agua. 10

Accesorios 11
Accesorios suministrados 11
Introducción de los accesorios 11
Combinación de accesorios 11
Accesorios especiales 12

Antes del primer uso 12
Antes de la primera puesta en marcha 12
Primera puesta en marcha. 12
Limpieza del interior del aparato 13
Limpieza de los accesorios 13

Manejo del aparato. 13
Encendido y apagado del aparato. 13
Ajuste del funcionamiento del aparato y puesta en marcha. 13
Modificación o cancelación del funcionamiento del aparato. 14
Calentamiento rápido del aparato 14

Vapor 15
Ruidos 15
VarioSteam: cocción con vapor 15
Programa de fermentación. 16
Regenerar 16
Llenar el depósito de agua 17
Después de cada funcionamiento con vapor. 18

Funciones de programación del tiempo 19
Activación y desactivación de las funciones de tiempo 19
Ajuste del reloj avisador 19
Ajuste de la duración 19
Funcionamiento diferido: "Finalizado a las" 19
Control, modificación o borrado de los ajustes 19

Seguro para niños 20
Seguro para niños automático 20
Seguro para niños único 20

Ajustes básicos 21
Modificación de los ajustes básicos. 21
Lista de los ajustes básicos 21
Establecimiento de favoritos. 21

Programas 22
Indicaciones sobre los ajustes 22
Seleccionar el plato 22
Ajuste del programa. 22

Ajuste Sabbat 23
Inicio de la función Sabbat. 23
Cancelación de la función Sabbat 23

Productos de limpieza 24
Productos de limpieza apropiados. 24
Superficies del interior del aparato. 25
Después de la limpieza 25
Mantener limpio el aparato. 25

Función de limpieza. 26
EasyClean 26
Descalcificación 27

Rejillas. 28
Desmontaje y montaje de las rejillas 28

Puerta del aparato 28
Desmontaje y montaje de la puerta del aparato. 28
Montaje y desmontaje de los cristales de la puerta . . 30

¿Qué hacer en caso de avería? 31
Tabla de averías. 31
Duración máxima de funcionamiento superada 32
Lámparas del interior del aparato. 32

Servicio de Asistencia Técnica. 33
Número de producto (E) y número de fabricación (FD) 33

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina 33
Moldes de silicona 33
Pasteles y repostería pequeña 33
Pan y panecillos 38
Pizza, quiche y pastel picante 40
Gratinados y souflés 42
Ave 43
Carne 45
Pescado 48
Verduras y guarniciones 50
Yogur 50
Ahorro de energía con los tipos de calentamiento Eco 51
Presencia de acrilamida en alimentos 52
Cocción lenta 53
Deshidratar 54
Elaborar conservas 55
Dejar levar la masa con el programa fermentación . . 56
Descongelar 57
Regenerar 57
Conservar caliente 58
Platos de prueba 58

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 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 está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 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 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 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 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.

⚠ Advertencia – ¡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.

⚠ 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 al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse.No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

⚠ 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.

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 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.
- Papel de aluminio: el papel de aluminio en el compartimento de cocción no puede entrar en contacto con el cristal de la puerta. Puede ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.
- 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.
- Humedad en el interior del aparato: la humedad persistente en el interior del aparato puede dar lugar a corrosión. Secar el interior del aparato después de cada uso. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el interior del aparato cerrado. No conservar los alimentos en el interior del aparato.
- Enfriar el interior del aparato con la puerta abierta: tras un uso a altas temperaturas, dejar enfriar el interior del aparato únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta solo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
  Solo tras un uso con una humedad elevada, dejar secar el interior del aparato con la puerta abierta.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Junta muy sucia: si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el 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.

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.
- Líquidos que gotean: al cocer al vapor en una bandeja con agujeros, colocar siempre debajo la bandeja de horno, la bandeja universal o la bandeja sin agujeros. De este modo se recoge el líquido que se desprende.
- Agua caliente en el depósito de agua: el agua caliente puede dañar la bomba. Llenar el depósito siempre 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 u otras superficies delicadas. ya que esto daña las superficies. 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.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán el calor especialmente bien.
- 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 aparato 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 aparato.
- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el aparato 10 minutos antes del término del 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.

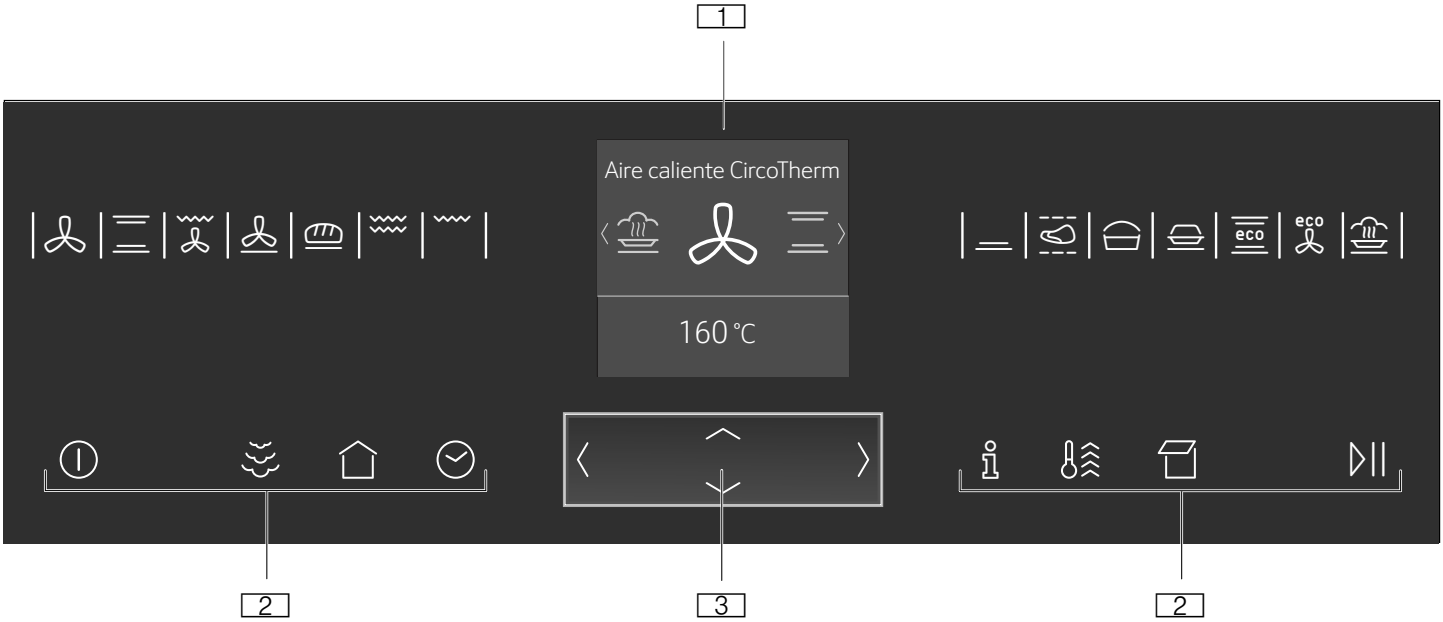
Presentación del aparato

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

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

Panel de mando

Mediante el cuadro de mandos se ajustan las diferentes funciones del aparato. La pantalla muestra los ajustes configurados en ese momento.



1 Pantalla de visualización
2 Teclas táctiles
3 Mando ShiftControl

Mandos

El aparato podrá ajustarse de forma fácil y directa con los mandos.

Teclas táctiles

Bajo las teclas táctiles hay sensores. Para seleccionar una función, pulsar la correspondiente tecla táctil.

Tecla táctil		Aplicación
⏻	Activada/desactivada	Encendido o apagado del aparato⟶ *"Encendido y apagado del aparato" en la página 13*
	Funcionamiento con vapor	Conexión del funcionamiento con vapor ⟶ *"VarioSteam: cocción con vapor" en la página 15*
⌂	Menú principal	Selección de los modos de funcionamiento y los ajustes ⟶ *"Ajuste del funcionamiento del aparato y puesta en marcha" en la página 13*
⏲	Funciones de tiempo	Ajuste del reloj avisador, la duración o el funcionamiento diferido "Terminado a las" ⟶ *"Funciones de programación del tiempo" en la página 19*
	Seguro para niños	Activación/desactivación del seguro para niños ⟶ *"Seguro para niños" en la página 20*
ℹ	Información	Visualización de más información Visualización de la temperatura actual ⟶ *"Ajuste del funcionamiento del aparato y puesta en marcha" en la página 13*
	Calentamiento rápido	Activación o desactivación del calentamiento rápido ⟶ *"Calentamiento rápido del aparato" en la página 14*
		Activación o desactivación del PowerBoost ⟶ *"Calentamiento rápido del aparato" en la página 14*
	Apertura de la moldura	Llenado y vaciado del depósito de agua ⟶ *"Llenar el depósito de agua" en la página 17*
▷II	Start/Stop	Inicio o interrupción del funcionamiento ⟶ *"Ajuste del funcionamiento del aparato y puesta en marcha" en la página 13*

Mando ShiftControl

Con el mando ShiftControl (control de desplazamiento), es posible desplazarse por las líneas de la pantalla y seleccionar los ajustes. Los ajustes que se pueden modificar tienen a izquierda y derecha una flecha 〈 〉.

Tecla		Aplicación
〈	Izquierda	Desplazarse por la pantalla hacia la izquierda
〉	Derecha	Desplazarse por la pantalla hacia la derecha
⌃	Arriba	Desplazarse por la pantalla hacia arriba
⌄	Abajo	Desplazarse por la pantalla hacia abajo

Nota: También se puede pasar rápidamente por los valores de ajuste manteniendo pulsada una tecla. En cuanto se suelte la tecla, se detendrá el desplazamiento rápido.

Menú principal

Para acceder al menú principal, pulsar la tecla táctil ⌂.

Menú	Aplicación
	Tipos de calentamiento Seleccionar el tipo de calentamiento y la temperatura deseados para el plato ⟶ *"Encendido y apagado del aparato" en la página 13*
	Programas de vapor Preparación de alimentos al vapor ⟶ *"Programas" en la página 22*
	Ajustes básicos Ajustes individuales del aparato.⟶ *"Ajustes básicos" en la página 21*
	Descalcificar
	EasyClean Limpiar la suciedad ligera acumulada en el interior del aparato ⟶ *"Función de limpieza" en la página 26*

Menú Tipos de calentamiento

El aparato dispone de distintos tipos de calentamiento. Tras encender el aparato, se accede directamente al menú Tipos de calentamiento.

Tipo de calentamiento		Temperatura	Aplicación
	Aire caliente CircoTherm *	40-200 °C	Para hornear y cocer en uno o varios niveles. El ventilador reparte de manera uniforme por todo el interior del aparato el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior.
	Calor superior/inferior*	50-275 °C	Para hornear y asar en un solo un nivel de la forma tradicional. Especialmente indicado para pasteles con recubrimiento jugoso. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias superior e inferior.
	TermoGrill*	50-250 °C	Para asar aves, pescados en una sola pieza y piezas muy grandes de carne. La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. El ventilador remueve el aire caliente alrededor de los alimentos.
	Función pizza	50-275 °C	Para preparar pizza y platos que requieran mucho calor inferior. El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la pared posterior.
	Programa horneado de pan*	180-240 °C	Para hornear pan, panecillos y productos de repostería que requieren temperaturas elevadas.
	Grill, superficie amplia	50-290 °C	Para asar al grill piezas planas, como filetes, salchichas o tostadas y para gratinar. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.
	Grill, superficie reducida	50-290 °C	Para asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas o tostadas y para gratinar. Se calienta la superficie central por debajo de la resistencia del grill.
	Calor inferior	50-250 °C	Para cocer al baño María y volver a hornear. El calor proviene de la resistencia inferior.
	Cocción lenta	70-120 °C	Para cocer lentamente piezas de carne en recipiente abierto hasta que queden asadas y tiernas. El calor proviene a temperatura baja de forma homogénea de las resistencias superior e inferior.
	Fermentar**	2 Niveles	Para levar masas de levadura, masa madre y para fermentar yogur. La masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente. La superficie de la masa no se reseca.
	Conservar caliente*	60-100 °C	Para conservar calientes los alimentos cocidos.
eco	Calor superior/inferior Eco	50-275 °C	Para una cocción de alimentos seleccionados con consumo energético optimizado. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias superior e inferior.

eco	CircoTherm Eco	40-200 °C	Para una cocción de alimentos seleccionados en un nivel, con consumo energético optimizado y sin precalentamiento. El ventilador reparte de manera uniforme por todo el interior del aparato el calor con consumo energético optimizado de la resistencia circular situada en la placa posterior.
	Regenerar **	80 - 180 °C	Para recalentar platos delicadamente o volver a hornear repostería.
	Secar aparato	Ajuste fijo	Secar el interior del horno después de la cocción al vapor.

* Posibilidad de función vapor en este tipo de calentamiento (funcionamiento solo con el depósito de agua lleno)

** Tipo de calentamiento con vapor (funcionamiento solo con el depósito de agua lleno)

Funciones del interior del aparato

Las funciones del interior del horno facilitan el funcionamiento del aparato. Así, p. ej., se iluminará la gran superficie del interior del horno y un ventilador protegerá el aparato frente al sobrecalentamiento.

Abrir la puerta del aparato

El funcionamiento se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato mientras el aparato está en uso. Al cerrar la puerta, el funcionamiento se reanuda.

Nota: Con algunos tipos de calentamiento, el aparato continúa funcionando aunque tenga la puerta abierta.

Iluminación interior

Al abrir la puerta del aparato, se enciende la iluminación interior. Si la puerta permanece abierta más de aprox. 15 min, se vuelve a apagar la iluminación.

En la mayoría de los modos de funcionamiento, la iluminación interior se enciende en cuanto se inicia el funcionamiento. Cuando el funcionamiento ha finalizado, la iluminación se apaga.

Nota: En los ajustes básicos se puede establecer que la iluminación interior no se encienda durante el funcionamiento. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 21*

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta.

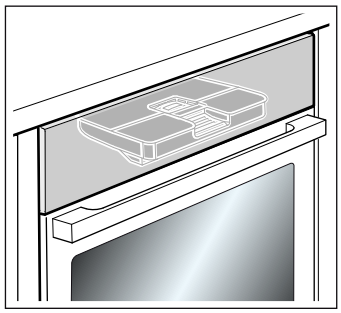
¡Atención!
No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario, el aparato se sobrecalienta.

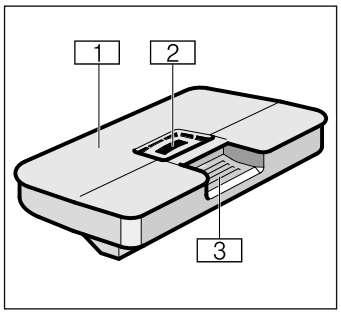
Para que el interior del horno se enfríe con mayor rapidez tras utilizarlo, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

Nota: En los ajustes básicos se puede modificar el tiempo que se desea que el ventilador siga funcionando después. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 21*

Depósito de agua

El aparato está equipado con un depósito de agua. El depósito de agua se encuentra detrás de la moldura. Para el funcionamiento con vapor, llenar el depósito con agua. ⟶ *"Vapor" en la página 15*





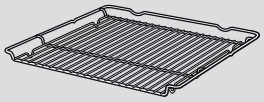
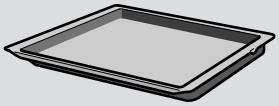
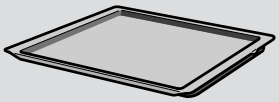
1 Tapa del depósito
2 Apertura para el llenado
3 Asa para extraer e insertar el depósito de agua

Accesorios

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

Accesorios suministrados

Este aparato está equipado con los siguientes accesorios:

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

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

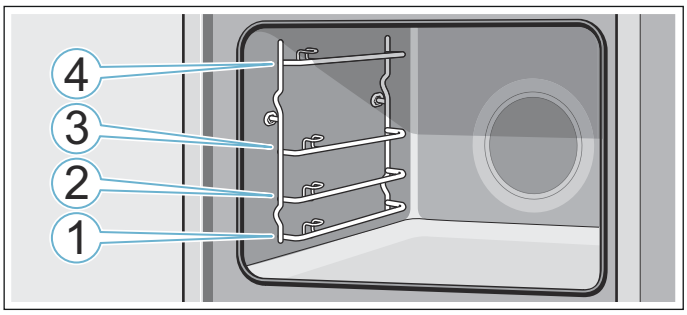
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.

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

Introducción de los accesorios

El interior del aparato tiene 4 alturas de inserción. Dichas alturas de inserción se numeran de abajo arriba.

En el interior, la altura de inserción superior está marcada con un símbolo de grill en algunos aparatos.



Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad sin volcar.

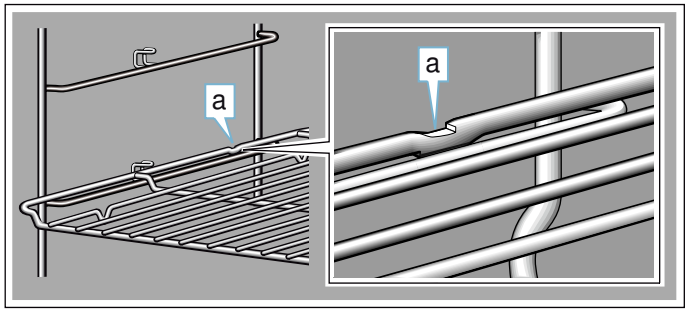
Notas

- Asegurarse de introducir los accesorios siempre en la posición correcta en el interior del aparato.
- Introducir los accesorios siempre completamente en el interior del aparato evitando tocar la puerta del mismo.

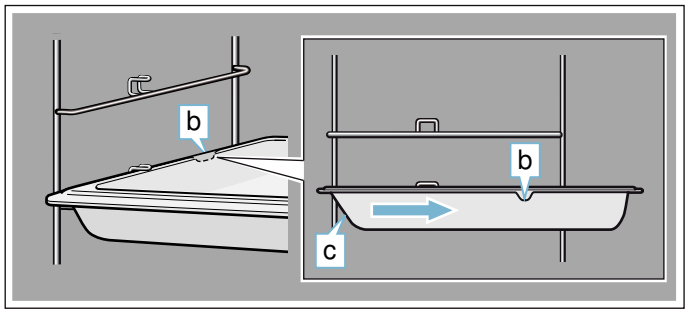
Función de encastre

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 ⌣.



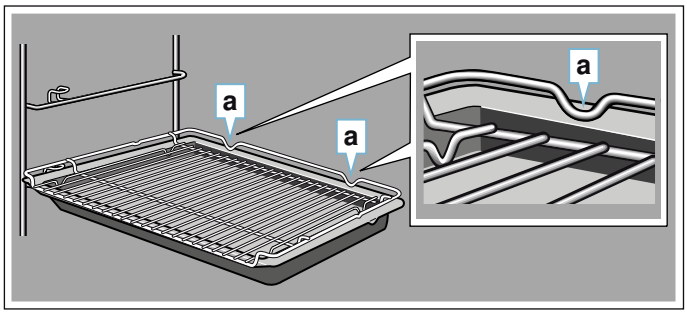
Al introducir la bandeja de horno o la bandeja universal, asegurarse de que la lengüeta de enganche **b** se encuentra en la parte trasera y señala hacia abajo. El desnivel de los accesorios **c** debe señalar por delante hacia la puerta del aparato.



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.

Al comprar el accesorio especial, indicar siempre el número de pedido exacto.

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 33*

Accesorios	Número de pedido
Parrilla para hornear y asar	Z11CR10X0
Bandeja de horno	Z12CB10A0
Bandeja universal	Z12CU10A0
Bandeja de horno con recubrimiento antiadherente	Z11AB10A0
Bandeja universal con recubrimiento antiadherente	Z11AU10A0
Molde para gratinados	Z12CM10A0
Juego de cocción al vapor para horno	Z19DD10X0
Bandeja profesional	Z12CN10A0
Tapa para la bandeja profesional	Z12CL10A0
Bandeja para pizza	Z1352X0
Bandeja para grill	Z12CQ10A0
Piedra para hornear de cerámica	Z1913X0
Asador de cristal, 5,1 l	Z11GT10X0
Bandeja de cristal	Z11GU10X0
Riel de extracción ComfortFlex (1 nivel)*	Z11TC10X0
3 rieles totalmente extraíbles*	Z11TF36X0

* 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 del grifo en la correspondiente empresa de suministro de agua.

Para que el aparato pueda recordar de forma fiable realizar la descalcificación, se debe ajustar correctamente el grado de dureza del agua.

¡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 "Dureza del agua 4: muy dura".
- Si se utiliza agua mineral, deberá ser en todo caso agua mineral sin gas.

Dureza del agua	Ajuste
0	0 ablandada
1 (hasta 1,3 mmol/l)	1 blanda
2 (1,3-2,5 mmol/l)	2 media
3 (2,5-3,8 mmol/l)	3 dura
4 (por encima de 3,8 mmol/l)	4 muy dura

Primera puesta en marcha

En cuanto se conecta el aparato a la red eléctrica, se muestra en la pantalla el primer ajuste "Idioma".

Selección del idioma

1. Desplazarse hasta la última línea con la tecla ⌣.
2. Seleccionar el idioma con la tecla 〈 o 〉.
3. Volver a desplazarse a «Idioma» con la tecla ⌒.
4. Seleccionar el siguiente ajuste con la tecla 〉.

Ajuste de la hora

1. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌣.
2. Seleccionar la hora actual con la tecla 〈 o 〉.
3. Pulsar la tecla ⌒.
4. Seleccionar el siguiente ajuste con la tecla 〉.

Ajuste de la fecha

1. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌣.
2. Seleccionar el día actual con la tecla 〈 o 〉.

3. Volver a desplazarse a «Día» con la tecla ︿.
4. Seleccionar el siguiente ajuste con la tecla 〉.
5. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ﹀.
6. Seleccionar el mes actual con la tecla 〈 o 〉.
7. Volver a desplazarse a «Mes» con la tecla ︿.
8. Seleccionar el siguiente ajuste con la tecla 〉.
9. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ﹀.
10. Seleccionar el año actual con la tecla 〈 o 〉.
11. Volver a desplazarse a «Año» con la tecla ︿.
12. Seleccionar el siguiente ajuste con la tecla 〉.

Ajuste de la dureza del agua

1. Desplazarse hasta la última línea con la tecla ﹀.
2. Seleccionar la dureza del agua con la tecla 〈 o 〉.
3. Volver a desplazarse a «Dureza del agua» con la tecla ︿.
4. Aceptar los ajustes con la tecla 〉.
   La primera puesta en marcha ha finalizado.

Notas

- Estos ajustes pueden modificarse en cualquier momento en los Ajustes básicos. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 21*
- Tras la conexión eléctrica o tras un corte en el suministro eléctrico, se muestran en la pantalla los ajustes de la primera puesta en marcha.

Limpieza del interior del aparato

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

1. Sacar los accesorios del interior del aparato.
2. Retirar los restos del embalaje del interior del aparato, como p. ej. bolas de poliestireno.
3. Antes de calentar el aparato, limpiar las superficies lisas del interior con un paño suave y húmedo.
4. El aparato se enciende pulsando la tecla táctil ⏻.
5. Llenar el depósito de agua. ⟶ *"Llenar el depósito de agua" en la página 17*
6. Ajustar el tipo de calentamiento, la temperatura y la función de vapor indicados e iniciar el funcionamiento del aparato. ⟶ *"VarioSteam: cocción con vapor" en la página 15*

Ajustes	
Tipo de calentamiento	Calor superior/inferior ☰ con función de vapor ♨ (intensidad "baja")
Temperatura	240 °C
Duración	1 Hora

7. Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.
8. Apagar el aparato una vez transcurrida la duración indicada con la tecla táctil ⏻.
9. Esperar hasta que el interior del aparato se enfríe.
10. Limpiar las superficies lisas con una bayeta con agua con un poco de jabón.
11. Vaciar el depósito de agua y secar el interior del aparato. ⟶ *"Después de cada funcionamiento con vapor" en la página 18*

Limpieza de los accesorios

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

Manejo del aparato

Ya hemos presentado anteriormente los mandos y su funcionamiento. A continuación se explica cómo ajustar el aparato. Se ofrece información sobre la forma de conectar/desconectar el aparato y de ajustar los modos de funcionamiento.

Encendido y apagado del aparato

Para encender o apagar el aparato, pulsar la tecla táctil ⏻.

Al apagar el aparato se muestra en la pantalla si el calor residual del interior del aparato es alto o bajo.

Pantalla de visualización	Significado
-H-	Calor residual alto (por encima de 120 °C)
-h-	Calor residual bajo (entre 60 C y 120 °C)

Notas

- Algunas indicaciones y advertencias de la pantalla, p. ej relativas al calor residual del interior del aparato, permanecen visibles incluso con el aparato apagado.
- Después de usar el aparato, se seguirá oyendo al ventilador funcionar hasta que el interior del aparato se haya enfriado lo suficiente.
- Apagar el aparato si no se está usando. Cuando el aparato lleva mucho tiempo sin que se realice ningún ajuste, se apaga automáticamente.

Ajuste del funcionamiento del aparato y puesta en marcha

Ejemplo: Aire caliente CircoTherm ✣ a 170°C

1. Pulsar la tecla táctil ⏻ para encender el aparato. Se accede directamente al menú Tipos de calentamiento ⧉.

2. Seleccionar el tipo de calentamiento con la tecla 〈 o 〉.
3. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ﹀.

4. Seleccionar la temperatura con la tecla 〈 o 〉.

Nota: Se pueden realizar otros ajustes según el modo de funcionamiento. Para realizar cualquier otro ajuste, desplazarse a las siguientes líneas con la tecla ⌣. Seleccionar el ajuste con la tecla 〈 o 〉.

5. Pulsar la tecla táctil ▷|| para iniciar el funcionamiento del aparato.
   En la pantalla se muestran la barra de calentamiento y el transcurso del tiempo.

Nota: Para acceder directamente al menú principal ⌂ tras encender el aparato, seleccionar el menú principal en la opción "Funcionamiento tras encender" dentro del capítulo Ajustes básicos. → *"Ajustes básicos" en la página 21*

Valores recomendados

Para cada tipo de calentamiento, el aparato recomienda una temperatura o un nivel. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.

Barra de calentamiento

En el momento en el que se inicia un tipo de calentamiento, aparece la barra de calentamiento en pantalla.La barra de calentamiento muestra el aumento de temperatura en el interior del aparato.

Transcurso del tiempo

Al iniciar un tipo de calentamiento, se muestra el transcurso del tiempo. El transcurso del tiempo aumenta durante el funcionamiento. De esta forma, se puede controlar cuánto tiempo ha transcurrido desde el inicio del funcionamiento.

Visualización de la temperatura actual

Para que la temperatura actual se muestre en pantalla, pulsar la tecla táctil ℹ.

La temperatura actual se visualiza brevemente solo durante el calentamiento.

Más información

Si la tecla táctil ℹ está iluminada, significa que existe más información. Para ello, pulsar la tecla táctil ℹ. La información se muestra durante unos segundos.

Modificación o cancelación del funcionamiento del aparato

Modificación del funcionamiento del aparato

1. Interrumpir el funcionamiento con la tecla táctil ▷||.
2. Desplazarse hasta la línea del ajuste que deba modificarse con la tecla ⌣ o ⌢.
3. Modificar el ajuste con la tecla 〈 o 〉.
4. Iniciar el funcionamiento modificado pulsando la tecla táctil ▷||.

Notas

- Durante la interrupción del funcionamiento, el ventilador puede seguir en marcha.
- Después de modificar la temperatura, vuelve a transcurrir el tiempo detenido. Después de modificar el tipo de calentamiento, el tiempo ajustado vuelve a empezar desde cero.

Cancelación del funcionamiento del aparato

Mantener pulsada la tecla táctil ▷|| hasta que se cancele el funcionamiento del aparato.

Nota: Algunos modos de funcionamiento, como la función de limpieza, no pueden cancelarse.

Calentamiento rápido del aparato

Con las funciones Calentamiento rápido y PowerBoost se puede reducir el tiempo de precalentamiento.El tipo de calentamiento ajustado determina si el aparato se calienta con la función Calentamiento rápido o con PowerBoost. Con PowerBoost es posible introducir los platos en el aparato en frío antes de que empiece a calentar, al contrario que con el calentamiento rápido. PowerBoost solo permite utilizar un nivel de altura para la cocción.

Función	Tipo de calentamiento	Colocar el plato en el interior del aparato
Calentamiento rápido	Calor superior/inferior ☰	tras el calentamiento
PowerBoost*	Aire caliente CircoTherm	antes del calentamiento
	Programa horneado de pan	
*no cocinar en varios niveles		

Notas

- Si está iluminada la tecla táctil, se puede activar el calentamiento rápido o el PowerBoost.
- Pulsar la tecla táctil para desactivar el calentamiento rápido o el PowerBoost antes de tiempo.

Activación del calentamiento rápido

1. Programar el calor superior/inferior ☰ y la temperatura.
   Nota: Ajustar una temperatura superior a 100 °C para que el aparato se caliente rápido.
2. Pulsar la tecla táctil ▷|| para iniciar el funcionamiento del aparato.

3. Pulsar la tecla táctil para activar el calentamiento rápido.
   En la pantalla aparece el símbolo .
4. El calentamiento rápido se desactiva automáticamente tras alcanzar la temperatura ajustada. Se apaga el símbolo de la pantalla.Colocar el plato en el interior del aparato.

Activación de PowerBoost

1. Ajustar el aire caliente CircoTherm o el programa de horneado de pan y la temperatura.
   Nota: Ajustar una temperatura superior a 100 °C para que el aparato se caliente rápido.
2. Colocar el plato en el interior del aparato.
3. Pulsar la tecla táctil ▷|| para iniciar el funcionamiento del aparato.
4. Pulsar la tecla táctil para activar la función PowerBoost.
   En la pantalla aparece el símbolo .
   La función PowerBoost se desactiva automáticamente tras alcanzar la temperatura ajustada. Se apaga el símbolo de la pantalla.

Vapor

En algunos tipos de calentamiento se pueden preparar platos con el funcionamiento con vapor. Además, están a disposición del usuario los tipos de calentamiento Fermentar y Regenerar.

⚠ 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.

Ruidos

Bomba

Se escucha un zumbido durante el funcionamiento del aparato y después de apagarlo. El ruido está provocado por la comprobación de funciones de la bomba.Es un ruido normal de funcionamiento del aparato.

Cuadro de mandos

Se escucha un zumbido o un chasquido durante la apertura del cuadro de mandos. Los ruidos están provocados por la extracción del cuadro de mandos.Son ruidos normales de funcionamiento del aparato.

VarioSteam: cocción con vapor

Cuando se cocina con funcionamiento con vapor se genera vapor en el interior del aparato a intervalos de tiempo variables e intensidades distintas. Con ello se obtiene un mejor 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

El usuario puede seleccionar la combinación deseada de tipo de calentamiento e intensidad de vapor. Para seleccionar el tipo de calentamiento y la intensidad de vapor adecuados, observar los datos de las tablas. O seleccionar un programa de entre los programas de cocción al vapor. ⟶ *"Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 33*⟶ *"Programas" en la página 22*

Intensidad del vapor

Para la adición de vapor, el usuario puede seleccionar distintas intensidades:
- baja
- media
- fuerte

Tipos de calentamiento compatibles

En estos tipos de calentamiento se puede activar el vapor:
- Aire caliente CircoTherm
- Calor superior/inferior
- Termogrill
- Programa horneado de pan
- Conservar caliente

Inicio

1. Pulsar la tecla táctil ⏻.
2. Llenar el depósito de agua.
3. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
4. Para cambiar al funcionamiento con vapor, pulsar la tecla .
5. Desplazarse hasta la línea de intensidad de vapor con la tecla ⌄.
6. Seleccionar la intensidad del vapor con la tecla 〈 o 〉.
7. Pulsar la tecla táctil ▷||.
   El aparato inicia el funcionamiento.

Nota: Cuando el depósito de agua se quede vacío estando en marcha un funcionamiento con vapor, aparecerá en pantalla el requerimiento de rellenarlo. El funcionamiento continúa sin adición de vapor.

Cancelación de la adición de vapor

Para cancelar la adición de vapor antes de tiempo, pulsar la tecla táctil .

Nota: El funcionamiento continúa sin adición de vapor.

Cancelación del funcionamiento del aparato

Mantener pulsada la tecla táctil ▷|| hasta que se cancele el funcionamiento del aparato.

Finalización

Para apagar el aparato, pulsar la tecla táctil ⏻.

Programa de fermentación

Con el tipo de calentamiento "Fermentación", la masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente y no se reseca.

Para el programa fermentación, hay dos niveles a disposición del usuario. Para seleccionar el nivel adecuado, observar los datos de las tablas.
→ *"Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 33*

Nota: El programa se interrumpe cuando el depósito de agua se queda vacío durante el funcionamiento del programa de fermentación. Llenar el depósito de agua.

Inicio

1. Pulsar la tecla táctil ⏻.
2. Llenar el depósito de agua.
   Nota: Activar el programa de fermentación solo cuando el interior del aparato esté frío (temperatura ambiente).
3. Seleccionar “Fermentar" con la tecla 〈 o 〉.
4. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
5. Seleccionar el nivel con la tecla 〈 o 〉.
6. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
7. Seleccionar la duración con la tecla 〈 o 〉.
8. Pulsar la tecla táctil ▷||.
   El aparato inicia el funcionamiento.

Tan pronto haya finalizado la duración, suena una señal y el aparato finaliza automáticamente el funcionamiento. Para finalizar el tono de aviso, pulsar la tecla táctil ◷.

Cancelación

Mantener pulsada la tecla táctil ▷|| hasta que se cancele el funcionamiento del aparato.

Finalización

Para apagar el aparato, pulsar la tecla táctil ⏻.

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.

Nota: El programa se interrumpe cuando el depósito de agua se queda vacío durante el funcionamiento del programa de regeneración. Llenar el depósito de agua.

Inicio

1. Pulsar la tecla táctil ⏻.
2. Llenar el depósito de agua.
3. Seleccionar "Regenerar" con la tecla 〈 o 〉.
4. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
5. Seleccionar la temperatura con la tecla 〈 o 〉.
6. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
7. Seleccionar la duración con la tecla 〈 o 〉.
8. Pulsar la tecla táctil ▷||.
   El aparato inicia el funcionamiento.

Tan pronto haya finalizado el tiempo, suena una señal y el aparato finaliza automáticamente el funcionamiento. Para finalizar el tono de aviso, pulsar la tecla táctil ◷.

Cancelación

Mantener pulsada la tecla táctil ▷|| hasta que se cancele el funcionamiento del aparato.

Finalización

Para apagar el aparato, pulsar la tecla táctil ⏻.

Llenar el depósito de agua

El depósito de agua se encuentra detrás de la moldura. Abrir la moldura y llenar el depósito de agua antes de iniciar el funcionamiento con vapor.

Comprobar que se ha configurado correctamente el nivel de dureza del agua. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 21*

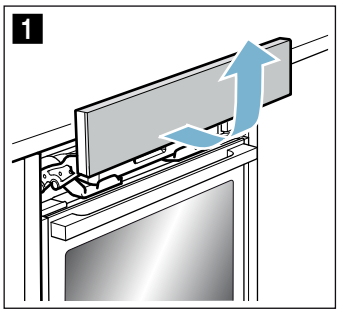
⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones y quemaduras!
Llenar el depósito exclusivamente con agua o con la solución descalcificadora recomendada. No llenar el depósito con líquidos inflamables (p. ej., bebidas alcohólicas). Los vapores de estos líquidos inflamables pueden incendiarse en el interior del aparato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

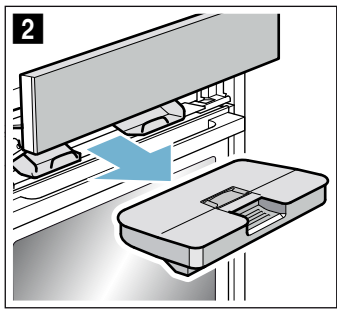
⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!
Durante el funcionamiento del aparato se puede calentar el depósito de agua. Después de un funcionamiento del aparato previo, esperar hasta que el depósito de agua se haya enfriado. Extraer el depósito de agua de la cámara del depósito.

¡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.

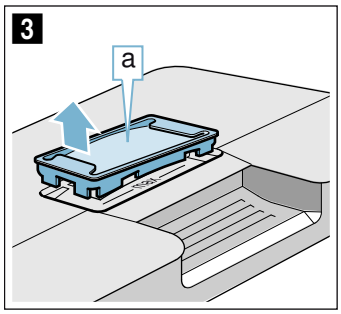
Notas
- Si el agua tiene un alto contenido de cal, se recomienda emplear agua ablandada.
- Si se utiliza exclusivamente agua ablandada, se puede programar en este caso "Dureza del agua: ablandada".
- Si se utiliza agua mineral, debe programarse "Dureza del agua 4: muy dura".
- Si se utiliza agua mineral, deberá ser en todo caso agua mineral sin gas.

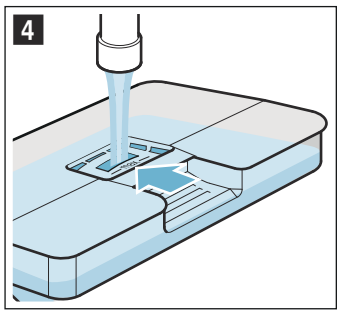
1. Pulsar la tecla táctil ⊡.
   La moldura se desplazará automáticamente hacia delante.
2. Tirar de la moldura con ambas manos hacia delante y, a continuación, tirar hacia arriba hasta que encaje (figura 1).
3. Levantar el depósito de agua y extraerlo de la cámara del depósito (figura 2).



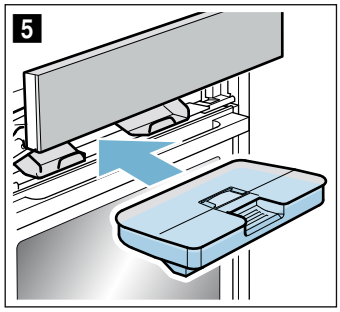


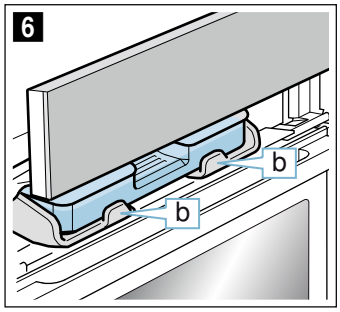
4. Apretar la tapa a lo largo de la junta para que el depósito no pierda agua.
5. Sacar la cubierta **a** (figura 3).
6. Llenar el depósito de agua con agua fría hasta la marca "max" (figura 4).





7. Volver a colocar la cubierta **a** en la abertura del depósito de agua.
8. Colocar el depósito de agua lleno (figura 5). Comprobar que el depósito de agua encaja detrás de ambos soportes **b** (figura 6).





9. Desplazar la moldura lentamente hacia abajo y, a continuación, presionar hacia atrás hasta que esté completamente cerrada.
   El depósito de agua está lleno. Se puede iniciar el funcionamiento con vapor.

Llenado del depósito de agua

Cuando el depósito de agua se quede vacío estando en marcha un funcionamiento con vapor, aparecerá en pantalla el requerimiento de rellenarlo.

Notas
- Continuar el funcionamiento con vapor sin adición de calor.
- El programa se interrumpe cuando el depósito de agua se queda vacío durante el funcionamiento del programa de fermentación o regeneración. Llenar el depósito de agua.

1. Abrir la moldura.
2. Extraer el depósito de agua y rellenarlo.
3. Colocar el depósito de agua lleno y cerrar la moldura.

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.

¡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.

Notas
- Tras apagar el aparato, la tecla táctil permanece encendida cierto tiempo más como recordatorio de que se debe vaciar el depósito de agua.
- 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. Abrir la moldura.
2. Retirar el depósito de agua.
3. Retirar con cuidado 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 apretarla contra él.
9. Colocar el depósito de agua y cerrar la moldura.

Inicio del secado

En el programa de secado, el interior del aparato se calienta para que la humedad se evapore. A continuación, abrir la puerta del aparato para que se vaya el vapor de agua del interior del aparato.

¡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.

1. Dejar enfriar el aparato.
2. Eliminar la suciedad importante inmediatamente y secar la humedad de la base del interior del aparato.
3. En caso necesario, pulsar la tecla táctil ⏻ para encender el aparato.
4. Seleccionar «Secar aparato ≀≀≀» con la tecla 〈 o 〉.
   Nota: Se mostrarán la temperatura y la duración. Estos no se pueden modificar.
5. Pulsar la tecla táctil ▷||.
   Se inicia el programa de secado y finaliza automáticamente transcurridos 10 minutos.
6. Desconectar el electrodoméstico.
7. Abrir la puerta del aparato y dejarla abierta durante 1 o 2 minutos para que se vaya la humedad del interior.

Secar a mano el interior del aparato

1. Dejar enfriar el aparato.
2. Eliminar la suciedad del interior del aparato.
3. Secar el interior del aparato con un paño suave.
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		Aplicación
🔔	Reloj avisador	El reloj avisador funciona como un reloj de cocina. El aparato no se enciende o se apaga de forma automática.
|→|	Duración	El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrida la duración ajustada.
→|	Terminado a las	El aparato se enciende automáticamente y, una vez transcurridas la duración ajustada y la hora de finalización, se apaga automáticamente.

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.

Activación y desactivación de las funciones de tiempo

Para mostrar u ocultar las funciones de tiempo, pulsar la tecla táctil ◷.

Nota: Después de un tiempo determinado, se ocultan las funciones de tiempo automáticamente. Si se ha programado una duración, se seleccionará esta.

Ajuste del reloj avisador

El reloj avisador puede ajustarse tanto con el aparato encendido como apagado.

1. Pulsar la tecla táctil ◷.
   Las funciones de tiempo se iluminan en la pantalla.
2. Seleccionar la duración con la tecla 〉.
   Nota: Con el aparato encendido, desplazarse con la tecla ︿ hasta la línea 🔔 del reloj avisador y a continuación seleccionar la duración con la tecla 〉.
3. Pulsar la tecla táctil ◷ para iniciar el reloj avisador.
   En la pantalla aparece el símbolo 🔔.El reloj avisador se inicia.

Nota: En cuanto haya transcurrido el tiempo programado, suena una señal. Para finalizar el tono de aviso, pulsar la tecla táctil ◷.

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. Pulsar la tecla táctil ⏻.
2. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
3. Pulsar la tecla táctil ◷.
   Las funciones de tiempo se iluminan en la pantalla.
4. Ajustar la duración con la tecla 〈 o 〉.
   – Tecla 〈Valor recomendado = 30 minutos
   – Tecla 〉Valor recomendado = 30 minutos
5. Pulsar la tecla táctil ▷|| para iniciar la duración ajustada.

Tan pronto haya finalizado la duración, suena una señal y el aparato finaliza automáticamente el funcionamiento. Para finalizar el tono de aviso, pulsar la tecla táctil ◷.

Funcionamiento diferido: "Finalizado a las"

El aparato se enciende automáticamente y se apaga a la hora de finalización seleccionada.Para ello, ajustar la duración y establecer el final del funcionamiento.

El funcionamiento diferido solo puede usarse junto con un tipo de calentamiento.

Notas

- Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el interior del aparato.
- No todos los tipos de calentamiento pueden iniciarse en funcionamiento diferido.

1. Introducir los platos en el accesorio adecuado dentro del aparato y cerrar la puerta.
2. Pulsar la tecla táctil ⏻.
3. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
4. Pulsar la tecla táctil ◷.
   Las funciones de tiempo se iluminan en la pantalla.
5. Seleccionar la duración con la tecla 〉.
6. Desplazarse hasta la línea →| "Terminado a las" con la tecla ﹀.
7. Seleccionar la hora de finalización con la tecla 〉.
8. Pulsar la tecla táctil ▷||.
   El aparato espera el momento adecuado para iniciar el funcionamiento.

Tan pronto se haya llegado al final, suena una señal y el aparato finaliza automáticamente el funcionamiento. Para finalizar el tono de aviso, pulsar la tecla táctil ◷.

Control, modificación o borrado de los ajustes

1. Pulsar la tecla táctil ◷.
   Las funciones de tiempo se iluminan en la pantalla.
2. Desplazarse por las líneas con la tecla ﹀ o ︿.
3. Modificar el ajuste con la tecla 〈 o 〉 en caso necesario. Para borrar una función de la hora, ajustar "00:00".
   La configuración se aplica de modo automático.

Seguro para niños

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

El aparato dispone de dos bloqueos diferentes.

Bloqueo	Activación/desactivación
Seguro automático para niños	A través del menú Ajustes → *"Ajustes básicos" en la página 21*
Activación puntual del seguro para niños	Mediante la tecla táctil ◷

Nota: En cuanto se activa el seguro para niños, se bloquea el cuadro de mandos. Con la excepción de las teclas táctiles ◷ y ⏻.El seguro para niños puede desactivarse cuando se desee.

Seguro para niños automático

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

Activar

1. Pulsar la tecla táctil ⏻.
2. Pulsar la tecla táctil ⌂.
3. Seleccionar «Ajustes» con la tecla 〈 o 〉.
4. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
5. Con la tecla 〈 o 〉, seleccionar «Seguro para niños automático».
6. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
7. Con la tecla 〈 o 〉, seleccionar «Activado».
8. Pulsar la tecla táctil ⌂.
9. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄ para guardar el ajuste.
   El «Seguro para niños automático» está activo. Tras apagar, aparece en la pantalla el símbolo ⚿.

Interrupción

1. Mantener pulsada la tecla táctil ◷ hasta que aparezca en pantalla el mensaje «Seguro para niños desactivado».
2. Pulsar la tecla táctil ⏻.
3. Conectar el funcionamiento deseado del aparato.

Desactivar

1. Mantener pulsada la tecla táctil ◷ hasta que aparezca en pantalla el mensaje «Seguro para niños desactivado».
2. Pulsar la tecla táctil ⏻.
3. Pulsar la tecla táctil ⌂.
4. Seleccionar «Ajustes» con la tecla 〈 o 〉.
5. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
6. Con la tecla 〈 o 〉, seleccionar «Seguro para niños automático».
7. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
8. Con la tecla 〈 o 〉 seleccionar «Desactivado».
9. Pulsar la tecla táctil ⌂.
10. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄ para guardar el ajuste.
    El «Seguro para niños automático» está desactivado.
11. Pulsar la tecla táctil ⏻.

Seguro para niños único

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.

Activación y desactivación

1. Mantener pulsada la tecla táctil ◷ hasta que aparezca en pantalla el mensaje "Seguro para niños activado".
   El seguro para niños está activado.
2. Mantener pulsada la tecla táctil ◷ hasta que aparezca en pantalla el mensaje "Seguro para niños desactivado".
   El seguro para niños está desactivado.

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.

Modificación de los ajustes básicos

1. Pulsar la tecla táctil ⏻.
2. Pulsar la tecla táctil ⌂.
3. Seleccionar «Ajustes ⚙» con la tecla 〈 o 〉.
4. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
5. Seleccionar el ajuste con la tecla 〈 o 〉.
6. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
7. Seleccionar el ajuste con la tecla 〈 o 〉.
8. Pulsar la tecla táctil ⌂.
9. Para guardar el ajuste, pulsar «Guardar» con la tecla ⌄.
   Para eliminar el ajuste, pulsar «Eliminar» con la tecla ⌃.

Lista de los ajustes básicos

Ajuste	Selección
Idioma	Selección del idioma
Hora	Ajuste de la hora actual
Fecha	Ajuste de la fecha actual
Dureza del agua	0 (ablandada)
	1 (blanda)
	2 (media)
	3 (dura)
	4 (muy dura)
Favoritos	Establecer el tipo de calentamiento que se debe mostrar en el menú Tipos de calentamiento⟶ *"Establecimiento de favoritos" en la página 21*
Duración del tono de aviso	Breve
	Media
	Larga
Sonido de las teclas	Desconectado (excepción: el sonido permanece en la tecla táctil ⏻)
	Conectado
Brillo de la pantalla	Ajustable en 5 niveles
Indicación del reloj	Digital
	Desactivada
Iluminación	Conectada en uso
	Desconectada en uso
Seguro para niños*	Solo bloqueo de las teclas
	Bloqueo de la puerta y bloqueo de las teclas
Seguro para niños automático	Desactivado
	Activado
Funcionamiento tras encender	Menú principal
	Tipos de calentamiento
	Programas de vapor
Oscurecimiento nocturno	Desconectado
	Conectado (pantalla oscurecida entre las 22:00 y las 5:59)
Logotipo de la marca	Indicadores
	No mostrar
Desconexión automática del ventilador	Recomendado
	Mínimo
Sistema extraíble	No
	Sí (añadido posteriormente en guías correderas de 2 o 3 rieles)
Ajustes de fábrica	Carga

*) Este ajuste no se puede seleccionar en todos los tipos de aparato

Establecimiento de favoritos

Es posible establecer qué tipos de calentamiento se deben mostrar en el menú Tipos de calentamiento.

Nota: Los tipos de calentamiento «CircoTherm», «ThermoGrill» y «Grill, superficie amplia» aparecerán siempre en el menú Tipos de calentamiento.No pueden desactivarse.

1. Pulsar la tecla táctil ⏻.
2. Pulsar la tecla táctil ⌂.
3. Seleccionar «Ajustes ⚙» con la tecla 〈 o 〉.
4. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
5. Seleccionar «Favoritos» con la tecla 〈 o 〉.
6. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
7. Seleccionar el tipo de calentamiento con la tecla 〈 o 〉.
8. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
9. Seleccionar «Activado» o «Desactivado» con la tecla 〈 o 〉.
   Nota: Si se ha seleccionado «Activado», el tipo de calentamiento se mostrará en el menú Tipos de calentamiento. Si se ha seleccionado «Desactivado», el tipo de calentamiento no se mostrará en el menú Tipos de calentamiento.
10. Pulsar la tecla táctil ⌂.
11. Para guardar el ajuste, pulsar «Guardar» con la tecla ⌄.
    Para eliminar el ajuste, pulsar «Eliminar» con la tecla ⌃.

Programas

Los programas permiten preparar alimentos de manera sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa configura el ajuste óptimo automáticamente.

Para que los resultados sean satisfactorios, el interior del horno no debe estar demasiado caliente para el plato seleccionado. Si este fuera el caso, aparecerá un aviso en la pantalla. Dejar enfriar el interior del horno y volver a empezar.

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.En platos congelados, usar exclusivamente alimentos recién extraídos del congelador.
- Para preparar algunos 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.
- En los programas de asado en los que el aparato ajusta la temperatura automáticamente, se pueden programar temperaturas de hasta 300 °C. Por esta razón, asegurarse de utilizar recipientes resistentes al calor.
- Cuando se cocine carne, se mostrarán indicaciones relativas al recipiente, la altura de inserción o la adición de líquido. Durante la cocción de algunos platos es necesario, p. ej., dar la vuelta o remover. Estas indicaciones se muestran brevemente en la pantalla tras iniciar el funcionamiento. Una señal indicará el momento preciso.
- 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. El aparato avisará cuando sea necesario llenar el depósito de agua.

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.

Platos
Pan blanco, cocido sin molde
Pan de trigo, pan de mezcla, cocido sin molde
Pan de trigo, pan de mezcla en molde cuadrado
Pan de mezcla con levadura en molde cuadrado
Torta de pan
Trenza de levadura, sin relleno o corona de levadura
Tarta de bizcocho
Asado de cerdo con corteza
Asado de aguja de cerdo deshuesada
Lacón deshuesado o rollo asado
Solomillo de ternera, fresco al punto
Rosbif, fresco, al punto
Rosbif, fresco, poco hecho
Pollo entero, fresco
Piezas de pollo, fresco
Pato o ganso, sin relleno, fresco
Pescado entero
Regenerar guarniciones cocidas

Ajuste del programa

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

1. Pulsar la tecla táctil ⏻ para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla táctil ⌂.
3. Seleccionar «Programas de cocción al vapor» pulsando la tecla 〈 o 〉.
4. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
5. Seleccionar el programa de cocción al vapor deseado pulsando la tecla 〈 o 〉.
6. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
7. Ajustar el peso con la tecla 〈 o 〉.
8. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
   Se muestra una indicación sobre el nivel de inserción y el recipiente que se debe usar.
9. Pulsar la tecla táctil ▷|| para iniciar el funcionamiento del aparato.
   Se muestra la duración prevista.
   Nota: En algunos programas se pueden realizar cambios durante los primeros minutos en la duración mostrada, puesto que el tiempo de calentamiento depende, p. ej., de la temperatura del alimento y del agua.

Tan pronto haya finalizado la duración, suena una señal y el aparato finaliza automáticamente el funcionamiento. Para finalizar el tono de aviso, pulsar la tecla táctil ◷.

En algunos programas, el aparato ofrece la posibilidad de continuar la cocción de los platos.

Si se ha conseguido el resultado de cocción esperado, seleccionar «Finalizar» pulsando la tecla ︿.

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

Continuación de la cocción

1. Seleccionar "Continuar la cocción" con la tecla ﹀.
2. En caso necesario, adaptar el ajuste recomendado con la tecla 〈 o 〉.
3. Pulsar la tecla táctil ▷|| para iniciar la continuación de la cocción.

Cancelación

Mantener pulsada la tecla táctil ▷|| hasta que se cancele el funcionamiento del aparato.

Apagado del aparato

Para apagar el aparato, pulsar la tecla táctil ⏻.

Ajuste Sabbat

Con el ajuste Sabbat se puede programar una duración de cocción de hasta 74 horas. Los alimentos se mantienen calientes en el interior del aparato sin necesidad de encender o apagar el aparato.

Inicio de la función Sabbat

Antes de poder usar el ajuste Sabbat, se debe establecer dicho ajuste como "Favorito" en los ajustes básicos. → *"Establecimiento de favoritos" en la página 21*

Si la función Sabbat está activada, esta se puede seleccionar en el menú Tipos de calentamiento.

El aparato calienta con calor superior/inferior.Se puede ajustar una temperatura entre 85 °C y 140 °C.

1. Pulsar la tecla táctil ⏻.
2. Seleccionar la función Sabbat con la tecla 〈 o 〉.
3. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ﹀.
4. Seleccionar la temperatura con la tecla 〈 o 〉.
5. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ﹀.
6. Seleccionar la duración con la tecla 〈 o 〉.
7. Pulsar la tecla táctil ▷||.
   El aparato inicia el funcionamiento.

Notas

- En cuanto se inicia la función Sabbat, ya no se pueden modificar los ajustes o interrumpir el funcionamiento con la tecla táctil ▷||.
- El funcionamiento no se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato.

En cuanto haya transcurrido la duración de la función Sabbat, suena una señal. El aparato deja de calentar. Apagar el aparato pulsando la tecla táctil ⏻.

Cancelación de la función Sabbat

Para cancelar la función Sabbat, pulsar la tecla táctil ⏻.

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 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.

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 lacadas	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.
Panel de mando	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rascadores para cristal.
Cristales de la puerta	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar rascadores para cristal o estropajos metálicos de acero inoxidable.
Tirador de la puerta	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Si el tirador de la puerta entra en contacto con el producto descalcificador, limpiarlo inmediatamente. De lo contrario, estas manchas resultan imposibles de eliminar.
Parte interior del aparato	
Superficies esmaltadas y autolimpiables	Observar las indicaciones relativas a las superficies del interior del aparato a continuación de la tabla.
Cristal protector de la iluminación interior	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos.
Junta de la puerta No retirar.	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar. Después de la limpieza, comprobar la posición de la junta de la puerta. ⟶ *"Después de la limpieza" en la página 25*
Cubierta de la puerta de acero inoxidable	Limpiador para acero inoxidable: Observar las indicaciones del fabricante. No usar productos de conservación para acero inoxidable. Desmontar la cubierta de la puerta para la limpieza.
Rejillas	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Sistema de extracción	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No sacar los rieles de extracción para eliminar la grasa, es preferible limpiarlos en el interior del horno. No lavar en el lavavajillas.
Accesorios	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable.
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.

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 está razón pueden resultar rugosos al tacto. Esto no afecta a la protección anticorrosiva.

Superficies del interior del aparato

La placa posterior 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.

Limpieza de 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.

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

Consejo: Utilizar preferiblemente el programa de limpieza. ⟶ *"Función de limpieza" en la página 26*

Nota: A causa de los restos de comida pueden aparecer manchas blancas.Estas son inofensivas y no afectan al funcionamiento.En caso necesario se pueden retirar 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.

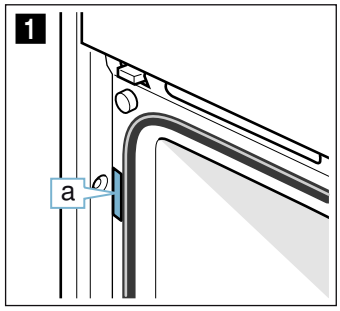
Nota: Durante el funcionamiento, podrían formarse manchas rojizas sobre las superficies. No se trata de óxido, sino de restos de alimentos. Estas manchas no son perjudiciales para la salud ni reducen la capacidad de limpieza de las superficies autolimpiables.

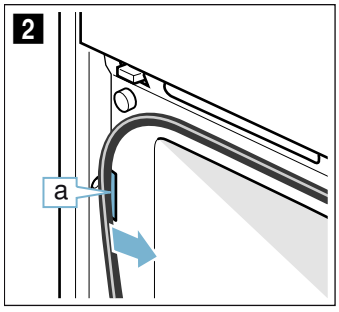
¡Atención!
No utilizar productos de limpieza para hornos en las superficies autolimpiables. Las superficies resultarán dañadas.Si los productos de limpieza para hornos entran en contacto con estas superficies, limpiarlas inmediatamente con agua y una bayeta. No frotar ni usar productos de limpieza abrasivos.

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.

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.
- Utilizar si es posible Aire caliente CircoTherm. Con este tipo de calentamiento se genera menos suciedad.

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 al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

Inicio

Notas

- El programa de limpieza «EasyClean ⌂» solo puede iniciarse si el interior del aparato 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 l de agua (no agua destilada) con una gota de lavavajillas y verter la mezcla en el centro de la base del aparato.
3. Pulsar la tecla táctil ⏻.
4. Pulsar la tecla táctil ⌂.
5. Seleccionar "EasyClean ⌂" con la tecla 〈 o 〉.
6. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌣.
7. Pulsar la tecla táctil ▷||.
   El aparato inicia la función EasyClean. En la pantalla se muestra la duración restante.

Finalización

Tan pronto haya finalizado el programa de limpieza, suena una señal y el aparato finaliza automáticamente el funcionamiento.

En cuanto se abre la puerta del aparato, se enciende la iluminación interior para que el interior se pueda limpiar mejor.Los restos de agua deben eliminarse rápidamente del interior del aparato. No dejar los restos de agua durante largo tiempo en el interior del aparato (p. ej. por la noche). El aparato no debe ponerse en funcionamiento si el interior está aún mojado o húmedo.

Limpieza posterior

1. Abrir la puerta del aparato y recoger los restos de agua con una bayeta absorbente.
2. Limpiar con una bayeta o un cepillo blando las superficies lisas del interior del aparato. Eliminar la suciedad persistente con un estropajo metálico de acero inoxidable.
3. Eliminar los restos de cal con un paño empapado en vinagre. Aclarar con agua limpia y secar con un paño suave (también por debajo de la junta de la puerta).
4. Desconectar el aparato mediante la tecla táctil ⏻.
5. Tras la limpieza, dejar abierta la puerta del aparato durante aprox. 1 hora en la posición de encastre (aprox. 30°) para que se sequen las superficies esmaltadas del interior del aparato. También se puede realizar un secado rápido del interior del aparato.

Secado rápido del interior del aparato

1. Una vez transcurrido el programa de limpieza, abrir la puerta del aparato en la posición de encastre (aprox. 30°).
2. Pulsar la tecla táctil ⏻.
3. Iniciar el Aire caliente CircoTherm a 50 °C.
4. 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.

Descalcificación

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

La descalcificación consta de varios 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 oscila entre 70 y 90 minutos.

- Descalcificar (aprox. 55-70 minutos), vaciar el depósito de agua y volverlo a llenar.
- Primer aclarado (aprox. 6-9 minutos), vaciar el depósito de agua y volverlo a llenar.
- Segundo aclarado (aprox. 6-9 minutos), vaciar el depósito de agua y secarlo.

Si se interrumpe la descalcificación (p. ej., por corte en el suministro eléctrico o desconexión del aparato), al volver a encender el aparato es necesario realizar dos ciclos de aclarado. Hasta que finaliza el segundo aclarado, el aparato no puede utilizarse para otras funciones.

La frecuencia de la descalcificación depende de la dureza del agua usada. Cuando queden 5 usos (o menos) de funcionamiento con vapor, el aparato recordará al usuario, mediante un mensaje en la pantalla, que se debe realizar la descalcificación. El número de los usos que queden se mostrará tras encender el aparato. De este modo se dispone de tiempo suficiente para preparar la descalcificación.

Inicio

¡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.
  Producto descalcificador, número de pedido: 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 delicadas. Las superficies resultarán dañadas. Si se diera el caso, eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.

Si antes de realizar la descalcificación se ha utilizado un funcionamiento con vapor, se debe apagar primero el aparato para que el agua restante se bombee fuera del sistema del vaporizador.

1. Mezclar 400 ml de agua con 200 ml de producto descalcificador líquido hasta conseguir una solución descalcificadora.
2. Pulsar la tecla táctil ⏻.
3. Retirar el depósito de agua y llenarlo con la solución descalcificadora.
4. Insertar por completo el depósito de agua lleno de solución descalcificadora.
5. Cerrar la moldura.
6. Pulsar la tecla táctil ⌂.
7. Seleccionar "Descalcificar" con la tecla 〈 o 〉.
8. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌣.
   Se muestra la duración de la descalcificación.No se puede modificar.
9. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌣.
10. Pulsar la tecla táctil ▷||.
    Se realiza la descalcificación del aparato. En la pantalla se muestra el transcurso del tiempo. Cuando haya finalizado la descalcificación, suena una señal.

Primer aclarado

1. Abrir la moldura.
2. Retirar el depósito de agua, aclararlo bien, llenarlo de agua y volver a introducirlo.
3. Cerrar la moldura.
4. Pulsar la tecla táctil ▷||.
   El aparato ejecuta el aclarado. En cuanto se haya realizado el aclarado, suena una señal.

Segundo aclarado

1. Abrir la moldura.
2. Retirar el depósito de agua, aclararlo bien, llenarlo de agua y volver a introducirlo.
3. Cerrar la moldura.
4. Pulsar la tecla táctil ▷||.
   El aparato ejecuta el aclarado. En cuanto se haya realizado el aclarado, suena una señal.

Limpieza posterior

1. Abrir la moldura.
2. Vaciar el depósito de agua y secarlo.
3. Desconectar el aparato.
   La descalcificación ha finalizado y el aparato vuelve a estar listo para funcionar.

Rejillas

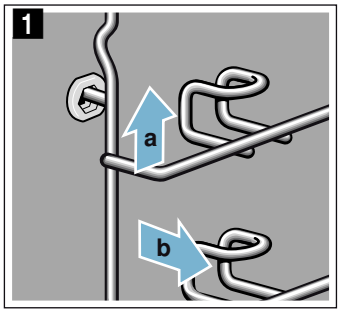
El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo extraer y limpiar las rejillas.

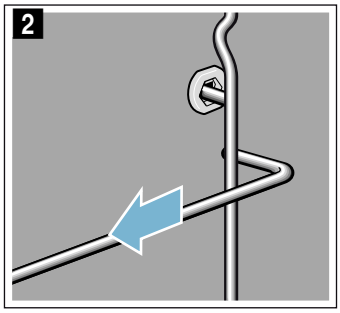
Desmontaje y montaje de las rejillas

⚠ 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 descolgarla **b** (figura 1).
2. A continuación, tirar de la rejilla hacia delante y extraerla completamente (figura 2).



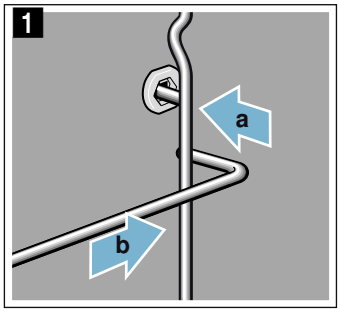


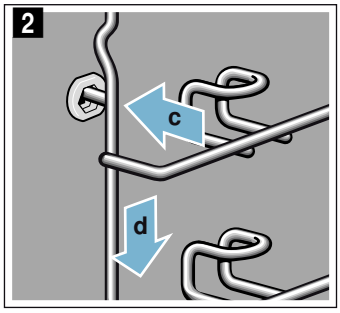
Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja. Para la suciedad incrustada se recomienda utilizar un cepillo.

Montaje de las rejillas

Las rejillas se ajustan solo a izquierda o a derecha.Observar que el estribo de soporte se encuentra delante en ambas rejillas.

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





Puerta del aparato

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

Desmontaje y montaje de la puerta del aparato

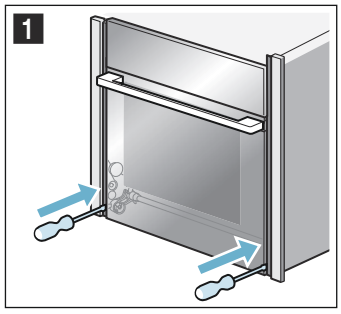
Para limpiar y desmontar los cristales de la puerta es necesario desmontar la puerta del aparato.

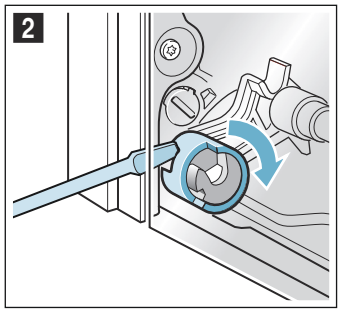
⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!
Las bisagras de la puerta del aparato pueden plegarse de golpe. Girar siempre los dos bloqueos hasta el tope para montar o desmontar la puerta del horno.

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

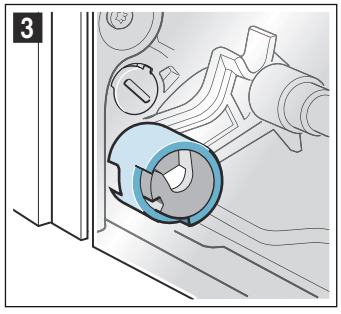
Desmontaje de la puerta del aparato

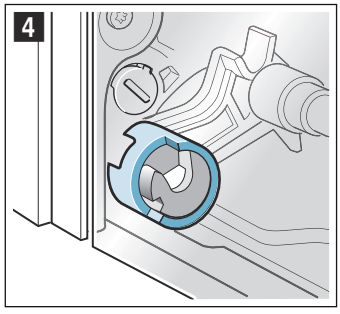
1. Abrir el bloqueo de las bisagras izquierda y derecha (figura 1).
   Con ayuda de un destornillador, desplazar hacia arriba hasta el tope el bloqueo de las bisagras (figura 2) de ambos lados de la puerta.
   Consejo: Iluminar la separación con una linterna para ver las bisagras.



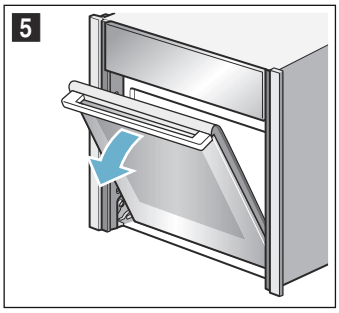


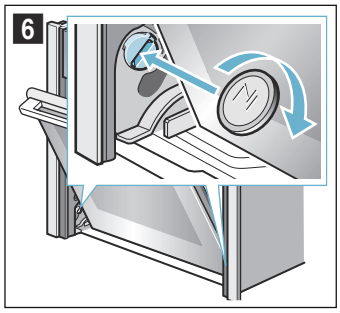
Bloqueo de las bisagras cerrado (figura 3)
Bloqueo de las bisagras abierto (figura 4)



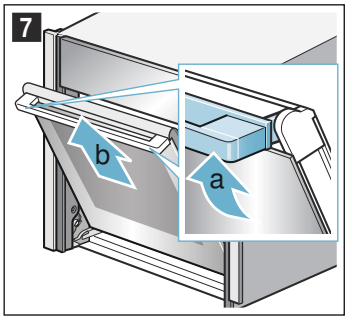


2. Abrir la puerta del aparato un poco (figura 5).
3. Girar con una moneda ambos bloqueos a izquierda y derecha de la parte inferior interna del aparato hasta el tope (figura 6).
   Bloqueo izquierdo: en el sentido de las agujas del reloj
   Bloqueo derecho: en sentido contrario al de las agujas del reloj





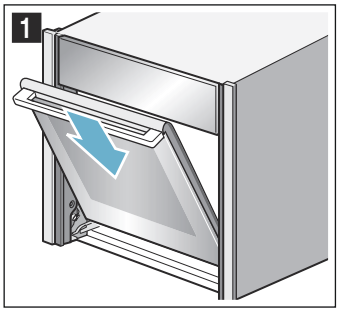
4. Cerrar un poco la puerta del aparato hasta que los bloqueos encajen de forma audible.
   La puerta ya no se puede volver a cerrar.
5. Levantar ligeramente **a** el tirador de la puerta con ambos pulgares a derecha e izquierda y extraer la puerta del aparato tirando hacia arriba **b** (figura 7).

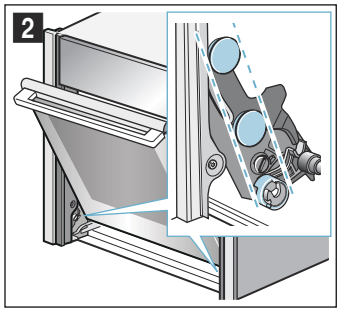


6. Colocar la puerta del aparato sobre una superficie plana, blanda y limpia.

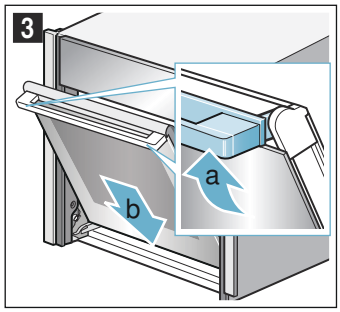
Montaje de la puerta del aparato

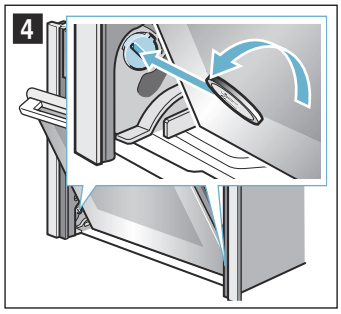
1. Montaje de la puerta del aparato (figura 1).
2. Enganchar la puerta del aparato al mismo tiempo sobre los rodillos de guía derecho e izquierdo (figura 2).
   Tener cuidado al colgar la puerta del aparato para que no quede inclinada y para que se enganche por todos los puntos necesarios.





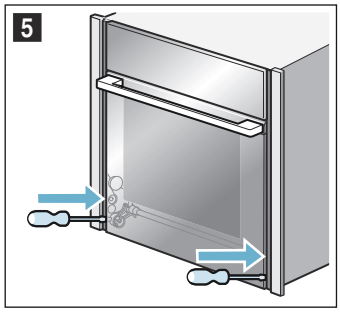
3. Girar ligeramente el tirador de la puerta hacia arriba **a** para que la puerta del aparato se deslice completamente hacia abajo **b** (figura 3).
4. Con una moneda, soltar ambos bloqueos de la puerta del aparato (figura 4).

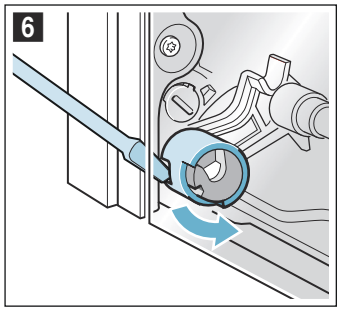




   Bloqueo izquierdo: en sentido contrario al de las agujas del reloj
   Bloqueo derecho: en el sentido de las agujas del reloj
5. Abrir la puerta del aparato un poco más y después cerrarla.

   ⚠ Advertencia
   ¡Riesgo de sufrir lesiones si los bloqueos de las bisagras no están bien cerrados!
   La puerta del aparato se puede descolgar. Esto podría causar lesiones personales y la puerta podría dañarse. Después de montar la puerta, cerrar siempre los bloqueos de las bisagras izquierda y derecha.
6. Cerrar los bloqueos de las bisagras izquierda y derecha (figura 5).
   Con ayuda de un destornillador, desplazar hacia abajo hasta el tope el bloqueo de las bisagras (figura 6) de ambos lados de la puerta.





Montaje y desmontaje de los cristales de la puerta

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

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

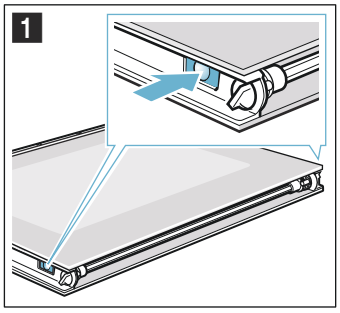
⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!
El aparato solo se puede volver a utilizar si los cristales y la puerta del aparato están correctamente montados.

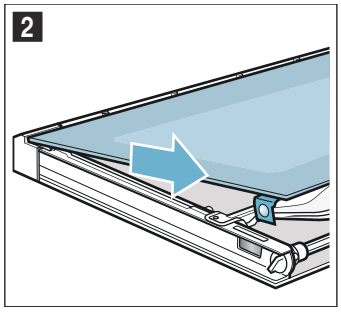
⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!
Las piezas interiores de la puerta pueden tener bordes afilados. Utilizar guantes protectores.

Desmontaje

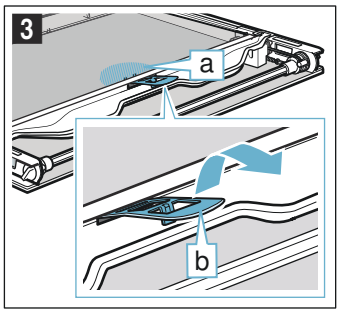
Nota: Colocar los cristales desmontados sobre una superficie plana, blanda y limpia.

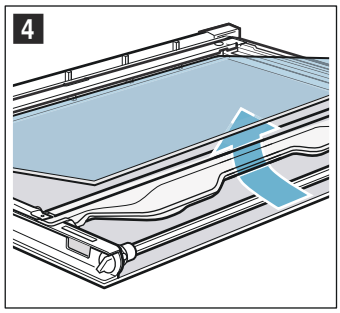
1. Desmontar la puerta del aparato.
2. Colocar la puerta del aparato con la parte delantera hacia abajo sobre una superficie plana, blanda y limpia.
3. Presionar la puerta del aparato a izquierda y derecha hacia fuera hasta que el cristal interior se desencaje de ambos lados (figura 1).
4. Levantar el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





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





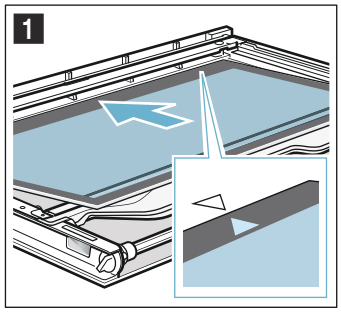
7. Limpiar todos los cristales por ambos lados con limpiacristales y un paño suave.

   ⚠ Advertencia
   ¡Peligro de lesiones!
   Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
8. Secar todos los cristales y volverlos a montar.

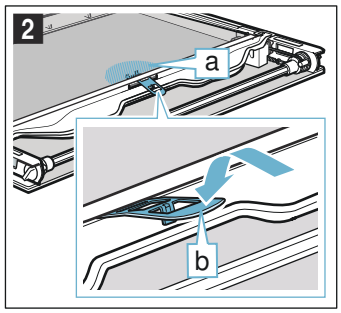
Montaje

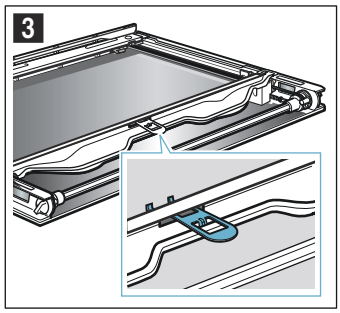
Nota: Al realizar el montaje, asegurarse de que los cristales de la puerta se encuentran en el mismo orden que originalmente.

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

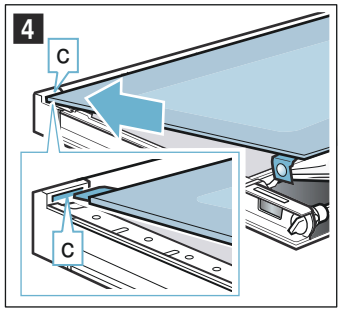


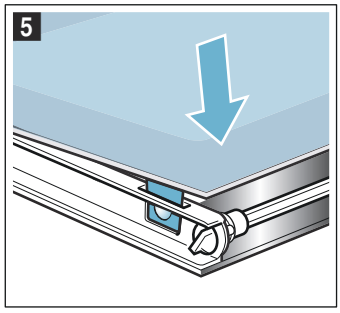
2. Presionar el cristal intermedio en la zona **a** hacia abajo, insertar el soporte **b** en posición inclinada y presionar hasta que encaje (figura 2).
   El soporte está colocado (figura 3).





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





¿Qué hacer en caso de avería?

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

Consejo: Si no se obtienen los resultados esperados de un plato, consultar el capítulo "Platos probados en nuestro estudio de cocina".En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

Tabla de averías

⚠ Advertencia – ¡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.

⚠ 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 fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Avería	Posible causa	Consejos/solución
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si los demás electrodomésticos de la cocina funcionan
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
El funcionamiento con vapor o descalcificación no se inicia o no continúa	El depósito de agua está vacío	Llenar el depósito de agua
	La moldura está abierta	Cerrar la moldura
	La descalcificación bloquea el funcionamiento con vapor	Realizar la descalcificación
	El sensor está defectuoso	Avisar al Servicio de Atención al Cliente
Tras iniciar un modo de funcionamiento aparece en la pantalla el mensaje de que la temperatura es demasiado elevada	El aparato no se ha enfriado lo suficiente	Dejar enfriar el aparato y volver a iniciar el modo de funcionamiento
El aparato requiere un aclarado	Durante la descalcificación se ha interrumpido el suministro eléctrico o se ha desconectado el aparato	Aclarar el aparato dos veces después de reiniciarlo
El aparato requiere una descalcificación sin que aparezca el contador previamente	La dureza del agua ajustada es demasiado baja	Realizar la descalcificación Comprobar el grado de dureza del agua ajustado y adaptar en caso necesario
Las teclas parpadean	Es algo normal; hay agua condensada detrás del cuadro de mandos	En cuanto el agua condensada se haya evaporado, las teclas dejarán de parpadear
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
Aparece "Llenar depósito agua" a pesar de que el depósito de agua está lleno	La moldura está abierta	Cerrar la moldura
	El depósito de agua no está encajado	Encajar el depósito de agua → *"Vapor" en la página 15*
	El sensor está defectuoso	Avisar al Servicio de Asistencia Cliente
	El depósito de agua se ha caído Se han aflojado piezas en el interior del depósito de agua debido al movimiento, por lo que el depósito puede perder agua	Solicitar un nuevo depósito de agua

Durante la cocción, el vapor se escapa por las aberturas de ventilación	Proceso normal	No es posible
La moldura para extraer el depósito no se abre	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si los demás electrodomésticos de la cocina funcionan
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
	El sensor de la tecla táctil está defectuoso	Avisar al Servicio de Atención al Cliente En caso necesario, vaciar el depósito de agua: abrir la puerta del aparato, agarrar a derecha e izquierda con los dedos debajo de la moldura y extraer la moldura
El aparato no se enciende; en la pantalla se muestra el símbolo	El seguro para niños automático está activado	Mantener pulsada la tecla táctil hasta que se apague el símbolo
El aparato encendido no funciona; en la pantalla se muestra el símbolo	El seguro para niños está activado	Mantener pulsada la tecla táctil hasta que se apague el símbolo
El aparato no calienta, en la pantalla se muestra	El modo Demo está activado en los ajustes básicos	Desconectar durante 10 segundos el aparato de la red (desconectar el fusible de la caja de fusibles) y desactivar a continuación en los ajustes básicos el modo Demo en el margen de 3 minutos → *"Ajustes básicos" en la página 21*
Durante la cocción se oye un sonido similar a un pequeño estallido	Efecto de frío/calor en alimentos congelados debido al vapor de agua	No es posible
En la pantalla se muestra "EXXXX", p. ej. "E0111"	Problema técnico	Desconectar y volver a conectar el aparato Si vuelve a aparecer el mensaje, avisar al Servicio de Asistencia Técnica

Duración máxima de funcionamiento superada

El aparato finaliza automáticamente el funcionamiento cuando no hay ninguna duración programada y el ajuste no ha sido modificado en un tiempo prolongado.

La duración real hasta que el funcionamiento automático se para, varía según los ajustes seleccionados.

El aparato muestra en pantalla que el funcionamiento finalizará automáticamente. A continuación, el funcionamiento se para.

Para volver a utilizar el aparato, apagarlo primero. A continuación, volver a encender el aparato y ajustar el funcionamiento deseado.

Lámparas del interior del aparato

Para iluminar el interior, el aparato dispone de una o varias lámparas LED de larga duración.

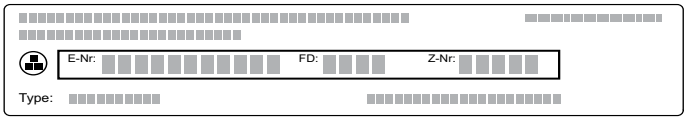
No obstante, si una lámpara LED o el cristal protector de la misma estuvieran defectuosos, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.El cristal protector de la lámpara no se puede retirar.

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 al abrir el cuadro de mandos, a la derecha. Para ello, pulsar la tecla táctil ⊡. ⟶ *"Vapor" en la página 15*



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.	N.° 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.

Moldes de silicona

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

No obstante, 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.

Pasteles y repostería pequeña

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 "Dejar levar la masa".

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

Hornear con funcionamiento con vapor

Al hornear ciertas pastas (p. ej. pastas de levadura) con la función de vapor, se obtiene una corteza más crujiente y una superficie más brillante. El alimento horneado 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.

Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción especificadas.

Hornear en un nivel
Para hornear en un nivel, utilizar las siguientes alturas de inserción:
- Pastas altas: altura 2
- Pastas planas: altura 3

Si se utiliza el tipo de calentamiento Aire caliente CircoTherm es posible elegir entre las alturas 1, 2, 3, y 4.

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

Hornear en cuatro niveles:
- 4 parrillas con papel de hornear
  Primera parrilla: altura 4
  Segunda parrilla: altura 3
  Tercera parrilla: altura 2
  Cuarta parrilla: 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

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

Parrilla
Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo. Colocar el recipiente y los moldes siempre sobre la parrilla.

Bandeja universal o bandeja de horno
Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

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

Moldes para hornear
Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas no se doran de manera uniforme. Si se desea hornear con estos moldes y aplicar calor superior/ inferior, introducir el molde en la altura 1.

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

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos productos de panadería y repostería. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la cantidad y de la composición de la masa. 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 pueden reducirse seleccionando temperaturas más altas. De lo contrario, los pasteles o la repostería pequeña se harían por fuera pero no por dentro.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento 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 hornear recetas propias, tomar como referencia un alimento similar que figure en la tabla.En el apartado «Consejos prácticos para hornear» 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.

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente CircoTherm
- Calor superior/inferior
- Programa pizza
- Programa horneado de pan

Los niveles de intensidad de vapor se indican en la tabla mediante números:

- 1 = reducida
- 2 = media
- 3 = alta

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pasteles en moldes						
Pastel de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/molde rectangular	2		140-160	-	50-70
Pastel de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/molde rectangular	2		150-160	1	50-70
Pastel de masa de bizcocho, fácil, 2 niveles	Molde corona/molde rectangular	3+1		140-160	-	60-80
Pastel de masa de bizcocho, fino	Molde corona/molde rectangular	2		150-170	-	60-80
Pastel de frutas con masa de bizcocho, fino	Molde concéntrico	2		160-180	-	40-60
Pastel de frutas con masa de bizcocho, fino	Molde concéntrico	2		150-170	-	40-60
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para bases de tarta	3		150-170	-	20-30
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para bases de tarta	2		150-160	1	25-35
Tarta de frutas o requesón con base de masa quebrada	Molde desarmable Ø26 cm	2		170-190	-	60-80
Quiche suiza	Bandeja para pizza	3		220-240	-	35-45
Quiche suiza	Bandeja para pizza	3		170-190	-	45-55
Tarta	Molde para tarta, hojalata negra	3		190-210	-	25-40
Tarta	Molde para tarta, hojalata negra	3		200-220	1	30-40
Pastel alto de levadura	Molde concéntrico	2		150-160	-	50-70
Pastel alto de levadura	Molde concéntrico	2		150-160	1	60-70
Pastel (con levadura)	Molde desarmable Ø28 cm	2		150-160	-	20-30
Pastel (con levadura)	Molde desarmable Ø28 cm	2		150-160	2	25-35
Base bizcocho, 2 huevos	Molde para bases de tarta	3		160-180*	-	20-30
Base bizcocho, 2 huevos	Molde para bases de tarta	2		150-160	1	20-35
Tarta de bizcocho, 3 huevos	Molde desarmable Ø26 cm	2		160-170*	-	25-35
Tarta de bizcocho, 3 huevos	Molde desarmable Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable Ø28 cm	2		150-170*	-	30-50
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable Ø28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
Pasteles preparados en la bandeja						
Pastel de masa de bizcocho con cobertura	Bandeja de horno	3		150-170	-	25-40
Pastel de masa de bizcocho con cobertura	Bandeja de horno	3		160-170	1	30-40
Pastel de masa de bizcocho, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-160	-	30-50
Tarta de masa quebrada con cobertura seca	Bandeja de horno	3		170-190	-	25-35
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	3		160-180	-	55-65
Tarta de masa quebrada con cobertura jugosa	Bandeja universal	3		150-170	-	55-85
Quiche suiza	Bandeja universal	3		200-210	-	40-50
Quiche suiza	Bandeja universal	3		170-190	-	45-55

* Precalentar

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

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pastel de levadura con cobertura seca	Bandeja universal	3		150-170	-	25-35
Pastel de levadura con cobertura seca	Bandeja de horno	3		150-160	1	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	-	30-40
Pastel de levadura con cobertura jugosa	Bandeja universal	3		160-170	-	40-50
Pastel de levadura con cobertura jugosa, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	-	45-60
Trenza de levadura, corona de levadura	Bandeja de horno	2		150-160	-	30-40
Trenza de levadura, corona de levadura	Bandeja de horno	2		150-160	2	25-35
Brazo de gitano	Bandeja de horno	3		180-200*	-	8-15
Brazo de gitano	Bandeja de horno	3		180-200*	1	10-15
Stollen con 500 g de harina	Bandeja de horno	3		150-170	-	55-65
Stollen con 500 g de harina	Bandeja universal	3		140-150	2	80-90
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja universal	2		170-180	-	50-60
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja universal	3		180-190	2	50-60
Pastel hojaldre, congelado	Bandeja universal	3		200-220	-	35-45
Pastel hojaldre, congelado	Bandeja universal	3		180-200	1	35-45
Repostería pequeña						
Pastelitos	Bandeja de horno	3		160**	-	20-30
Pastelitos	Bandeja de horno	3		150**	-	25-35
Pastelitos, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150**	-	25-35
Pastelitos, 3 niveles	Bandejas de horno + bandeja universal	4+3+1		140**	-	35-45
Magdalenas	Bandeja-molde de magdalenas	3		160-180*	-	15-25
Magdalenas	Bandeja-molde de magdalenas	3		150-160	1	25-35
Magdalenas, 2 niveles	Bandeja-moldes de magdalenas	3+1		160-180*	-	15-30
Pastas pequeñas de levadura	Bandeja de horno	3		150-170	-	25-35
Pastas pequeñas de levadura	Bandeja de horno	3		160-180	2	25-35
Pastas pequeñas de levadura, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	-	25-40
Pastel de hojaldre	Bandeja de horno	3		170-190*	-	20-35
Pastel de hojaldre	Bandeja de horno	3		200-220*	1	15-25
Pastel hojaldre, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		170-190*	-	20-45
Pastel hojaldre, 3 niveles	Bandejas de horno + bandeja universal	4+3+1		170-190*	-	20-45
Pastel hojaldre, plano, 4 niveles	4 parrillas	4+3+2+1		180-200*	-	20-35
Ensaimadas	Bandeja de horno	3		190-210	-	30-40
Ensaimadas	Bandeja de horno	3		200-220*	1	25-35
Ensaimadas, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		190-210	-	35-45
Bollos daneses	Bandeja de horno	3		160-180	-	20-30
Bollos daneses	Bandeja de horno	3		160-180	1	25-35
Galletas						
Galletas de mantequilla	Bandeja de horno	3		140-150**	-	25-40
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**	-	30-40
Galletas de mantequilla, 3 niveles	Bandejas de horno + bandeja universal	4+3+1		130-140**	-	35-55

* Precalentar

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

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Galletas	Bandeja de horno	3		140-160	-	15-30
Galletas, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-160	-	15-30
Galletas, 3 niveles	Bandejas de horno + bandeja universal	4+3+1		140-160	-	15-30
Merengue	Bandeja de horno	3		80-90*	-	120-150
Merengue, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		80-90*	-	120-180
Almendrados	Bandeja de horno	3		90-110	-	20-40
Almendrados, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		90-110	-	25-45
Almendrados, 3 niveles	Bandejas de horno + bandeja universal	4+3+1		90-110	-	30-50

* Precalentar

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

Consejos prácticos para pasteles y repostería pequeña

Para determinar si el pastel está hecho.	Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
El pastel 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.
El pastel 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 el pastel 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.
El pastel está demasiado seco.	Aumentar la temperatura 10 °C y reducir el tiempo de cocción.
El pastel completo ha quedado demasiado claro.	Si la altura de inserción y el accesorio son correctos, entonces aumentar la temperatura en caso necesario o bien prolongar el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado demasiado claro arriba y demasiado oscuro abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más arriba.
El pastel ha quedado demasiado oscuro arriba y demasiado claro abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más abajo. Seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción.
El pastel de molde o de molde rectangular se pone muy oscuro por la parte de atrás.	No colocar el molde para hornear pegado a la placa posterior, sino en el centro del accesorio.
El pastel completo ha quedado demasiado oscuro.	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 compartimento de cocción. 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 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.

El pastel tiene buen aspecto, pero en el interior no está bien hecho.	Hornear a temperatura más baja durante un poco más de tiempo y añadir menos líquido si fuera necesario. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Espolvorear la base con almendras o pan rallado y a continuación añadir la cobertura.
El pastel no se desprende al volcar el molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel 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 el pastel y cubrir varias veces el molde con un paño húmedo y frío. La próxima vez, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.

Pan y panecillos

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para hornear pan y panecillos. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Tener en cuenta las indicaciones del capítulo "Dejar levar la masa".

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

Hornear con funcionamiento con vapor

Al hornear pan y panecillos con la función de vapor, se obtiene una corteza más crujiente y una superficie más brillante. El producto horneado se reseca menos.

Hornear con vapor solo es posible en un nivel.

Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción especificadas.

Hornear en un nivel
Para hornear en un nivel, utilizar las siguientes alturas de inserción:
- Pastas altas: altura 2
- Pastas planas: altura 3

Si se utiliza el tipo de calentamiento Aire caliente CircoTherm es posible elegir entre las alturas 1, 2, 3, y 4.

Hornear en dos 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.
- Bandeja universal: altura 3
  Bandeja de horno: altura 1
- Moldes sobre la parrilla
  Primera parrilla: altura 3
  Segunda parrilla: 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

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

Parrilla
Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo. Colocar el recipiente y los moldes siempre sobre la parrilla.

Bandeja universal o bandeja de horno
Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

Moldes para hornear
Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas no se doran de manera uniforme. Si se desea hornear con estos moldes y aplicar calor superior/ inferior, introducir el molde en la altura 1.

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

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.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos panes y panecillos. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la cantidad y de la composición de la masa. 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 pueden reducirse seleccionando temperaturas más altas. De lo contrario, el pan o los panecillos se harán por fuera pero no por dentro.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento 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. 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.

Si se desea hornear recetas propias, tomar como referencia un alimento similar que figure en la tabla.

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.

¡Atención!
Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente ni colocar un recipiente con agua sobre la base del del mismo. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente CircoTherm
- Calor superior/inferior
- Termogrill
- Programa pizza
- Programa horneado de pan
- Grill superficie amplia

Los niveles de intensidad de vapor se indican en la tabla mediante números:

- 1 = reducida
- 2 = media
- 3 = alta

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración, min
Pan						
Pan blanco, 750 g	Bandeja universal o molde rectangular	2		210-220*	-	10-15
				180-190*	-	25-35
Pan blanco, 750 g	Bandeja universal o molde rectangular	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pan mixto, 1,5 kg	Bandeja universal o molde rectangular	2		210-220*	-	10-15
				180-190*	-	40-50
Pan mixto, 1,5 kg	Bandeja universal o molde rectangular	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Pan integral, 1 kg	Bandeja universal	2		210-220*	-	10-15
				180-190*	-	40-50
Pan integral, 1 kg	Bandeja universal	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Torta de pan	Bandeja universal	3		220-240	-	25-35
Torta de pan	Bandeja universal	3		220-230	3	20-30
Panecillos						
Panecillos/baguettes, prehorneados	Bandeja universal	3		180-200	-	10-15
Panecillos/baguettes, prehorneados	Bandeja de horno	3		200-220	2	10-20
Panecillos, dulces, frescos	Bandeja de horno	3		150-170*	-	15-25
Panecillos, dulces, frescos	Bandeja de horno	3		150-170	3	25-35
Panecillos dulces, frescos, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170*	-	20-30
Panecillos frescos	Bandeja de horno	3		170-190	-	20-30
Panecillos frescos	Bandeja de horno	3		200-220	2	20-30
Baguette, prehorneada, refrigerada	Bandeja universal	3		180-200	-	20-30
Baguette, prehorneada, refrigerada	Bandeja de horno	3		200-220	1	10-20
Panecillos, congelados						
Panecillos/baguettes, prehorneados	Bandeja universal	3		180-200	-	10-15
Panecillos/baguettes, prehorneados	Bandeja de horno	3		180-200	1	15-25
Bollería salada horneada, porciones de masa	Bandeja universal	3		180-200	-	20-25
Bollería salada horneada, porciones de masa	Bandeja de horno	3		210-230	1	18-25
Croissant, porciones de masa	Bandeja universal	3		170-190	-	30-35

* Precalentar

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración, min
Croissant, porciones de masa	Bandeja de horno	3		180-200	1	20-25
Tostadas						
Gratinar tostadas, 4 unidades	Parrilla	3		190-210	-	10-15
Gratinar tostadas, 12 unidades	Parrilla	3		230-250	-	10-15
Dorar tostadas (no precalentar)	Parrilla	4		290	-	4-6
* Precalentar						

Pizza, quiche y pastel picante

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de pizzas, quiche y pasteles picantes. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Tener en cuenta las indicaciones del capítulo "Dejar levar la masa".

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

Hornear con funcionamiento con vapor

Al hornear ciertas pastas (p. ej. pastas de levadura) con la función de vapor, se obtiene una corteza más crujiente y una superficie más brillante. El alimento horneado se reseca menos.

Hornear con vapor solo es posible en un nivel.

Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción especificadas.

Hornear en un nivel
Para hornear en un nivel, utilizar las siguientes alturas de inserción:
- Pastas altas: altura 2
- Pastas planas: altura 3

Si se utiliza el tipo de calentamiento Aire caliente CircoTherm es posible elegir entre las alturas 1, 2, 3, y 4.

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 cuatro niveles:
- 4 parrillas con papel de hornear
  Primera parrilla: altura 4
  Segunda parrilla: altura 3
  Tercera parrilla: altura 2
  Cuarta parrilla: 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

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

Parrilla
Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo. Colocar el recipiente y los moldes siempre sobre la parrilla.

Bandeja universal o bandeja de horno
Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

Utilizar la bandeja universal para pizzas con muchos ingredientes.

Moldes para hornear
Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas no se doran de manera uniforme. Si se desea hornear con estos moldes y aplicar calor superior/ inferior, introducir el molde en la altura 1.

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

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.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos alimentos. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la cantidad y de la composición de la masa. 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 pueden reducirse seleccionando temperaturas más altas. De lo contrario, la comida se cocerá por fuera pero no por dentro.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento 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 hornear recetas propias, tomar como referencia un alimento similar que figure en la tabla.

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.

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente CircoTherm
- Calor superior/inferior
- Programa pizza
- Programa horneado de pan

Los niveles de intensidad de vapor se indican en la tabla mediante números:

- 1 = reducida
- 2 = media
- 3 = alta

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pizza						
Pizza, fresca	Bandeja de horno	3		200-220	-	25-35
Pizza, fresca, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, fresca, base fina	Bandeja para pizza	2		220-230	-	20-30
Pizza, refrigerada	Parrilla	3		190-210	-	10-15
Pizza, congelada						
Pizza con base fina 1 unidad	Parrilla	3		190-210	-	15-20
Pizza con base fina 2 unidades	Bandeja universal + parrilla	3+1		190-210	-	20-25
Pizza con base gruesa 1 unidad	Parrilla	3		180-200	-	20-25
Pizza con base gruesa 2 unidades	Bandeja universal + parrilla	3+1		190-210	-	20-30
Pizzabaguette	Parrilla	3		200-220	-	15-20
Mini pizzas	Bandeja universal	3		180-200	-	15-20
Mini pizzas, Ø7 cm, 4 niveles	4 parrillas	4+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pastel picante y quiche						
Pasteles picantes en molde	Molde desarmable Ø28 cm	2		170-190	-	55-65
Pasteles picantes en molde	Molde desarmable Ø28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Molde para tarta, hojalata negra	3		190-210	-	30-40
Tarta flambeada	Bandeja universal	3		260-280*	-	10-15
Tarta flambeada	Bandeja universal	2		200-220*	2	15-25
Pierogi	Molde para gratinar	2		190-200	-	30-45
Pierogi	Molde para gratinar	2		170-190	-	50-70
Empanada	Bandeja universal	3		180-190	-	30-45
Empanada	Bandeja universal	2		170-190	2	30-40
Börek	Bandeja universal	2		180-200	-	35-45
Börek	Bandeja universal	1		200-220*	-	20-30

* Precalentar

Gratinados y souflés

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

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

Alturas de inserción

Utilizar 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

Para los souflés utilizar la función de vapor. En dicho caso, no requieren el baño María.

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.

Accesorios

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

Parrilla
Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo. Colocar el recipiente y los moldes siempre sobre la parrilla.

Bandeja universal
Introducir la bandeja universal con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

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

Para preparar comidas con funcionamiento de vapor, los moldes deben ser resistentes al calor y al vapor.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos gratinados y souflés. La temperatura y la duración de cocción dependen de la cantidad de alimentos y de la receta. El estado de cocción del gratinado dependerá del tamaño del recipiente y de la altura del gratinado. 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 a través de seleccionar temperaturas más altas. De lo contrario, el gratinado o el souflé se hará por fuera pero por dentro estará crudo.

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

Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla.

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

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente CircoTherm
- Calor superior/inferior
- Termogrill
- Programa pizza
- Programa horneado de pan

Los niveles de intensidad de vapor se indican en la tabla mediante números:

- 1 = reducida
- 2 = media
- 3 = alta

Gratinados y souflés	Recipiente / accesorio	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración, min
Gratinado, picante, con ingredientes cocidos	Fuente para gratinados	2		170-190	-	35-50
Gratinado, picante, con ingredientes cocidos	Fuente para gratinados	2		150-170	2	40-45
Gratinado, dulce	Fuente para gratinados	2		160-180	-	40-50
Gratinado, dulce	Fuente para gratinados	2		170-190	-	40-60
Lasaña, fresca, 1 kg	Fuente para gratinados	2		160-180	-	50-60
Lasaña, fresca, 1 kg	Fuente para gratinados	2		170-180	2	35-45
Lasaña, congelada, 400 g	Parrilla	2		190-210	-	30-35
Lasaña, congelada, 400 g	Recipiente abierto	2		180-190	2	40-50
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto	Fuente para gratinados	2		160-190	-	50-70
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto	Fuente para gratinados	2		160-170	3	50-60

Gratinados y souflés	Recipiente / accesorio	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración, min
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto, 2 niveles	Fuente para gratinados	3+1		150-170	-	60-80
Souflé	Fuente para gratinados	2		160-180*	-	35-45
Souflé	Fuente para gratinados	2		170-180	2	30-40
Souflé	Moldes para porciones	3		190-210	-	25-30

Ave

Su aparato proporciona varios tipos de calentamiento para la preparación de aves. 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 de corral o varias piezas simultáneamente.

Insertar la bandeja universal con la parrilla colocada encima a la altura de inserción indicada. Asegurarse de que la parrilla está bien colocada en la bandeja universal. → *"Accesorios" en la página 11*

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

Asar en el recipiente

Utilizar solo recipientes que sean adecuados para hornos. Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción.

Los recipientes de vidrio son los más adecuados. Depositar los recipientes de vidrio calientes sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el vidrio podría romperse.

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 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 asar aves, 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.

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.

Las aves 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 con funcionamiento con vapor

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

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

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

Asar al grill

Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del aparato 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 pica la carne con un tenedor, esta pierde jugo y se seca.

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.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para la preparación del ave seleccionada. La temperatura y la duración de cocción dependen de la cantidad, la composición y la temperatura del alimento. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de aves sin rellenar, listas para asar y a temperatura de frigorífico con el compartimento de cocción sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

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

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

Dar la vuelta al ave transcurrido entre la ½ y las ⅔ aprox. del tiempo indicado.

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

Consejos

- Al asar pato o ganso, pinchar la piel por debajo de las alas para que se desprenda la grasa.
- Cortar la piel de la pechuga de pato. No darle la vuelta.
- Al dar la vuelta al ave, asegurarse de que la parte de la pechuga y de la piel se habían colocado primero hacia abajo.
- Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.

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

Tipos calentam. utilizados:

- Aire caliente CircoTherm
- Calor superior/inferior
- Termogrill
- Programa pizza
- Grill superficie amplia

Los niveles de intensidad de vapor se indican en la tabla mediante números:

- 1 = reducida
- 2 = media
- 3 = alta

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pollo						
Pollo, 1 kg	Parrilla	2		200-220	-	60-70
Pollo, 1 kg	Parrilla	2		190-210	2	55-65
Filete de pechuga de pollo, 150 g cada uno (asar al grill)	Parrilla	4		275*	-	15-20
Pollo troceado, 250 g cada trozo	Parrilla	3		220-230	-	30-35
Pollo troceado, 250 g cada trozo	Parrilla	3		200-220	2	30-45
Palitos de pollo, nuggets, congelados	Bandeja universal	3		190-210	-	20-25
Pularda, 1,5 kg	Parrilla	2		200-220	-	70-90
Pularda, 1,5 kg	Parrilla	2		180-200	2	70-80
Pato y ganso						
Pato, 2 kg	Parrilla	1		180-200	-	90-110
Pato, 2 kg	Parrilla	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Pechuga de pato, 300 g cada una	Parrilla	3		230-250	-	17-20
Pechuga de pato, 300 g cada una	Parrilla	3		220-240	2	15-20
Ganso, 3 kg	Parrilla	2		160-180	-	120-150
Ganso, 3 kg	Parrilla	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Muslos de ganso, 350 g cada uno	Parrilla	2		210-230	-	40-50
Muslos de ganso, 350 g cada uno	Parrilla	3		190-200	2	45-55

* Precalentar 5 min

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pavo						
Pavo pequeño, 2,5 kg	Parrilla	2		180-200	-	70-90
Pavo pequeño, 2,5 kg	Parrilla	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Pechuga de pavo, sin hueso, 1 kg	Recipiente tapado	2		240-260	-	80-100
Contramuslo de pavo, con hueso, 1 kg	Parrilla	2		180-200	-	80-100
Contramuslo de pavo, con hueso, 1 kg	Parrilla	2		170-180	2	80-100
* Precalentar 5 min						

Carne

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

Asar y estofar

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

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 sobre la parrilla

Sobre la parrilla se obtiene una carne especialmente crujiente por todos lados.

Dependiendo del tipo y tamaño de la carne, añadir hasta ½ litro de agua en la bandeja universal. Esto permite recoger la grasa y el jugo del asado. Con el sedimento del asado obtenido se puede preparar una salsa. Además, de este modo se genera menos humo, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Insertar la bandeja universal con la parrilla colocada encima a la altura de inserción indicada. Asegurarse de que la parrilla está bien colocada en la bandeja universal. ⟶ *"Accesorios" en la página 11*

Asar y estofar en el recipiente

Asar y estofar en el recipiente resulta más cómodo. De este modo se puede sacar el asado más fácilmente del compartimento de cocción y preparar la salsa directamente en el recipiente.

Utilizar solo recipientes que sean adecuados para el funcionamiento del horno. Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción.

Los recipientes de vidrio son los más adecuados. Depositar los recipientes de vidrio calientes sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el vidrio podría romperse.

Añadir algo de líquido a las carnes magras. En recipientes de vidrio, la base deberá estar cubierta con aprox. ½ cm de líquido.

La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne y 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.

Las fuentes de asado brillantes de acero inoxidable o aluminio reflejan el calor como un espejo y solo son adecuadas hasta cierto punto. La carne 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 asar carne, 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.

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

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.

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.

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

La carne también puede quedar muy crujiente 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 platos quedan más crujientes y se secan menos con la función de vapor.

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

No hace falta darles la vuelta a los asados.

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

Asar al grill

Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del aparato 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 pica 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.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para la preparación de numerosos platos de carne. La temperatura y la duración de cocción dependen de la cantidad, la composición y la temperatura del alimento. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de carne a temperatura de frigorífico con el compartimento de cocción sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

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

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

Dar la vuelta al asado y a la parrillada transcurrido entre la ½ y las ⅔ aprox. del tiempo indicado.

Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla. En el apartado "Consejos prácticos para asar, estofar y asar al grill" se encuentra más información como anexo de la tabla de ajustes.

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

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente CircoTherm
- Calor superior/inferior
- Termogrill
- Grill superficie amplia

Los niveles de intensidad de vapor se indican en la tabla mediante números:

- 1 = reducida
- 2 = media
- 3 = alta

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Carne de cerdo						
Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej. cuello, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		180-190	-	110-130
Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej. cuello, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		180-190	1	130-150
Asado de cerdo con corteza de tocino p. ej. paletilla, 2 kg	Parrilla	2		190-200	-	130-140

* Precalentar

** Introducir la bandeja universal debajo en la altura de inserción 2

*** Sin dar la vuelta

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Asado de cerdo con corteza de tocino p. ej. paletilla, 2 kg	Recipiente abierto	2		100	3	25-30
				170-180	1	70-90
				200-210	-	20-25
Asado de solomillo de cerdo, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		220-230	-	70-80
Asado de solomillo de cerdo, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		170-180	1	80-90
Lomo de cerdo, 400 g	Parrilla	3		220-230	-	20-25
Lomo de cerdo, 400 g	Recipiente abierto	3		210-220*	1	25-30
Lacón con hueso, 1 kg (con un poco de agua añadida)	Recipiente tapado	2		210-230	-	70-90
Lacón con hueso, 1 kg	Recipiente abierto	2		160-170	1	70-80
Bistecs de cerdo, 2 cm de grosor	Parrilla	4		275	-	16-20
Medallones de cerdo, 3 cm de grosor	Parrilla	4		290*	-	10-14
Carne de buey						
Filete de buey, medio hecho, 1 kg	Parrilla	2		210-220	-	40-50
Filete de buey, medio hecho, 1 kg	Recipiente abierto	2		190-200	1	50-60
Estofado de buey, 1,5 kg	Recipiente tapado	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, medio hecho, 1,5 kg	Parrilla	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, medio hecho, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		190-200	1	65-80
Bistec, 3 cm de grosor, medio hecho	Parrilla	4		290	-	15-20
Hamburguesa, 3-4 cm de alta	Parrilla	4		290	-	25-30
Carne de ternera						
Asado de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		160-170	-	100-120
Asado de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		170-180	1	90-110
Pierna de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		200-210	-	100-120
Pierna de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		170-180	1	100-120
Carne de cordero						
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		170-190	-	50-80
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		170-180	1	80-90
Espalda de cordero con hueso***	Parrilla	2		180-190	-	40-50
Espalda de cordero con hueso***	Recipiente abierto	3		200-210*	1	25-30
Chuletas de cordero**	Parrilla	4		290	-	14-18
Salchichas						
Salchichas para asar	Parrilla	4		290	-	10-15
Platos de carne						
Asado de carne picada, 1 kg	Recipiente abierto	2		170-180	-	60-70
Asado de carne picada, 1 kg	Recipiente abierto	2		190-200	1	70-80

* Precalentar

** Introducir la bandeja universal debajo en la altura de inserción 2

*** Sin dar la vuelta

Consejos prácticos para asar, estofar y asar al grill

El compartimento de cocción 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.

Pescado

Su aparato proporciona varios tipos de calentamiento para la preparación de pescado. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos platos.

A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Meter el pescado entero en el compartimento de cocción 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.

Asar y asar al grill sobre la parrilla

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.

Dependiendo del tipo y tamaño del pescado, añadir hasta ½ litro de agua en la bandeja universal. Esto permite recoger el líquido que se desprende. De este modo se genera menos humo, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

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

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 pica el pescado con un tenedor, este pierde jugo y se seca.

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.

Asar y rehogar en el recipiente

Utilizar solo recipientes que sean adecuados para el funcionamiento del horno. Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción.

Los recipientes de vidrio son los más adecuados. Depositar los recipientes de vidrio calientes sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el vidrio podría romperse.

Las fuentes de asado brillantes de acero inoxidable o aluminio reflejan el calor como un espejo y solo son adecuadas hasta cierto punto. El 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 pescado entero, 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.

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

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.

El pescado también puede quedar muy crujiente en una fuente de asados tapada. Utilizar una fuente de asados con cubierta de vidrio y seleccionar una temperatura más alta.

Asar con funcionamiento con vapor

Algunos platos quedan más crujientes y se secan menos con la función de vapor.

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

Al pescado no hace falta darle la vuelta.

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

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para la preparación del pescado seleccionado. La temperatura y la duración de cocción dependen de la cantidad, la composición y la temperatura del alimento. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de pescado a temperatura de frigorífico con el compartimento de cocción sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

En la tabla figura información para pescado con sugerencia de peso. En caso de seleccionar un pescado de mayor peso, utilizar siempre la temperatura más baja. Para preparar varios pescados, tomar como referencia la pieza de mayor peso para calcular la duración de cocción. Todos los pescados deberían ser más o menos del mismo tamaño.

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

Dar la vuelta al pescado que no se ha colocado en posición natatoria transcurrido entre la ½ y las ⅔ aprox. del tiempo indicado.

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

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

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente CircoTherm
- Calor superior/inferior
- Termogrill
- Grill superficie amplia

Los niveles de intensidad de vapor se indican en la tabla mediante números:

- 1 = reducida
- 2 = media
- 3 = alta

Plato	Recipiente / accesorio	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración, min
Pescado						
Pescado, a la parrilla, entero 300 g, p. ej trucha	Parrilla	2		170-190	-	20-30
Pescado, frito, entero 300 g, p. ej. trucha	Bandeja universal	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Pescado, a la parrilla, entero 1,5 kg, p. ej. salmón	Parrilla	2		170-190	-	30-40
Filetes de pescado						
Filete de pescado, natural, a la parrilla	Parrilla	4		220*	-	15-25
Ventresca de pescado						
Ventresca de pescado, 3 cm de grosor**	Parrilla	4		290	-	10-20
Pescado, congelado						
Filete pescado, natural	Recipiente tapado	2		210-230	-	20-30
Filete de pescado, gratinado	Parrilla	2		200-220	-	45-60
Filete de pescado, gratinado	Recipiente abierto	2		200-220	1	35-45
Varitas pescado (Dar la vuelta de vez en cuando)	Bandeja universal	3		200-220	-	20-30

* precalentar

** Introducir debajo de la bandeja universal en la altura 2

Verduras y guarniciones

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

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

Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción especificadas.

Preparación en un solo nivel
Ajustarse a la información de la tabla.

Preparación en dos niveles:
Utilizar Aire caliente CircoTherm. Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: altura 1

Accesorios

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

Parrilla
Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo. Colocar el recipiente y los moldes siempre sobre la parrilla.

Bandeja universal o bandeja de horno
Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

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

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos platos. La temperatura y duración dependen de la cantidad, del estado y de la composición de los alimentos. 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.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Los tiempos indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla.

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente CircoTherm
- Programa pizza
- Programa horneado de pan
- Grill superficie amplia

Los niveles de intensidad de vapor se indican en la tabla mediante números:

- 1 = reducida
- 2 = media
- 3 = alta

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Platos de verduras						
Parrillada de verdura	Bandeja universal	4		290	-	10-15
Patatas						
Patatas horneadas, en mitades	Bandeja universal	3		160-180	-	45-60
Patatas horneadas, en mitades	Bandeja universal	3		180-190	1	40-50
Productos de patata, congelados						
Tortitas de patata	Bandeja universal	3		200-220	-	25-35
Croquetas de patata, rellenas	Bandeja universal	3		190-210	-	20-30
Croquetas	Bandeja universal	3		200-220	-	25-35
Patatas fritas	Bandeja universal	3		190-210	-	25-35
Patatas fritas, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		190-210	-	30-40

Yogur

Este aparato permite elaborar yogur casero.

Preparar yogur

Retirar los accesorios y las rejillas del compartimento de cocción. El compartimento de cocción debe estar vacío.

1. Calentar 1 litro de leche (entera) en la placa de cocción a 90 °C y dejar enfriar a 40 °C.
   En caso de leche ultrapasteurizada, será suficiente con calentarla hasta 40 °C.
2. Incorporar 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 compartimento de cocción y preparar como se indica.
5. Finalmente, dejar que el yogur se enfríe en el frigorífico.

Tipo calentam. utilizado:
- Programa fermentación

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Programa de fermentación	Duración en horas
Yogur	Moldes para porciones	Base del interior del aparato		-	1	5-6

Ahorro de energía con los tipos de calentamiento Eco

Los tipos de calentamiento CircoTherm Eco y Calor superior/ inferior Eco son eficientes energéticamente, permitiendo ahorrar energía al cocer los alimentos.

Colocar los alimentos en el compartimento de cocción cuando esté vacío y frío. Solo de este modo es eficiente la optimización de la energía. Mantener siempre la puerta cerrada al cocer.

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

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

Accesorios

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

Parrilla
Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo. Colocar el recipiente y los moldes siempre sobre la parrilla.

Bandeja universal o bandeja de horno
Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

Moldes para hornear y recipientes
Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados. Esto permite ahorrar hasta un 35 por ciento de energía.

Los recipientes de acero inoxidable o aluminio reflejan el calor como un espejo. Un recipiente no reflectante hecho de esmalte, vidrio resistente al calor o recubierto de aluminio fundido a presión resulta más adecuado.

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y el pastel no se dora de manera uniforme.

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

Ajustes recomendados

En este apartado figura información para la preparación de distintos platos con CircoTherm Eco y Calor superior/ inferior Eco. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la cantidad y de la composición de la masa. 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 a través de seleccionar temperaturas más altas. De lo contrario, los pasteles o las pastas se harán por fuera pero no por dentro.

Tipos calentam. utilizados:
- CircoTherm Eco
- Calor superior/inferior Eco

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pasteles en moldes					
Pastel de masa de bizcocho en molde	Molde corona/molde rectangular	2		140-160	60-80
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para bases de tarta	2		150-170	20-30
Base bizcocho, 2 huevos	Molde para bases de tarta	2		150-170	20-30
Tarta de bizcocho, 3 huevos	Molde desarmable Ø26 cm	2		160-170	30-45
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable Ø28cm	2		150-160	50-60
Pastel alto de levadura	Molde concéntrico	2		150-170	50-70
Pasteles preparados en la bandeja					

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastel de masa de bizcocho con cobertura seca	Bandeja de horno	3	eco	150-170	25-40
Tarta de masa quebrada con cobertura seca	Bandeja de horno	3	eco	170-180	25-35
Brazo de gitano	Bandeja de horno	3	eco	180-190	15-20
Trenza de levadura, corona de levadura	Bandeja de horno	3	eco	160-170	25-35
Pastel de levadura con cobertura seca	Bandeja de horno	3	eco	160-180	15-20
Repostería pequeña					
Magdalenas	Bandeja-molde de magdalenas	2	eco	160-180	15-25
Pastelitos	Bandeja de horno	3	eco	150-160	25-35
Pastel de hojaldre	Bandeja de horno	3	eco	170-190	20-35
Ensaimadas	Bandeja de horno	3	eco	190-200	40-50
Galletas	Bandeja de horno	3	eco	140-160	15-30
Galletas de mantequilla	Bandeja de horno	3	eco	140-150	25-35
Pastas pequeñas de levadura	Bandeja de horno	3	eco	160-180	25-35
Pan y panecillos					
Pan mixto, 1,5 kg	Molde rectangular	2	eco	200-210	35-45
Torta de pan	Bandeja universal	3	eco	250-275	15-20
Panecillos, dulces, frescos	Bandeja de horno	3	eco	170-190	15-20
Panecillos frescos	Bandeja de horno	3	eco	180-200	20-30
Carne					
Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej. cuello, 1,5 kg	Recipiente abierto	2	eco	180-190	120-140
Estofado de buey, 1,5 kg	Recipiente tapado	2	eco	200-220	140-160
Asado de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	2	eco	170-180	110-130
Pescado					
Pescado, rehogado, entero 300 g, p. ej. trucha	Recipiente tapado	2	eco	190-210	25-35
Pescado, rehogado, entero 1,5 kg, p. ej. salmón	Recipiente tapado	2	eco	190-210	45-55
Filete de pescado, natural, rehogado	Recipiente tapado	2	eco	190-210	15-25

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 de gran tamaño y grosor contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Hornear	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 un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen.

Cocción lenta

La cocción lenta es forma de cocer lentamente a baja temperatura. Es por ello que se llama también cocción a baja temperatura.

La cocción a baja temperatura resulta ideal para todo tipo de piezas de carne tierna (p.ej., de vaca, ternera, cerdo, cordero o ave) que deba quedar medio/poco hecha o "al punto". La carne queda muy jugosa, tierna y blanda.

La ventaja que ello tiene es que ofrece numerosas posibilidades para preparar menús, ya que la carne preparada con una cocción lenta se puede conservar caliente sin problemas. Durante la cocción no es necesario dar la vuelta a la carne. Mantener la puerta del aparato cerrada para conservar un clima de cocción uniforme.

Utilizar únicamente carne fresca e higiénica en perfectas condiciones y sin huesos. Quitarle los tendones y la grasa de forma meticulosa. Durante la cocción lenta, la grasa adquiere un sabor muy fuerte. También se puede utilizar carne especiada o adobada. No utilizar carne descongelada.

La carne puede cortarse inmediatamente después de la cocción lenta. No es necesario dejar reposar. Con el método especial de cocción lenta, la carne presenta un color rosáceo, sin embargo no está cruda ni poco hecha.

Nota: El funcionamiento diferido con hora de finalización no es posible con el tipo de calentamiento de cocción lenta.

Recipiente

Utilizar un recipiente llano, p. ej. una fuente de servir de porcelana o vidrio. Introducir dicho recipiente en el compartimento de cocción para precalentarlo.

Colocar el recipiente sin tapar sobre la parrilla siempre a la altura 2.

En el apartado "Consejos prácticos para la cocción lenta" se encuentra más información como anexo de la tabla de ajustes.

El aparato dispone del tipo de calentamiento Cocción lenta. Iniciar el funcionamiento solo cuando el compartimento de cocción está completamente frío. Dejar calentar bien el compartimento de cocción con el recipiente dentro durante 15 minutos aproximadamente.

En la placa independiente, dorar la carne a fuego muy fuerte y durante un buen rato por todos los lados, incluso por los extremos. Inmediatamente pasarla al recipiente precalentado. Colocar el recipiente con la carne en el compartimento de cocción de nuevo y cocer lentamente.

Ajustes recomendados

La temperatura de la cocción lenta y el tiempo de cocción dependerán del tamaño, espesor y calidad de la carne. Por este motivo se indican los rangos de ajuste.

Tipo calentam. utilizado:
- Cocción lenta

Plato	Recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Duración del sofrito en min.	Temperatura en °C	Duración, min
Ave						
Pechuga de pato, 400 g	Recipiente abierto	2		6-8	90*	45-60
Filete de pechuga de pollo, 200 g cada uno	Recipiente abierto	2		5-7	90*	30-60
Pechuga de pavo, sin hueso, 1 kg	Recipiente abierto	2		8-10	90*	150-210
Carne de cerdo						
Asado de solomillo de cerdo, 5-6 cm de grosor, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		8-10	80*	210-240
Lomo de cerdo, entero	Recipiente abierto	2		6-8	80*	90-120
Medallones de cerdo, 4 cm de grosor	Recipiente abierto	2		5-7	80*	90-120
Carne de buey						
Asado de vaca (p.ej. cadera), 6-7 cm de grosor, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		8-10	80*	210-270
Filete de buey, entero, 1 kg	Recipiente abierto	2		4-6	80*	150-210
Roastbeef, 5-6 cm de grosor	Recipiente abierto	2		6-8	80*	210-270
Medallones de ternera/filete de cadera, 4 cm de grosor	Recipiente abierto	2		5-7	80*	30-60
Carne de ternera						
Asado de ternera, 4-5 cm de grosor, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		8-10	80*	210-240

* precalentar

Plato	Recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Duración del sofrito en min.	Temperatura en °C	Duración, min
Asado de ternera, 10-15 cm de grosor, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		8-10	80*	210-240
Filete de ternera, entero, 800 g	Recipiente abierto	2		5-7	80*	120-150
Medallones de ternera, 4 cm de grosor	Recipiente abierto	2		5-7	80*	45-90
Carne de cordero						
Lomo de cordero, sin hueso, 200 g cada pieza	Recipiente abierto	2		5-7	80*	120-180
Pierna de cordero sin hueso, medio hecho, 1 kg atado	Recipiente abierto	2		6-8	80*	180-240
* precalentar						

Consejos prácticos para una cocción lenta

Cocción lenta de pechuga de pato.	Introducir la pechuga de pato fría en la sartén y sofreír en primer lugar el lado de la piel. Tras la cocción lenta, asar al grill entre 3 y 5 minutos hasta quedar crujiente.
La carne preparada con una cocción lenta no está tan caliente como la carne asada de forma normal.	Para evitar que la carne asada se enfríe rápidamente, calentar los platos y servir la salsa muy caliente.

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

Dar la vuelta a las frutas y verduras de vez en cuando. Tras secarse, desprender las piezas deshidratadas inmediatamente del papel.

Ajustes recomendados

En la tabla figuran los ajustes para deshidratar diferentes alimentos. La temperatura y duranción del proceso dependerá del tipo, grado de humedad, madurez y espesor de los alimentos 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 desea dehidratar otros alimentos, tomar como referencia los alimentos similares que figuran en la tabla.

Tipo calentam. utilizado:
- Aire caliente CircoTherm

Frutas, verduras y hierbas aromáticas	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en horas
Fruta de pepita (aros de manzana, 3 mm de grosor, 200 g por parrilla)	1-2 parrillas		80	5-9
Fruta de hueso (ciruelas)	1-2 parrillas		80	8-10
Verdura de raíz (zanahorias), rallada, escaldada	1-2 parrillas		80	5-8
Champiñones en láminas	1-2 parrillas		60	6-9
Hierbas aromáticas, lavadas	1-2 parrillas		60	2-6

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

Solo se deben utilizar 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 compartimento de cocción 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 compartimento de cocción 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

Verduras
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 compartimento de cocción 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 compartimento de cocción 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 compartimento de cocción 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.

Ajustes recomendados

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.

Tipo calentam. utilizado:
- ⅄ Aire caliente CircoTherm

Confitar	Recipiente	Altura de inserción	Tipo de calenta-miento	Temperatu-ra en °C	Duración, min
Verduras, p.ej. zanahorias	Tarros de conserva de 1 litro	1	⅄	160-170	Hasta la aparición de burbu-jas:30-40
				120	Desde la aparición de burbu-jas30-40
				-	Calor residual: 30
Verduras, p. ej. pepinos	Tarros de conserva de 1 litro	1	⅄	160-170	Hasta la aparición de burbujas: 30-40
				-	Calor residual: 30

Confitar	Recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración, min
Fruta de hueso, p. ej. cerezas, ciruelas	Tarros de conserva de 1 litro	1	⅄	160-170	Hasta la aparición de burbujas:30-40
				-	Calor residual:35
Fruta de pepita, p. ej. manzanas, fresas	Tarros de conserva de 1 litro	1	⅄	160-170	Hasta la aparición de burbujas:30-40
				-	Calor residual: 25

Dejar levar la masa con el programa fermentación

Con el tipo de calentamiento Fermentar, la masa sube con mayor rapidez que a temperatura ambiente y no se reseca. Iniciar el funcionamiento solo cuando el compartimento de cocción está 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
Colocar el cuenco con la masa 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.

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

Secar la humedad en el compartimento de cocción antes de hornear.

Ajustes recomendados

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.

Tipo calentam. utilizado:
- ⊖ Programa fermentación

Plato	Recipiente / accesorio	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Paso	Programa de fermentación	Duración, min
Masa de levadura, dulce						
P. ej. pastelitos de levadura	Cuenco	2	⊖	Primera fermentación	1	30-45
	Bandeja universal	2	⊖	Fermentación final	1	10-20
Masa rica en grasa, p. ej. panetone	Cuenco	2	⊖	Primera fermentación	2	40-90
	Molde sobre parrilla	2	⊖	Fermentación final	2	30-60
Masa de levadura, picante						
P. ej., pizza	Cuenco	2	⊖	Primera fermentación	1	20-30
	Bandeja universal	2	⊖	Fermentación final	1	10-15
Masa para pan						
Pan blanco	Cuenco	2	⊖	Primera fermentación	1	30-40
	Bandeja universal	2	⊖	Fermentación final	1	15-25
Pan mixto	Cuenco	2	⊖	Primera fermentación	1	25-40
	Bandeja universal	2	⊖	Fermentación final	1	10-20

Plato	Recipiente / accesorio	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Paso	Programa de fermentación	Duración, min
Panecillos	Cuenco	2		Primera fermentación	1	30-40
	Bandeja universal	2		Fermentación final	1	15-25

Descongelar

Para la descongelación de frutas, verduras y pasteles ultracongelados, utilizar el tipo de calentamiento CircoTherm. Descongelar las aves, la carne y el pescado preferiblemente en el frigorífico.

Para descongelar, utilizar las siguientes alturas de inserción:
- 1 parrilla: altura 2
- 2 parrillas: alturas 3+1

Ajustes recomendados

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 compartimento de cocción 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.

Tipo calentam. utilizado:
- Aire caliente CircoTherm

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración, min
Pan, panecillos					
Pan y panecillos en general	Bandeja de horno	2		50	40-70
Pasteles					
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 calientan suavemente con funcionamiento con vapor. Los platos conservan su sabor y tienen aspecto de recién hechos. 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 parilla o directamente sobre ésta a la altura 2.

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

Ajustes recomendados

En la tabla figura el ajuste ideal para distintos alimentos. Los tiempos son solo orientativos. Vienen determinados por el recipiente, la calidad, la temperatura y la 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 si es necesario.

Los valores de la tabla son válidos para la inserción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla.

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

Tipo calentam. utilizado:
- Regenerar

Plato	Recipiente / accesorio	Altura de inserción	Tipo de calenta-miento	Temperatu-ra en °C	Dura-ción, min
Verduras, refrigeradas					
1 kg	Recipiente abierto	2		120-130	15-25
250 g	Recipiente abierto	2		120-130	5-15
Platos, refrigerados					
Plato combinado, 1 ración	Recipiente abierto	2		120-130	15-25
Sopa, Cocido, 400 ml	Recipiente abierto	2		120-130	10-25
Guarniciones, p. ej. pasta, albóndigas, patatas, arroz	Recipiente abierto	2		120-130	8-25
Gratinados, p. ej. lasaña, gratinado de patata	Recipiente abierto	2		120-140	10-25
Pizza, horneada	Parrilla	2		170-180*	5-15
Repostería					
Panecillos, baguettes, horneados	Parrilla	2		150-160*	10-20
Volovanes	Parrilla	2		180*	4-10
Repostería congelada					
Pizza, horneada	Parrilla	2		170-180*	5-15
Panecillos, baguettes, horneados	Parrilla	2		160-170*	10-20
* precalentar					

Conservar caliente

El tipo de mantenimiento Conservar caliente permite mantener calientes los platos ya cocinados. De este modo se evita la condensación y la necesidad de limpiar el compartimento de cocción.

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

Platos de prueba

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

Conforme a EN 60350-1:2013 o IEC 60350-1:2011.

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

Pastel de manzana cubierto
Pastel de manzana cubierto en un nivel: colocar los moldes desarmables oscuros uno al lado del otro.

Pastel de manzana cubierto en dos niveles: colocar los moldes desarmables uno en cada nivel sin que coincidan uno encima de otro.

Pasteles en moldes desarmables de hojalata: hornear con calor superior/ inferior en un nivel. Utilizar la bandeja universal en vez de la parrilla y colocar encima el molde desarmable.

Base para tarta
Base para tarta en dos niveles: colocar los moldes desarmables uno en cada nivel sin que coincidan uno encima de otro.

Notas
- Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento 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.

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente CircoTherm
- Calor superior/inferior
- Programa pizza

Los niveles de intensidad de vapor se indican en la tabla mediante números:

- 1 = reducida
- 2 = media
- 3 = alta

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Hornear						
Pastas de té	Bandeja de horno	3		140-150*	-	25-40
Pastas de té	Bandeja de horno	3		140-150*	-	25-40
Pastas de té, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-150*	-	30-40
Pastas de té, 3 niveles	Bandejas de horno + bandeja universal	4+3+1		130-140*	-	35-55
Pastelitos	Bandeja de horno	3		160*	-	20-30
Pastelitos	Bandeja de horno	3		150*	-	25-35
Pastelitos, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150*	-	25-35
Pastelitos, 3 niveles	Bandejas de horno + bandeja universal	4+3+1		140*	-	35-45
Base para tarta	Molde desarmable Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Base para tarta	Molde desarmable Ø26 cm	2		160-170**	-	30-40
Base para tarta	Molde desarmable Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Base para tarta, 2 niveles	Molde desarmable Ø26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Pastel de manzana cubierto	2 moldes hojalata negra Ø20 cm	2		170-180	-	60-80
Pastel de manzana cubierto	2 moldes hojalata negra Ø20 cm	2		180-200	-	60-80
Pastel de manzana cubierto, 2 niveles	2 moldes hojalata negra Ø20 cm	3+1		170-190	-	70-90

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

** Precalentar, no utilizar la función de calentamiento rápido

Asar al grill

Colocar debajo la bandeja universal. De este modo se recoge el líquido, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Tipo calentam. utilizado:

- Grill superficie amplia

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración, min
Asar al grill					
Dorar tostadas*	Parrilla	4		290	4-6
Hamburguesa de ternera, 12 unidades**	Parrilla	4		290	25-30

* no precalentar

** dar la vuelta después de 2/3 del tiempo total

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

Register your product online

www.neff-international.com

9001000730
960317
es