

Instrucciones para el uso



B 16H6 ..



Indice

Qué hay que tener en cuenta	4	Funciones de asado al grill	21
Embalaje y aparatos usados	4	Funciones especiales	22
Antes del montaje	5	Manejo del horno	24
Indicaciones de seguridad	5	Conexión y desconexión	24
Causas de los daños	6	Seleccionar el modo de funcionamiento	24
Su nuevo horno	7	Ajustar la temperatura	26
El cuadro de mandos	7	Modificar el modo funcionamiento	26
Versión breve	8	Modificar la temperatura	27
Alturas de colocación	9	Calentamiento rápido	28
Accesorios	10	Controles	28
Antes de usar por vez primera el aparato	11	Dispositivos de seguridad	30
Puesta en marcha	11	Bloqueo del horno	30
Limpieza previa	12	Bloqueo permanente	31
Calentamiento inicial en vacío del horno	12	Desconexión de seguridad automática	31
Limpieza ulterior	12	Horneado	32
Reloj electrónico	13	Advertencias y consejos prácticos	33
El cuadro de mandos	13	Asado	34
Funciones del reloj	13	Asado al grill	36
Ajustar la hora actual	14	ThermoGrill	37
Temporizador de cortos períodos	15	Asado con grill de superficies	37
Desconexión automática	16	Programa cocción vapor	38
Controlar, corregir y borrar los ajustes	18	Programa fermentación	39
Funciones especiales	18	Cocción a baja temperatura	40
Los modos de funcionamiento del horno	19	Descongelar y conservar caliente	42
Funciones de aire caliente	19	Descongelar con CircoTherm	42
Funciones convencionales	20	Programa descongelación	43

Indice

Precalentar	44
Conservar caliente	44
Programa Sabbat	45
Programas Propios	46
Registrar un nuevo programa	46
Poner fin al registro de programa ..	47
Registro de varios pasos de programa	49
Reproducir un programa registrado ..	51
Borrar un programa	52
Limpieza y cuidados	53
Advertencias importantes	53
Revestimiento catalítico del interior del horno	55
Guardar los accesorios	55
Limpieza EasyClean®	56
Puerta del horno	58
Bajar el cuerpo de calefacción del grill	59
Soportes laterales	59
Correderas (carriles) telescopicos ..	60
Ajustes	61
Localización y subsanamiento de averías	62
¿Qué hacer en caso de que algo no funcione?	63

Para solicitar un recetario en español, llame al teléfono del Centro de Atención al Usuario Neff 902 406 416 y se lo enviaremos gratuitamente.

Qué hay que tener en cuenta



Antes de emplear el aparato nuevo deberá leer detenidamente las instrucciones de servicio del mismo. En ellas se facilitan informaciones y consejos importantes para su seguridad personal, así como para el correcto manejo y cuidado de la cocina.

Las presentes instrucciones de servicio son válidas para diferentes modelos de aparato; por ello puede ser posible que se describan detalles y características de equipamiento que no concuerden íntegramente con las de su aparato concreto.

Guarde las instrucciones de servicio y de montaje para un posible propietario posterior.

Embalaje y aparatos usados

Un embalaje protector protege a su nuevo aparato durante el transporte hasta su hogar. Todos los materiales de embalaje utilizados son respectuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Hay que intentar contribuir activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar al final de su uso, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables.

Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, hay que inutilizarlo e identificarlo con un adhesivo: "¡Atención!"



Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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

Su distribuidor o administración local le informará gustosamente sobre la vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

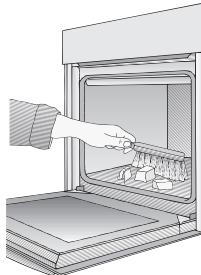
Antes del montaje

Daños por el transporte

Conexión eléctrica

Indicaciones de seguridad

Horno caliente



Reparaciones

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar la cocina. En caso de daños por una conexión errónea no se disfrutará del derecho de garantía.

Este aparato es de uso exclusivamente doméstico. Utilizar la cocina únicamente para preparar alimentos.

Abrir con cuidado la puerta del horno. Puede salir vapor caliente.

No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras! Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato.

No guardar nunca objetos inflamables dentro del horno. ¡Peligro de incendio!

No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción.

Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben entrar en contacto en ningún momento con las zonas de cocción que estuvieran calientes o incandescentes.

No aprisionar nunca los cables de conexión de los aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

Atención: Los carriles telescópicos se caldean fuertemente al funcionar el horno. Prestar particular atención a los carriles calientes que se hubieran desplegado. ¡Peligro de quemaduras!

Retire los restos del embalaje, por ejemplo trozos de estiropor, completamente del interior del horno.

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica!

Sólo un técnico instruido por nosotros está autorizado para realizar las reparaciones.

Si el aparato se ha averiado, desconectar el fusible de la cocina en la caja de fusibles.

Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

Bandeja de horno o papel de aluminio en el fondo del horno

No colocar bandejas de horneado directamente sobre el fondo del horno. No revestir el horno con papel de aluminio, de lo contrario se pueden producir acumulaciones de calor. Además, los tiempos de horneado y asado no coincidirían con los valores reseñados en las tablas de cocción, y el esmalte podría resultar dañado.

Piezas replegables

Replegar las piezas con sumo cuidado a fin de evitar daños.

Papel especial para hornear

En caso de seleccionar la modalidad de calentamiento «CircoTherm»  , no forrar el horno o las bandejas de horneado con papel especial para hornear suelto, dado que éste podría resultar aspirado por el ventilador durante la fase de calentamiento, dando lugar a importantes daños en el ventilador y el circuito de calentamiento del horno.

Agua en el horno

No verter nunca agua en el horno caliente. Se puede dañar el esmalte.

Zumo de fruta

No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El zumo de fruta que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.

Es mejor utilizar la bandeja universal honda.

Enfriamiento con la puerta del horno abierta

Dejar enfriar el horno sólo cuando esté cerrado. No aprisionar nada en la puerta del horno. Incluso si sólo se abre un poquito la puerta del horno, podrían dañarse con el tiempo los frontales de los muebles adyacentes.

Junta del horno muy sucia

Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno esté en funcionamiento. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.

La puerta del horno como superficie de apoyo

No subirse ni sentarse en la puerta del horno abierta.

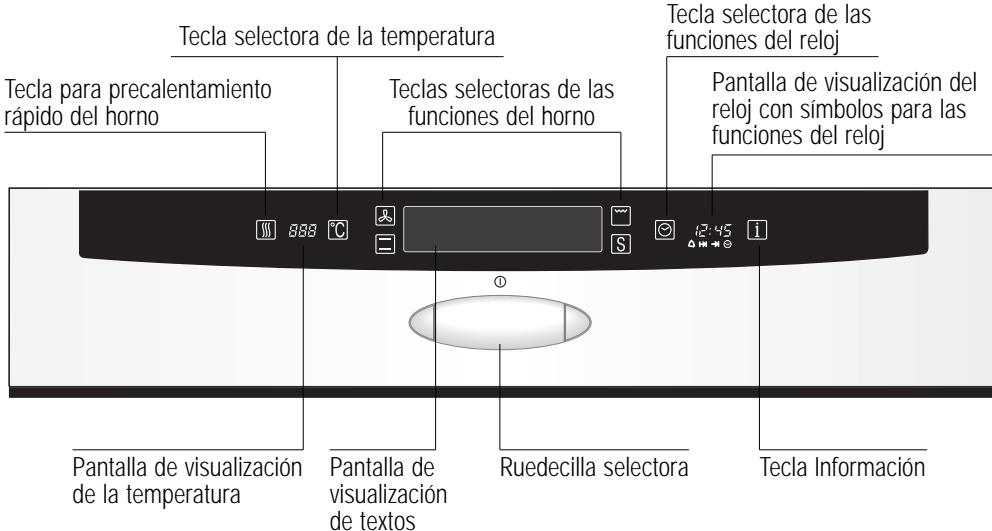
Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor.

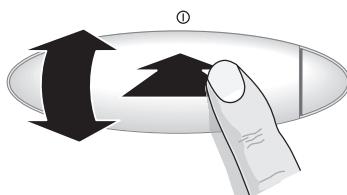
Su nuevo horno

A continuación le ofrecemos la oportunidad de familiarizarse con su nuevo aparato, le explicamos las funciones del cuadro de mandos, las teclas táctiles TouchControl, la ruedecilla selectora y las pantallas de visualización.

El cuadro de mandos



Ruedecilla selectora



La ruedecilla selectora se puede girar y oprimir.

- Girando la ruedecilla
- se seleccionan las funciones en la pantalla de visualización de textos
 - se ajustan la hora y la temperatura

Oprimiendo la ruedecilla selectora

- se confirman las opciones seleccionadas o ajustadas previamente
- se conecta o desconecta el horno en caso de mantenerla oprimida durante un tiempo prolongado.

Versión breve

Pantalla de visualización de textos

Pantalla de visualización para las funciones del horno, las modalidades de calentamiento, los ajustes y la información.

Teclas selectoras de las funciones del horno

Pulsar brevemente una de las teclas selectoras de funciones para acceder al modo de funcionamiento del horno deseado.

Pulsando repetidamente una tecla selectora, se puede activar el modo de funcionamiento correspondiente.

Tecla selectora de la temperatura

Tras pulsar brevemente la tecla , se puede ajustar la temperatura con ayuda de la ruedecilla selectora.

Pantalla de visualización de la temperatura con bandas de control

Muestra la temperatura actual del horno. Las bandas de control indican el grado de calentamiento del horno.

Tecla para calentamiento rápido

Pulsando brevemente la tecla  se activa la función de calentamiento rápido del horno (sólo modelos con CircoTherm y programa para horneado de pan).

Tecla selectora de las funciones del reloj

Pulsando brevemente esta tecla, se accede a la selección de las funciones del reloj (véase al respecto el capítulo «Reloj electrónico»).

Pulsando repetidamente la tecla , se pueden activar las funciones del reloj.

Pantalla de visualización del reloj con símbolos de las funciones del reloj

Indica la hora actual. Los símbolos se iluminan tan pronto como se ha activado la función correspondiente (véase el capítulo «Reloj electrónico»).

Tecla Información

¿Usted desea informarse rápidamente sobre las manipulaciones que está realizando en su aparato? Entonces pulse brevemente . De esta manera obtendrá usted informaciones sobre las funciones del horno, los modos de funcionamiento, las funciones del reloj, los ajustes efectuados, etc.

Alturas de colocación



El horno dispone de 3 alturas o pisos de colocación diferentes.

Estos pisos se cuentan de abajo hacia arriba, y están marcados en el horno.

En caso de trabajar con la modalidad de aire caliente  forzado, no debe utilizarse el piso »2« a fin de no perjudicar la circulación del aire.

Los soportes laterales para las bandejas y los carriles telescópicos se pueden colocar en la altura preferida por Vd.

El sencillo sistema de enclavamiento de los soportes laterales de las bandejas y los carriles telescópicos facilita considerablemente su cambio de posición.

Accesorios

Bandeja universal con parrilla



Bandeja pastelera, esmaltada



El equipo de serie del aparato incluye:

Parrilla de asado



Más accesorios opcionales los podrá adquirir Vd. en el comercio especializado:

Nº de pedido

Bandeja universal	Z 1232 X0
Bandeja universal con superficie antiadherente	Z 1233 X0
Bandeja de vidrio	Z 1262 X0
Bandeja para soufflés	Z 1272 X0
Bandeja pastelera, de aluminio	Z 1332 X0
Bandeja pastelera, esmaltada	Z 1342 X0
Bandeja de horneado con superficie antiadherente	Z 1343 X0
Bandeja para pizzas	Z 1352 X0
Rejilla para hornear o asar, acodada	Z 1432 X0
Rejilla para hornear o asar, tupida	Z 1442 X0
Parrilla de asado	Z 1512 X0
Kit para equipamiento posterior – Carril telescópico sencillo	Z 1784 X0
Sistema de horneado a vapor	N 8642 X0
Bandeja para cocer pan	Z 1912 X0
Fuente universal, esmaltada	Z 9930 X0

Advertencia:

Es posible que durante el funcionamiento del horno se deformen la bandeja de horneado o la bandeja universal. Las causas de ello son grandes diferencias de temperatura en los accesorios. Estas diferencias pueden aparecer si se cubrió solamente una parte del accesorio, o si se pusieron productos ultracongelados (como p. ej. una pizza) en los accesorios. La deformación vuelve a desaparecer durante el horneado, asado o la preparación al grill.

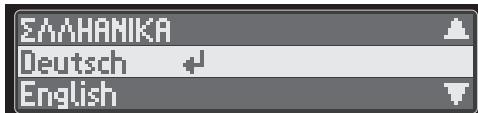
Antes de usar por vez primera el aparato

Puesta en marcha

Seleccionar el idioma

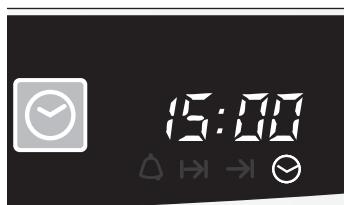
Tras conectar el aparato a la red eléctrica, aparecen en la pantalla de visualización de textos los diferentes idiomas de diálogo disponibles.

1. Girar la ruedecilla selectora hasta marcar el idioma de diálogo deseado en la barra roja.



2. Confirmar el ajuste oprimiendo la ruedecilla selectora.

A continuación aparece en la pantalla de visualización de textos la leyenda **Hora actual** y el requerimiento formulado en forma de leyenda parpadeante **Ajustar hora actual**.



1. Girar la ruedecilla selectora para ajustar la hora actual (en nuestro ejemplo: 15.00 horas).
2. Confirmar los ajustes oprimiendo la ruedecilla selectora **o bien** la hora actual ajustada es memorizada automáticamente por el sistema pasados tres segundos.
3. Tras ajustar y memorizar la hora actual, el aparato se desconecta.

¿Usted ha seleccionado un idioma erróneo?

Pulsar levemente – como mínimo durante cinco segundos – la tecla . En la pantalla de visualización de textos aparecen los idiomas de diálogo disponibles. A continuación puede Vd. proceder del modo explicado más arriba.

¿Usted se ha confundido al ajustar la hora actual? Véase al respecto el capítulo «Reloj electrónico».

Limpieza previa

Retirar los accesorios del interior del horno.

Retire los restos del embalaje, por ejemplo trozos de estiropor, completamente del interior del horno.

1. Limpiar la superficie exterior del aparato con un paño suave húmedo.
2. Limpiar el horno y los accesorios con una solución de lejía caliente.
3. Retirar los soportes laterales de las bandejas y los carriles telescópicos del horno (véanse los capítulos «Soportes laterales» y «Carriles telescópicos»).

Calentamiento inicial en vacío del horno

1. Calentar el horno en vacío durante aprox. 30 minutos.

2. Seleccionar el calor superior e inferior a 240° C (véase el capítulo «Manejo del horno»).

Limpieza ulterior

Limpiar el horno con una solución de lejía caliente.

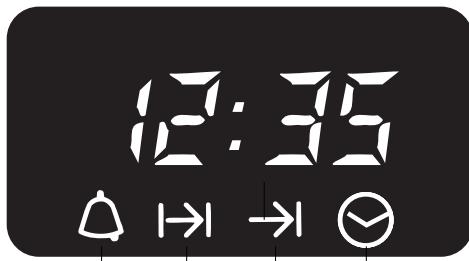
Montar en su sitio los soportes laterales de las bandejas y los carriles telescópicos (véanse los capítulos «Soportes laterales» y «Carriles telescópicos»).

Reloj electrónico

El reloj electrónico se puede manejar con una sola mano. Tras pulsar brevemente la tecla , se selecciona una función en el submenú y se ajusta la hora con ayuda de la ruedecilla selectora. Los ajustes de confirmación se realizan pulsando la ruedecilla selectora o se memorizan automáticamente al cabo de tres segundos.

El cuadro de mandos

Tecla selectora de las funciones del reloj



Temporizador de cortos períodos

Duración de funcionamiento

Hora del día (hora actual)

Fin de funcionamiento

Funciones del reloj

Temporizador de cortos períodos 

Duración de funcionamiento 

Preselección del tiempo 

Hora del día 

Borrar tiempos

Efectúa la cuenta atrás en minutos (máx. 24 horas).

Desconexión automática. Usted programa, estando un modo de funcionamiento activado, una determinada duración de funcionamiento del horno (máx. 6 horas). Una vez que ha transcurrido este período, el aparato se desconecta automáticamente.

Conexión y desconexión automáticas del aparato. Usted programa la duración de funcionamiento automático del horno y la hora de desconexión de mismo (máx. 24 horas).

Para modificar la hora actual o para poner el reloj en hora tras un corte del suministro de corriente.

Borra los tiempos ajustados en las funciones «Temporizador de cortos períodos», «Duración de funcionamiento» y «Preselección del tiempo».

Ajustar la hora actual

Los ajustes se confirman oprimiendo la ruedecilla selectora **o bien** la hora actual ajustada es memorizada automáticamente por el sistema pasados tres segundos.

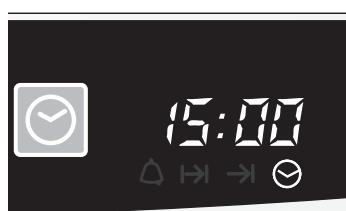
1. Pulsar brevemente la tecla  para acceder a las funciones del reloj en el submenú.



2. Seleccionar **Hora actual** en el menú del reloj **bien** pulsando levemente varias veces la tecla  **o bien** girando la ruedecilla selectora hasta que en la pantalla de visualización de textos aparezca marcada en rojo la leyenda **Hora actual**. Aceptar el ajuste.



3. A continuación aparece el requerimiento: **Ajustar hora actual**.



Advertencia

En caso de producirse un corte del suministro de corriente, parpadeará en la pantalla de visualización la indicación **0:00**. Para poder usar el aparato, deberá ajustar la hora actual en el mismo. A tal efecto se pulsa la tecla , que conduce automáticamente al punto 3 **«Ajustar hora actual»**.

La hora actual ajustada no se puede modificar estando activadas las funciones «Desconexión automática» o «Temporizador de cortos períodos».

Temporizador de cortos períodos

Los ajustes se confirman oprimiendo la ruedecilla selectora **o bien** la hora actual ajustada es memorizada automáticamente por el sistema pasados tres segundos.

1. Pulsar brevemente la tecla  para demandar las funciones del reloj.
2. Seleccionar **Temporizador de cortos períodos** y aceptar la selección. El símbolo  parpadea.



3. Ajustar la duración deseada girando la ruedecilla selectora. Aceptar el ajuste. El tiempo restante es mostrado en pantalla.

Una vez transcurrido que ha transcurrido la duración programada, aparece en pantalla la leyenda **Tiempo transcurrido**, se produce una señal acústica de aviso y el símbolo  parpadea en la pantalla.

Para desactivar anticipadamente la señal acústica de aviso, deberá pulsarse brevemente la tecla  o presionar la ruedecilla selectora.

Ejemplo: 5 minutos

Desconexión automática

Duración de funcionamiento Desconexión automática

El horno se puede conectar y desconectar a través del reloj electrónico.

Los alimentos o platos más adecuados para su preparación mediante esta función automática son aquellos que apenas requieren vigilancia o atención durante su proceso de cocción u horneado.

Los ajustes se confirman oprimiendo la ruedecilla selectora **o bien** son memorizados automáticamente por el sistema pasados tres segundos.

El proceso de horneado o asado comienza inmediatamente para la duración de funcionamiento programada.

1. Seleccionar el modo de funcionamiento y la temperatura del horno deseados.
2. Pulsar brevemente la tecla  para activar las funciones del reloj.
3. Seleccionar **Duración de función** y ajustar la duración deseada mediante la ruedecilla selectora (en nuestro ejemplo: 1h 30 min).

Durac. de función
Ajustar duración



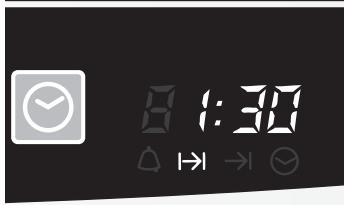
Pasados tres segundos, el sistema conmuta y muestra la hora actual. La iluminación del símbolo  señala que se ha programado el funcionamiento del horno.

4. Una vez transcurrida la duración de funcionamiento programada (en nuestro ejemplo 1 h 30 min), aparece en la pantalla de visualización de textos la leyenda **Tiempo transcurrido**, se produce una señal acústica de aviso, el símbolo  parpadea y el modo de funcionamiento seleccionado se desactiva automáticamente.
Para desactivar anticipadamente la señal acústica de aviso, deberá pulsarse brevemente la tecla  u oprimir la ruedecilla selectora.
5. Para desactivar el funcionamiento automático del horno, pulsar nuevamente la tecla .
6. Desconectar el horno.

Preselección del tiempo Desconexión y conexión automáticas

El proceso de horneado o asado comienza en el momento por Vd. seleccionado, durante la duración de funcionamiento programada.

1. Seleccionar el modo de funcionamiento y la temperatura del horno deseados.
2. Pulsar brevemente la tecla  para activar las funciones del reloj. Seleccionar la función **Preselecc. tiempo**.



3. En la pantalla de visualización de textos aparece la indicación **Ajustar duración**. Programar la duración deseada mediante la ruedecilla selectora (en nuestro ejemplo: 1h 30 min). Confirmar los ajustes efectuados.
4. En la pantalla de visualización de textos aparece la indicación **Ajustar Hora de desconexión**. Programar la hora de desconexión deseada mediante la ruedecilla selectora (en nuestro ejemplo: 12 h 30 min).

Pasados tres segundos, el sistema conmuta y muestra la hora actual.

La iluminación del símbolo  señala que se ha programado el funcionamiento automático del horno.

El horno se conecta automáticamente en la hora prevista y se desconecta una vez transcurrida la duración programada (en nuestro ejemplo: conexión a las 11.00 horas, duración 1 h 30, desconexión a las 12.30 horas).



5. Una vez transcurrida la duración programada, aparece en la pantalla de visualización de textos la indicación **Tiempo transcurrido**, se produce una señal acústica de aviso, el símbolo  parpadea y el modo de funcionamiento seleccionado se desactiva automáticamente. Para desactivar anticipadamente la señal acústica de aviso, deberá pulsarse brevemente la tecla  u oprimir la ruedecilla selectora.
6. Para desactivar el funcionamiento automático del horno, pulsar nuevamente la tecla .
7. Desconectar el horno.

Controlar, corregir y borrar los ajustes

Para controlar los ajustes efectuados, deberá pulsarse brevemente la tecla  , seleccionando la función que se desea controlar.

Para corregir un ajuste efectuado, pulsar brevemente la tecla  y seleccionar la función en cuestión.

Los tiempos ajustados se pueden modificar girando la ruedecilla selectora.

En caso de desear borrar sólo uno de varios ajustes efectuados, deberá activarse la función que se desea borrar a través de las funciones del reloj.

Poner el tiempo ajustado a cero («») mediante la ruedecilla selectora.

Para borrar todos los ajustes efectuados deberá seleccionarse desde las funciones del reloj la opción **«Borrar tiempos»**.

Funciones especiales

Oscurecimiento nocturno de la pantalla

La pantalla de visualización se oscurece automáticamente entre las 22.00 y las 6.00 horas.

**Accesorio opcional
Radioantena**

El reloj electrónico puede equiparse con una radioantena (véanse los accesorios).

Desconectar la pantalla de visualización del reloj

Véase el capítulo «Ajustes».

Los modos de funcionamiento del horno

A continuación le facilitamos una visión general de las cuatro funciones del horno: Funciones de aire caliente, funciones convencionales, funciones de asado al grill y funciones especiales. Las funciones del horno se desglosan en los modos de funcionamiento descritos más abajo.

Funciones de aire caliente

CircoTherm

Las funciones de aire caliente incluyen:

Un ventilador instalado en la pared de fondo del horno se encarga de hacer circular el aire caliente por el interior del mismo, lográndose así una transmisión óptima del calor a los alimentos.

Las ventajas:

- Posibilidad de hornear y asar simultáneamente en hasta 2 alturas diferentes
- Menor acumulación de suciedad en el horno
- Tiempos de calentamiento del horno más cortos
- El horno trabaja con menores temperaturas
- Posibilidad de esterilizado.

Programa descongelación

Un ventilador situado en la pared del horno distribuye el aire en interior del horno en torno a los alimentos. El ventilador funciona sin calefacción.

Ventajas:

- Descongelación cuidadosa de los alimentos
- Los alimentos ultracongelados como por ejemplo trozos de carne, aves, pan y pasteles se descongelan de modo uniforme.

Programa pizza

En el programa para pizza se activa, además del CircoTherm, el calor inferior (solera).

Las ventajas:

- Las pizzas o los pasteles salen húmedos pero crujientes por abajo.
- Opción particularmente apropiada para productos ultracongelados como por ejemplo pizzas, patatas fritas, etc.

Programa horneado de pan

Escalón para hornear pan, con CircoTherm.

Regulable entre 180 – 220° C.

Funciones convencionales

Calor superior e inferior

(Sistema convencional de calentamiento del horno)

Las funciones incluyen:

Los cuerpos radiadores de calefacción incorporados en la parte superior e inferior del horno generan el calor y lo transmiten a los alimentos por proceso de radiación.

Horneado y asado sólo es posible en un piso.

Las ventajas:

- Adecuado para hacer pasteles húmedos, pizzas, quiches.

Calor inferior

Con esta opción se conecta sólo el cuerpo de calefacción de la parte inferior del horno.

Las ventajas:

- Modalidad apropiada particularmente para alimentos cuya parte inferior necesite más cochura o deba tener una corteza crujiente.

 Utilizarla sólo brevemente, poco antes de concluir el tiempo de horneado o cocción prescrito.

Cocción a baja temperatura

Preparación de asados a baja temperatura.

Función ideal para preparar todas las piezas de carne tierna que deben quedar rosadas o en su punto.

Ventajas:

- Se alcanza con seguridad el punto de preparación deseado
- La carne queda jugosa y tierna
- Las carnes preparadas con la función de cocción a baja temperatura no requieren tiempos de reposo y se pueden conservar calientes a baja temperatura.

Funciones de asado al grill

Grill grande

Las funciones de asado al grill incluyen:

El cuerpo de calefacción instalado en la parte superior del horno genera el calor que, mediante proceso de radiación, es transmitido a los alimentos.

Las ventajas:

- Particularmente apropiado para asar trozos o piezas de carne pequeños y no muy gruesos, como por ejemplo filetes o salchichas, así como pescado, verduras y emparedados.
- Se calienta toda la superficie del grill
- Opción apropiada particularmente para asar grandes cantidades.

Grill pequeño

Las ventajas:

- Sólo se calienta la zona central de la superficie del grill
- Opción apropiada particularmente para asar pequeñas cantidades
- Ahorro energético.

ThermoGrill

En el asado con grill con recirculación del aire caliente se conectan y desconectan alternativamente el cuerpo de calefacción del grill y el ventilador.

El ventilador distribuye el calor generado por el cuerpo de calefacción del grill de modo uniforme por el interior del mismo.

Las ventajas:

- Particularmente apropiado para asar pollos y grandes trozos de carne.

Funciones especiales

Programas propios

Las funciones especiales incluyen:

Con objeto de facilitar la preparación de sus platos preferidos, así como de aquellos cuya preparación sea sumamente compleja, usted puede registrar el desarrollo del ciclo de preparación de hasta diez platos diferentes en su sistema y reproducirlo en cualquier momento.

El horno registra el modo de funcionamiento, la temperatura y la duración, así como la variación de hasta cuatro magnitudes durante el proceso de registro.

Programa cocción vapor

Para el sistema de cocción a vapor (disponible como accesorio opcional en el comercio especializado)

Programa fermentación

Mediante este función se crean las condiciones óptimas para la subida de la masa de levadura.

Temperatura: 35–38° C

Humedad del aire: 75–100%

Las ventajas:

- aumento de volumen rápido y uniforme de la masa
- se evita que la masa se seque
- evita que se forme piel, facilitando su elaboración
- protección contra factores negativos externos (por ejemplo corriente de aire)
- preparación de yogur.

Precaletar

Opción para calentar la vajilla de porcelana (temperatura fijamente ajustada). Los alimentos y bebidas conservan el calor durante más tiempo en la vajilla precalentada.

Retirar la vajilla precalentada siempre con agarradores o manoplas.

Conservar caliente

Para conservar calientes los platos y alimentos (Ajuste de 60 – 120 °C).

Programa Sabbat

El horno funciona entre 24 y 73 horas con una temperatura fijamente ajustada (calor de bóveda y solera).

La propuesta que hace el programa es de 27 horas.

Limpieza EasyClean

Con objeto de facilitar las tareas de limpieza del interior del horno, su aparato dispone de un sistema de limpieza auxiliar. Mediante la evaporación automática de una solución detergente adecuada, los restos de alimentos acumulados o incrustados sobre las superficies esmaltadas del horno son ablandados gracias a la acción conjunta del calor y el vapor de agua, pudiéndose concluir la limpieza con gran facilidad y rapidez. Para una información más detallada al respecto, véase el capítulo »Limpieza y cuidados«.

Las ventajas:

- Facilidad de limpieza del horno
- Preservación de las superficies esmaltadas
- Limpieza respetuosa con el medio ambiente.

Iluminación del horno

La iluminación interior del horno es activada. Al cabo de 30 minutos, la iluminación interior se apaga automáticamente.
El horno no calienta.

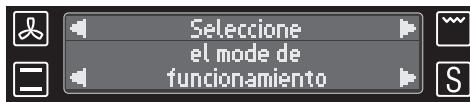
Manejo del horno

Conexión y desconexión

Tecla de información

¿Usted desea informarse rápidamente sobre las manipulaciones y operaciones que está realizando en estos momentos en su aparato? Entonces sólo deberá pulsar brevemente la tecla .

Para **conectar** el aparato, mantener oprimida la ruedecilla selectora durante aprox. 2 segundos. En la pantalla de visualización de textos aparece el requerimiento **Seleccione el modo de funcionamiento.**



Para **desconectar** el aparato, mantener oprimida la ruedecilla selectora durante aprox. 2 segundos. La pantalla de visualización de textos se apaga.

Observación

En caso de volver a conectar el aparato 7 segundos después de haberlo desconectado, se produce el llamado «efecto memoria»: El aparato se conecta en el punto en el que fue desconectado por última vez. En caso de querer evitar este efecto deberá aguardarse más de 7 segundos antes de volver a conectar el aparato.

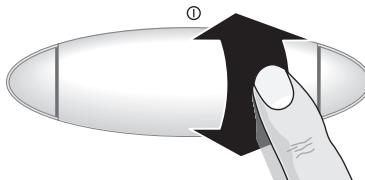
Seleccionar el modo de funcionamiento

Antes de conectar el horno deberá decidirse usted por el modo de funcionamiento del horno que desea usar (véase el capítulo «Modos de funcionamiento del horno» por ejemplo CircoTherm).

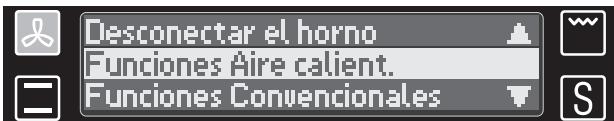
Usted puede manejar el aparato de dos modos distintos.

A través de la ruedecilla selectora

1. Conectar el horno.
2. Girar la ruedecilla selectora para acceder al menú principal con las funciones del horno.



3. Girar la ruedecilla selectora para marcar la función del horno en cuyo submenú está incluido el modo de funcionamiento deseado.



4. Oprimir la ruedecilla selectora para confirmar la función seleccionada. Usted accederá a los modos de funcionamiento correspondientes en el submenú.



5. Girar la ruedecilla para seleccionar el modo de funcionamiento deseado.
6. Oprimir la ruedecilla para confirmar la opción seleccionada.

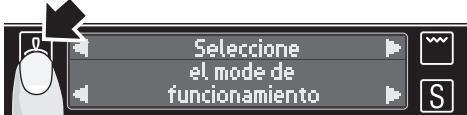
¿Su horno adopta automáticamente ajustes, sin que Vd. haya efectuado ninguna selección?

Tan pronto como no se realiza durante tres segundos ningún ajuste, el sistema adopta automáticamente los ajustes momentáneos.

Véase a este respecto el capítulo «Modificar el modo de funcionamiento».

Observaciones sobre las teclas selectoras de las funciones del horno

1. Conectar el horno.
2. Pulsar brevemente la tecla selectora de la función del horno cuyo submenú incorpora el modo de funcionamiento deseado (en nuestro ejemplo: ).



En la pantalla de visualización aparece el submenú con los modos de funcionamiento del horno.



3. Con cada pulsación de la tecla de selección de las funciones del horno que se efectúe, se avanza un modo de funcionamiento en el menú.
4. Seleccione el modo de funcionamiento deseado y aguarde tres segundos. Pasado este período, el sistema ha adoptado automáticamente el ajuste y el horno está en funcionamiento.

Ajustar la temperatura

Una vez seleccionada el modo de funcionamiento del horno, parpadea en la pantalla de visualización de textos el requerimiento para seleccionar la temperatura; la temperatura propuesta por el sistema aparece iluminada en la pantalla de visualización de la temperatura (en nuestro ejemplo: CircoTherm, 160 °C).



1. Mientras el texto esté parpadeando en pantalla, se pueden efectuar modificaciones de la temperatura en pasos de 5 °C . Girar a tal efecto la ruedecilla selectora hacia arriba o abajo. (Las temperaturas adecuadas se facilitan en las tablas de horneado y asado).
2. Confirmar los ajustes oprimiendo la ruedecilla selectora **o bien** aguardando tres segundos hasta que el sistema memorice automáticamente los ajustes.

El horno comienza a calentar.

Modificar el modo funcionamiento

Manera de cambiar de un modo de funcionamiento a otro (en nuestro ejemplo: De la modalidad CircoTherm al modo de funcionamiento Calor de inferior).

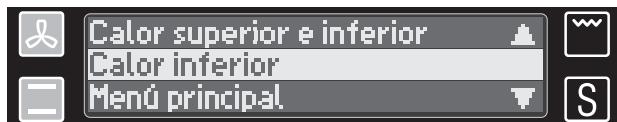
1. Pulsar brevemente la tecla selectora de la función del horno cuyo submenú incorpora el modo de funcionamiento deseado (en nuestro ejemplo: ).



En la pantalla de visualización aparece el submenú con los modos de funcionamiento del horno.



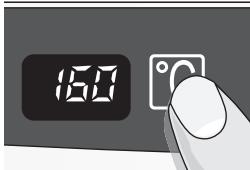
2. Seleccionar modo de funcionamiento deseado – bien pulsando repetidamente las teclas de selectoras de funciones del horno o bien girando al ruedecilla selectora.



3. Confirmar los ajustes oprimiendo la ruedecilla selectora, de lo contrario, el sistema retorna al cabo de tres segundos automáticamente al modo de funcionamiento ajustado con anterioridad.



Modificar la temperatura



Observaciones

1. Pulsar brevemente la tecla . En la pantalla de visualización de textos aparece el requerimiento **Seleccionar temperatura**.
2. Ajustar la temperatura deseada mediante la ruedecilla selectora.

En las opciones cocción a baja temperatura, cocción vapor, fermentación, precalentar, Sabbat, EasyClean y descongelación → la temperatura está fijamente ajustada y no se puede modificar.

Calentamiento rápido

Borrado anticipado

En los programas «CircoTherm» y «Horneado de pan» se puede activar adicionalmente la opción «Calentamiento rápido». Pulsar a tal efecto brevemente la tecla  : En la pantalla de visualización de textos aparece la leyenda **Calentamiento rápido**.

Pulsar nuevamente la tecla  : El calentamiento rápido queda interrumpido.

En la pantalla de visualización de textos se apaga la leyenda **Calentamiento rápido**.

Controles

Control de la temperatura



La indicación por bandas luminosas de la pantalla de visualización de la temperatura indica si el horno ha alcanzado la temperatura ajustada.

Durante el ciclo de calentamiento del horno, las cuatro bandas luminosas se iluminan consecutivamente en función de la temperatura momentánea del horno. La temperatura ajustada se ha alcanzado cuando la banda luminosa superior se apaga por vez primera.

Durante el funcionamiento subsiguiente del horno, la banda luminosa superior se ilumina cada vez que el horno inicia un ciclo de calentamiento para alcanzar la temperatura ajustada.

Control de calentamiento

La temperatura actual del horno se puede mostrar durante la fase de calentamiento.

Pulsar a tal efecto la tecla  . Al cabo de aprox. cinco segundos y mientras se mantenga oprimida la tecla  , se muestra en pantalla la temperatura actual.

Indicación del calor residual del horno

Tras desconectar el horno, el ventilador puede continuar funcionando durante un cierto tiempo:

Calor residual elevado más de 120°C

Calor residual bajo 60 – 120°C.

Bandas de temperatura de los diferentes sistemas de calentamiento

Funciones de aire caliente	Temperatura propuesta, en ° C	Banda de temperatura, en ° C
CircoTherm	160	40 – 200
Programa descongelación	–	sin ajuste de temperatura
Programa pizza	220	50 – 275
Programa horneado de pan	200	180 – 220

Funciones del grill	Temperatura propuesta, en ° C	Banda de temperatura, en ° C
Grill grande	220	50 – 275
Grill pequeño	180	50 – 275
ThermoGrill	170	50 – 250

Funciones convencionales	Temperatura propuesta, en ° C	Banda de temperatura, en ° C
Calor superior e inferior	170	50 – 275
Calor inferior	200	50 – 225
Cocción baja temperatura	–	ajuste fijo

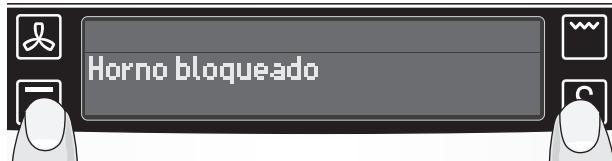
Funciones especiales	Temperatura propuesta, en ° C	Banda de temperatura, en ° C
Programa Cocción vapor	–	ajuste fijo
Programa Fermentación	–	ajuste fijo
Programa Precalentar	–	ajuste fijo
Programa Conservar caliente	85	60 – 120
Programa Sabbat	–	ajuste fijo
Limpieza EasyClean	–	ajuste fijo

Dispositivos de seguridad

Estando el bloqueo del horno activado, éste no se puede poner en marcha de manera fortuita o indebida (por ejemplo niños jugando).

El bloqueo del horno se puede usar como seguro de niños.

Bloqueo del horno



1. Pulsar simultáneamente, con el horno desconectado, durante tres segundos las teclas  y . El aparato está bloqueado y en la pantalla de visualización aparece la leyenda **Horno bloqueado**.
2. Para desbloquear el aparato, pulsar simultáneamente durante tres segundos las teclas  y . En la pantalla de visualización se apaga la leyenda **Horno bloqueado**. El horno se puede volver usar normalmente.

Observación

La leyenda **Horno bloqueado** se apaga al cabo de 15 segundos.

Tan pronto como se accione la ruedecilla selectora o se pulse una tecla, vuelve a aparecer en pantalla la leyenda.

Bloqueo permanente



1. Pulsar simultáneamente, con el horno desconectado, durante seis segundos las teclas y . El aparato está bloqueado de modo permanente y en la pantalla de visualización aparece la leyenda **Bloqueo permanente**.
2. Para poder usar el horno estando el bloqueo permanente activado, deberán pulsarse simultáneamente durante tres segundos las teclas y . La leyenda **Bloqueo permanente** se apaga y el horno se puede volver a usar normalmente. El bloqueo permanente se vuelve a activar 30 segundos después de desconectarse el aparato.
3. Para desactivar el bloqueo permanente, pulsar simultáneamente durante seis segundos las teclas y . En la pantalla de visualización se apaga la leyenda **Bloqueo permanente**. El horno se puede volver a usar normalmente.

Desconexión de seguridad automática

Según el ajuste efectuado, el horno se desconecta automáticamente al cabo de 6 ó 30 horas (excepto en caso de estar activado el programa Sabbath). El aparato informa a través de un texto en pantalla sobre la desconexión automática.

La desconexión sólo se produce si no se ha efectuado ningún ajuste o modificación en el período en cuestión.

Tan pronto como se accione la ruedecilla selectora o una de las teclas, se vuelve a activar el modo de funcionamiento que había estado conectado con anterioridad.

En la pantalla de visualización se apaga la leyenda «Desconexión de seguridad».

Horneado

Hornear en moldes



Colocar los moldes siempre sobre la parrilla, fijándose que ocupen el centro del horno.

Aconsejamos utilizar moldes oscuros de metal, dado que absorben mejor el calor.

Advertencias

En caso de emplear moldes de horneado de color claro de paredes delgadas o moldes de vidrio hay que tener presente que estos moldes prolongan los tiempos de cocción y el pastel no adquiere un dorado uniforme.

El tostado de los alimentos puede ser influido a través de los ajustes de la temperatura del horno.

Si el pastel se aplasta al sacarlo del horno, seleccionar un tiempo de horneado más largo o ajustar una temperatura más baja.

Hornear en bandejas



La parte oblicua de la bandeja de horneado debe mostrar siempre hacia la puerta del horno.

Replegar las piezas con sumo cuidado a fin de evitar daños.

Introduzca siempre las bandejas en el horno hasta el tope.

Se aconseja utilizar preferentemente las bandejas originales del fabricante.

Hornear en moldes de hojalata

CircoTherm Nivel 1
Calor superior e inferior Nivel 1

El pastel está muy tostado por abajo:

Verificar la altura de la parrilla. Reducir el tiempo de horneado; ajustar una temperatura más baja.

El pastel está muy claro:

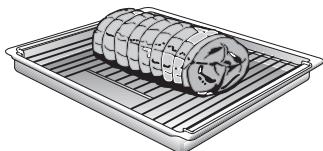
Verificar la altura de la parrilla. Prolongar el tiempo de horneado o seleccionar un molde de chapa negra.

No colocar los moldes o pasteles altos directamente delante de la rejilla protectora de la pared de fondo del horno.

Advertencias y consejos prácticos

El pastel colocado sobre la bandeja no está suficientemente cocido por abajo	Retirar las bandejas de horneado o universales que no vayan a usarse, del horno.
El pastel de molde está demasiado claro por abajo	No colocar el molde sobre la bandeja de horneado, sino sobre la parrilla.
El pastel o las pastas están demasiado tostadas por abajo	Colocar el pastel o las pastas en un piso más elevado.
El pastel está demasiado seco	Aumentar algo la temperatura ajustada del horno. Seleccionar un tiempo de horneado más corto.
El pastel está demasiado húmedo por dentro	Seleccione la próxima vez una temperatura más baja. ATENCIÓN: Los tiempos de cocción no se pueden reducir aumentando la temperatura ajustada en el horno (los alimentos salen cocidos o tostados por fuera, pero crudos por dentro). Seleccione un tiempo de horneado más largo. Dejar reposar la masa un poco de más tiempo. Emplee la próxima vez menos líquido y deje el producto un poco de más tiempo en el horno.
Al trabajar con la modalidad «CircoTherm», los pasteles en moldes redondos o rectangulares se tuestan demasiado por detrás	No colocar el molde directamente delante de las salidas de aire en la pared de fondo del horno.
Al preparar alimentos horneados muy húmedos (por ejemplo tarta tarta de fruta) se produce mucho vapor de agua en el interior del horno, que se condensa en la puerta de éste.	Abriendo varias veces cuidadosamente la puerta del horno (uno o dos veces, en caso de largos tiempos de horneado, más veces) se puede evacuar el vapor de agua del interior del horno y reducir así considerablemente la formación de gotas de agua.
El pastel tiene un dorado irregular con la opción CircoTherm	Coloque el pastel la próxima vez en una altura inferior.
La tarta queda aplastada al sacarla del horno	Utilice la próxima vez menos líquido.
Para ahorrar energía	Calentar el horno previamente sólo en caso de exigirlo la receta del plato a cocinar. Los moldes oscuros absorben mejor el calor. Calor residual: En los procesos de horneado o asado prolongados, puede desconectarse el horno 5 a 10 minutos antes de alcanzar el tiempo de horneado prescrito.

Asado



Asar en recipientes abiertos

Colocar la parrilla en la bandeja universal recogedora de grasa. Introducirla conjuntamente con ésta en el mismo piso (altura).

Los trozos de carne a partir de un peso de 750 gramos se pueden asar de modo particularmente económico en el horno.

Enjuagar la bandeja universal o los utensilios de asado que se vayan a utilizar con agua.

Colocar la carne sobre los mismos.

Para carnes y aves con grasa deberá ponerse, según el tamaño de la pieza, entre $\frac{1}{8}$ y $\frac{1}{4}$ litro de agua en la bandeja universal. Untar las carnes magras con grasa a discreción, o mecharlas con una lonja de tocino.

Una buena salsa se puede hacer con el «fondo» o jugo del asado recogido y concentrado en la bandeja.

Para ello, agregar agua caliente al mismo para disolverlo, ponerla a cocer y agregarle fécula para espesarla. En caso necesario, pasarl por un tamiz.

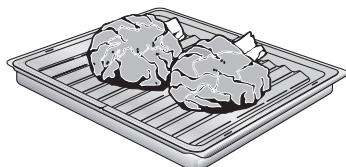
Meter la carne en el horno frío (no hace falta calentarla previamente = Ahorro de energía).

Asado en recipiente cerrado (cacerola)

Colocar la carne, aun cuando se trate de un trozo, en una cacerola adecuada para el asado y cubrirla con la tapadera. Introducirla en el horno, colocándola sobre la parrilla.

Aconsejamos preparar el asado de vacuno en una cacerola cerrada.

Asar con la parrilla de asado



Colocar la parrilla en la bandeja universal recogedora de grasa. La parrilla contribuye a evitar que el horno quede sucio.

La grasa y el jugo del asado son recogidos en la bandeja universal.

Advertencias

Piezas de asado gran tamaño, altas, ganso, pavo, pato

= Largos tiempos de asado, baja temperatura

Piezas de asado mediano tamaño, de poca altura

= Tiempos de asado de mediana duración, mediana temperatura

Piezas de asado pequeñas, de poca altura

= Cortos tiempos de asado, alta temperatura

Duración del tiempo de asado por centímetro de altura de la pieza de carne, sin hueso: aprox. 13 – 15 minutos

Duración del tiempo de asado por centímetro de altura de la pieza de carne, con hueso: aprox. 15 – 18 minutos

CONSEJO: Hacer un primer intento seleccionando una temperatura algo más baja que la indicada en la tabla de asado o receta. Por regla general, una temperatura más baja hace que la pieza tome un color dorado más uniforme.

Al trabajar con la opción , **aconsejamos** dar la vuelta a las piezas de asado una vez que ha transcurrido la mitad o las dos terceras partes del tiempo de asado previsto.

Utilizar sólo recipientes con asas resistentes a las elevadas temperaturas del horno.

Preparar los trozos de carne grandes directamente en la bandeja universal, sin utilizar la parrilla.

Los trozos de asado más pequeños se pueden preparar con papel de aluminio. Para ello se corta un trozo de papel de aluminio en las medidas aproximadas de la parrilla, se la da una forma con los bordes elevados por los laterales, y se coloca sobre la parrilla.

Una vez transcurrido el tiempo de asado prescrito, dejar reposar la carne durante unos 10 minutos aproximadamente en el horno desconectado y cerrado.

La carne estás cruda por dentro

Seleccione una temperatura más baja.

ATENCIÓN: Los tiempos de cocción no se pueden reducir aumentando la temperatura ajustada en el horno (los alimentos salen cocidos o tostados por fuera, pero crudos por dentro). Seleccione un tiempo de asado más largo.

Al preparar asados muy húmedos, por ejemplo con agua, se produce mucho vapor de agua en el interior del horno, que se condensa en la puerta de éste.

Abriendo varias veces cuidadosamente la puerta del horno (uno o dos veces, en caso de largo tiempos de asado, más veces) se puede evacuar el vapor de agua del interior del horno y reducir así considerablemente la formación de gotas de agua.

Asado al grill

Atención

 **Prestar atención al asar al grill.**
Mantener alejados los niños de la cocina durante las operaciones.

Asar al grill con la puerta cerrada.

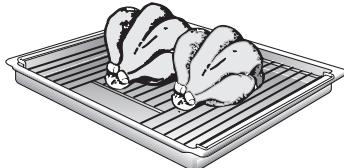
Las temperaturas del asado al grill pueden regularse.

Introducir siempre conjuntamente la bandeja universal y la parrilla.

Colocar siempre la carne en el centro del parrilla.

Colocar la parrilla en la bandeja universal recogedora de grasa. Introducirla conjuntamente con ésta en el mismo piso (altura).

ThermoGrill



Para pollos o asados de carne particularmente crujientes (asado de cerdo con corteza).

Utilizar la parrilla y la bandeja universal. Volver las grandes piezas una vez transcurrida la mitad del tiempo de asado prescrito.

No colocar los recipientes o utensilios de vidrio usados que estuvieran calientes, sobre bases frías o húmedas sino sobre sobre un paño de cocina seco, a fin de evitar que el vidrio salte.

Al realizar el asado al grill con aire caliente sobre la parrilla, puede originarse un mayor grado de suciedad en el horno. Por ello deberá limpiarse el horno tras cada sesión de trabajo, a fin de evitar el quemado y la incrustación de los restos de alimentos en el horno.

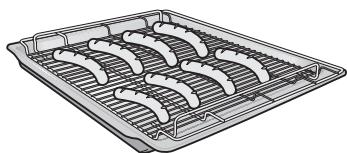
Dar la vuelta a las aves enteras una vez transcurridas los dos terceras partes de su tiempo de asado.

En los asados de pato y ganso, pinchar la piel debajo de las alas a fin de permitir la salida de la grasa.

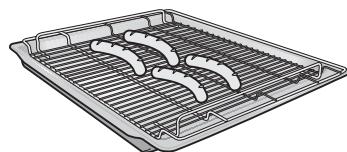
Una vez transcurrido el tiempo de asado prescrito, dejar reposar la carne durante unos 10 minutos aproximadamente en el horno desconectado y cerrado.

Asado con grill de superficies

Grill grande



Grill pequeño



Para platos pequeños y planos.

Utilizar siempre conjuntamente la parilla y la bandeja universal.

Dar la vuelta a la pieza a asar una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de asado prescrito.

Untar ligeramente la parrilla y el alimento de aceite.

Programa cocción vapor

¡Atención!

Sólo se puede usar en combinación con el sistema de cocción al vapor (disponible como accesorio opcional en el comercio especializado del ramo).

Usar la función de cocción a vapor sólo estando el horno completamente frío (temperatura ambiente).

Utilizar como sistema de calefacción sólo la función «Cocción al vapor». ¡No utilizar otras modalidades o funciones!

Conectar

Pulsar brevemente la tecla **S** y seleccionar en el submenú **Cocción vapor**. Confirmar el ajuste.

En la pantalla de visualización de textos aparece la leyenda **Programa Cocción vapor**.

El proceso de cocción al vapor es regulado automáticamente. La temperatura está fijamente ajustada.

¿Parpadea en la pantalla de visualización de textos la indicación **Imposible**?

El horno no se ha enfriado completamente. Desconectar el horno y aguardar a que se enfríe hasta la temperatura ambiente.

Arrancar nuevamente el programa de cocción a vapor.

Para obtener una información más detallada deberán consultarse las instrucciones de uso del sistema de horneado a vapor de Neff.

Programa Fermentacion

Atención

¡No verter agua fría en el interior del horno caliente!
¡Usar el programa de fermentación sólo estando el **horno completamente frío!**

Utilizar sólo agua normal de red. No usar en ningún caso agua destilada.

Al preparar yogur, no verter agua en el horno.

Conectar

1. Llenar cuidadosamente 50 ml de agua (aprox. 1/4 de un vaso de agua) en el fondo del horno.
2. Colocar el recipiente con la masa en el centro de la parrilla; colocarla en la altura 1.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Pulsar brevemente la tecla **S** y seleccionar en el submenú **Programa Fermentación**. Confirmar la selección.

En la pantalla de visualización de textos aparece la indicación **Programa Fermentación**; el proceso de fermentación se regula automáticamente.

La temperatura está fijamente ajustada.

¿Parpadea en la pantalla de visualización de textos la indicación **Imposible**?

El horno no se ha enfriado completamente.

Desconectar el horno y aguardar a que se enfrié hasta la temperatura ambiente.

Arrancar nuevamente el programa de fermentación.

Masa de levadura	Cantidad de harina	Duración del ciclo
Masas ligeras (por ej. pizzas, trenza)	300–500 gr	25–30 minutos
	750 gr	30–35 minutos
Masas pesadas (por ej. pan dulce de frutas)	500 gr	40–60 minutos
	750 gr	60–80 minutos
Masas ligeras de pan	1000 gr	30–40 minutos
Masas pesadas de pan	1000 gr	50–70 minutos
Yogur	1 litro de leche	6 horas

Las indicaciones consignadas en la tabla de cocción sólo tienen valor orientativo y pueden variar en función de la calidad y cantidad de la masa, así como de la naturaleza de los ingredientes usados, por ejemplo la antigüedad y calidad de la levadura empleada.

Atención

Antes de iniciar el proceso de horneado deberá eliminarse el agua residual que pudiera haber en el interior del horno. En caso de apreciarse a simple vista depósitos de cal, eliminarlos con vinagre y aclarar a continuación con agua limpia.

Cocción a baja temperatura

Preparación de asados a baja temperatura. Función ideal para preparar todas las piezas de carne tierna que deben tener color rosado o estar en su punto.

Ventajas:

- Se alcanza con seguridad el punto de preparación deseado.
- La carne queda jugosa y tierna
- Las carnes preparadas con la función de cocción a baja temperatura no requieren tiempos de reposo y se pueden conservar calientes a baja temperatura.

Advertencias

Usar sólo carnes frescas y en estado impecable. Dorar la carne a temperatura muy elevada, durante un tiempo suficiente.

No cubrir la carne durante su cocción en el horno.

No dar la vuelta tampoco a las grandes piezas de carne. No se requieren tiempos de reposo tras la cocción a baja temperatura.

Tras la cocción a baja temperatura, la carne siempre tiene por dentro un aspecto rosado, esto no es un indicio de un tiempo de cocción demasiado corto. Todas las partes tiernas de la carne de vacuno, cerdo, ternera y cordero son adecuadas para la preparación en este método de cocción.

El tamaño de la pieza de carne es determinante para la duración de los tiempos de dorado y cocción final.

Conecitar

1. Pulsar brevemente la tecla  y seleccionar en el submenú **Cocción baja temperatura**. Confirmar el ajuste.

En la pantalla de visualización de textos aparece la leyenda **Aguarde, por favor**.

2. Tan pronto como el horno ha alcanzado la temperatura adecuada (aprox. 20 minutos) se produce una señal acústica de aviso y se puede introducir la carne en el horno. En la pantalla de visualización de textos cambia la indicación de **Aguarde, por favor a Introduzca el alimento**.

La carne preparada con la cocción a baja temperatura no alcanza una temperatura tan elevada como la carne asada normalmente.

Prestar atención a que los platos estén calientes (véase el capítulo «Precalentar»). Servir las salsas muy caliente.

Conservar caliente la carne preparada con la cocción baja temperatura.

Seleccionar el modo de funcionamiento **Conservar caliente** y ajustar la temperatura a 60 °C. Los trozos de carne pequeños se pueden conservar calientes hasta 45 minutos, las piezas de mayor tamaño, hasta 2 horas.

Plato	Dorar en la placa de cocción, en minutos	Cocción final en el horno, en minutos
--------------	-------------------------------------------------	----------------------------------------------

Trozos de carne pequeños

Cortados en dados o tiras	Completo, 1–2	20–30
Escalopes pequeños, bistecs o medallones	Por cada cara 1–2	35–50

Trozos de carne de mediano tamaño

Filete entero (400–800 gramos)	Completo, 4–5	75–120
Lomo de cordero (aprox. 450 gramos)	Por cada cara 2–3	50–60
Doble chuleta	Completo, 7–9	100–120

Trozos de carne grandes

Filete entero (a partir de 900 gramos)	Completo, 6–8	120–150
Asado (600–1000 gramos)	Completo, 8–10	120–150
Asado (1100–2000 gramos)	Completo, 8–10	180–270

Descongelar y conservar caliente

Descongelar con CircoTherm

Advertencias importantes

Descongelar y preparar al horno alimentos congelados, utilizar sólo la opción de CircoTherm.

Observar las instrucciones e informaciones de los fabricantes consignadas en las envolturas de los alimentos congelados.

Los alimentos congelados que se han descongelado (en particular carne) requieren unos tiempos de cocción más cortos que los alimentos frescos, dado que el proceso de congelación desarrolla un efecto semejante a una cocción previa.

En caso de preparar **carne congelada** directamente en el horno, hay que sumar el tiempo necesario para la descongelación al tiempo de cocción de la carne.

Descongelar las **aves congeladas** antes de cocinarlas, dado que hay que vaciarlas primero.

Cocinar el **pescado congelado** a la misma temperatura que el pescado fresco.

Los **alimentos cocinados, envasados en bandejas de porciones de aluminio**, se pueden preparar simultáneamente en el horno.

Pisos

Para 1 bandeja: Piso 1

Para 2 bandejas: Piso 1 + 3.

Descongelar y cocinar

Descongelar **los productos congelados crudos o los alimentos congelados** en un congelador a una temperatura de 50° C. En caso de seleccionar una temperatura más elevada, puede desecarse el alimento.

Descongelar los **alimentos envueltos en papel** o envases de aluminio cerrado a una temperatura de 130 – 140° C.

Descongelar y calentar los **productos de panadería congelados** a una temperatura de 100 a 140° C. Untar ligeramente los panes, panecillos y productos hechos con levadura con agua, a fin de que salgan más crujientes.

Descongelar los **pasteles congelados secos** planos a una temperatura de 160 – 170° C, durante 20 a 30 minutos.

Descongelar **pasteles congelados húmedos planos** (con capa de frutas) a una temperatura de 160 – 170° C, durante 30 a 50 minutos. Envolverlos en papel aluminio para evitar que las frutas se sequen.

Descongelar y hornear los **emparedados congelados** (ya preparados) a una temperatura de 160 – 170° C, durante 20 minutos.

Pizzas congeladas:

Ténganse presentes las indicaciones que facilita el fabricante en el embalaje de las mismas.

Programa descongelación

Función particularmente adecuada para pasteles o tartas delicados (por ejemplo tarta de crema).

1. Pulsar brevemente la tecla  y seleccionar en el submenú **Programa descongelación**. Confirmar la selección. En la pantalla de visualización de textos aparece la leyenda **Programa descongelación**. El ventilador del horno funciona sin calefacción.
2. Descongelar la tarta o pastel, según su tamaño y naturaleza, durante 25 – 45 minutos.
3. Retirar el pastel del horno y dejarlo reposar durante 30 – 45 minutos.

En caso de pasteles de pequeño tamaño (trozos), se reduce la duración del tiempo de descongelación a 15-20 minutos y el tiempo de reposo, a 10-15 minutos.

Precalentar

Para precalentar los platos y la vajilla de servicio. Los alimentos conservan el calor durante más tiempo en la vajilla precalentada.

1. Pulsar brevemente la tecla **S** y seleccionar en el submenú **Precalentar**.

Confirmar la selección. En la pantalla de visualización de textos aparece la leyenda **Precalentar**.

En la opción **Precalentar**, la temperatura está fijamente ajustada.

2. Colocar la vajilla en el centro de la parrilla.

Retirar la vajilla precalentada siempre con agarradores o manoplas.

Conservar caliente

Función para conservar calientes los alimentos.

1. Pulsar brevemente la tecla **S** y seleccionar en el submenú **Conservar caliente**. Confirmar la selección. En la pantalla de visualización de textos aparece la leyenda **Conservar caliente** con **Seleccionar temperatura**.
2. Ajustar con la ruedecilla selectora la temperatura deseada. Téngase presente que en la opción **Conservar caliente** sólo se pueden ajustar temperaturas entre 60 y 120°C.
3. Introducir el alimento que se desea conservar caliente en el horno.

No conservar calientes los alimentos durante más de dos horas. Los alimentos que se conservan en caliente se deterioran con mayor facilidad.

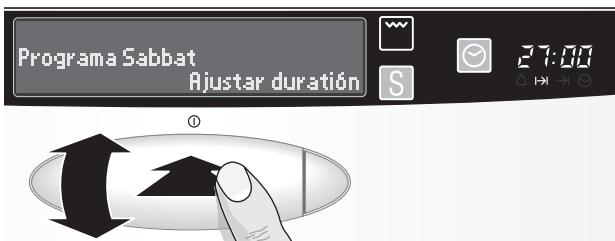
Programa Sabbat

Advertencia

El horno funciona entre 24 y 73 horas de modo continuo a una temperatura de 80-90 °C.

Durante este período se pueden conservar calientes o calentar los alimentos sin necesidad de conectar o desconectar el horno.

La iluminación interior del horno está desconectada durante el período de activación del Programa Sabbat.



Ajustar

1. Pulsar brevemente la tecla **S** y seleccionar en el submenú **Programa Sabbat**. Confirmar la selección. En la pantalla de visualización de textos aparece la leyenda **Ajustar duración**.
2. Ajustar con la ruedecilla selectora la duración deseada. Confirmar el ajuste oprimiendo la ruedecilla o aguardar tres segundos hasta que el sistema memorice automáticamente la duración ajustada.

En la pantalla de visualización de textos aparece la leyenda **Programa Sabbat**. El programa permanece activado durante el tiempo programado.

Modificar la duración

La duración del programa se puede modificar a través de la función **Duración de funcionam.**

1. Pulsar brevemente la tecla **Q** y seleccionar en el submenú la **Duración de funcionam.**. Confirmar la selección.
2. Corregir la duración con ayuda de la ruedecilla selectora.

Programas Propios

Con objeto de facilitar la preparación de sus platos preferidos, así como de aquellos cuya preparación sea sumamente compleja, usted puede registrar el desarrollo del ciclo de preparación de hasta diez platos diferentes en su sistema y reproducirlo en cualquier momento.

El horno registra el modo de funcionamiento, la temperatura y la duración, así como la variación de hasta cuatro magnitudes durante el proceso de registro.

Registrar un nuevo programa

1. Conectar el horno.
2. Pulsar brevemente la tecla **S** y seleccionar en el submenú **Programas Propios**.

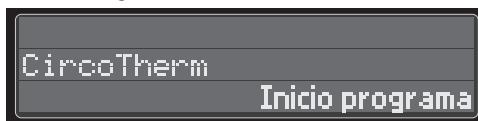


3. Seleccionar en el submenú la opción **Nuevo programa**.
Vd. puede elegir entre tres funciones de horno diferentes (las funciones especiales no están disponibles).



4. Seleccionar la función deseada. Confirmar la selección para acceder a los modos de funcionamiento correspondientes.
5. Seleccionar el modo de funcionamiento deseado y confirmar la selección.
En la pantalla de visualización de textos aparece el modo de funcionamiento seleccionado y el requerimiento para ajustar la temperatura; la temperatura propuesta por el sistema se ilumina en la pantalla.
6. Programar la temperatura deseada y confirmar la selección. El horno comienza ahora a calentar.

7. En la pantalla de visualización de textos aparece **Inicio Programa**.



Usted deberá decidir ahora si desea calentar previamente el horno o no.

Sin calentamiento previo

8. Introducir el alimento en el horno.

Con calentamiento previo

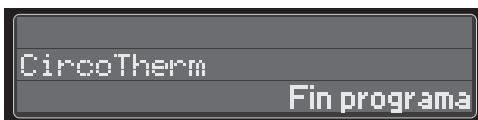
8. Aguardar a que el horno se haya calentado (véase el control de la temperatura). Introducir a continuación el alimento en el horno.

9. Presionar la ruedecilla selectora para confirmar el inicio del programa. **Comienza el registro.** Se registra la temperatura actual; el tiempo total se muestra en la pantalla de visualización del reloj; en la pantalla de visualización de textos cambia la indicación de **Inicio programa** a **Fin programa**.

10. Hornee o cocine el alimento del modo acostumbrado.

Poner fin al registro de programa

Inmediatamente después de confirmar el inicio de programa aparece en la pantalla de visualización de textos la opción **Fin programa**.



Presionar la ruedecilla selectora en caso de desear poner fin al registro del programa.

Usted dispone a tal efecto de tres opciones:

Memorizar
Continuar
Cancelar

Memorizar

se selecciona en caso de desear memorizar el programa registrado. El registro es concluido.

Denominación

En la siguiente operación se da un nombre al programa registrado. El nombre del programa se compondrá a este respecto carácter a carácter (máximo número de caracteres: 20).



- | | |
|------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Seleccionar los caracteres: | Girar la ruedecilla selectora |
| Aceptar el carácter seleccionado: | Presionar la ruedecilla |
| Borrar un carácter: | ⬅ |
| Memorizar el nombre: | ➡ |
| Interrumpir el proceso de denominación del programa: | ✖ |

Indicación del programa: **Funciones especiales / Programas propios.**

Continua

se selecciona en caso de desear proseguir con el registro del programa. El sistema le devuelve a la opción de registro de programas.

Cancelar

permite poner fin al proceso de registro SIN memorizar el programa. El registro ha concluido.

Advertencia

Una vez que se ha registrado un programa, éste no se puede modificar.

Registro de varios pasos de programa

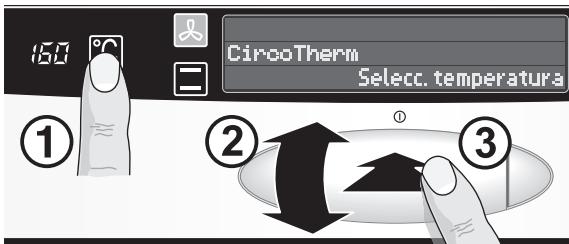
Durante el proceso de registro de un programa se pueden programar hasta cuatro variaciones de la temperatura y el modo de funcionamiento. Estas modificaciones se registran conjuntamente con el programa y se muestran durante la reproducción del mismo. De esta manera puede Vd. personalizar sus programas.

Como modificación se consideran:

- variación del modo de funcionamiento
- variación de la temperatura
- variación del modo de funcionamiento con variación de la temperatura.

Variar la temperatura

Iniciar el registro tal como se describe en el capítulo «Registrar un programa nuevo».



1. Para modificar la temperatura durante el desarrollo del proceso de registro, pulsar brevemente la tecla $^{\circ}\text{C}$.
En la pantalla de visualización de textos parpadea el requerimiento para seleccionar la temperatura (**Selecc. temperatura**).
 2. Variar la temperatura ajustada girando la ruedecilla selectora.
 3. Confirmar la operación **oprimeiendo la ruedecilla selectora**, de lo contrario el aparato vuelve al cabo de tres segundos automáticamente a la temperatura que estaba ajustada con anterioridad.
- La variación de la temperatura es registrada conjuntamente con el programa.

Variar el modo de funcionamiento

Iniciar el registro tal como se describe en el capítulo «Registrar un programa nuevo».

1. Para modificar el modo de funcionamiento durante el desarrollo del proceso de registro, pulsar brevemente la tecla selectora de las funciones del horno cuyo submenú incorpora el modo de funcionamiento deseado.



En la pantalla de visualización aparece el submenú con los modos de funcionamiento.

2. Seleccionar el modo de funcionamiento deseado – bien pulsando repetidas las teclas selectoras de las funciones del horno o bien girando la ruedecilla selectora.
3. Confirmar la operación oprimiendo la ruedecilla selectora.
4. En la pantalla de visualización de textos parpadea el requerimiento para seleccionar la temperatura (**Selecc. temperatura**). La temperatura propuesta por el programa se ilumina.
5. Confirmar los ajustes oprimiendo la ruedecilla selectora.



La variación del modo de funcionamiento y de la temperatura es registrada conjuntamente con el programa.

Reproducir un programa registrado

1. Pulsar brevemente la tecla  y seleccionar en el submenú **Programas propios**.
2. Seleccionar en el submenú el programa deseado. Tan pronto como el aparato ha alcanzado la temperatura de arranque del programa, se produce una señal acústica de aviso.
3. Introduzca en el horno el alimento que desea preparar, según se indica en la pantalla de visualización; arrancar el programa oprimiendo la ruedecilla selectora. El programa comienza su desarrollo. En caso de incluir el programa varios pasos, éstos se indican mediante señales acústicas.
4. Una vez concluido el desarrollo del programa, se produce una señal acústica de aviso; en la pantalla de visualización de textos parpadea la leyenda **Programa terminado**.
5. Conformar el fin del programa oprimiendo la ruedecilla selectora. El horno se desconecta.

Advertencia

Durante la reproducción del programa, la pantalla de visualización del reloj realiza una cuenta atrás respecto a cada paso del programa.

Téngase en cuenta que el horno memoriza ajustes tales como «Precalentamiento». Proceda durante la reproducción de un programa del mismo modo que durante el registro de un programa.

Al demandar un programa, la banda de control señala el grado de precalentamiento del horno: todas las bandas iluminadas → horno precalentado no hay banda iluminada → horno sin precalentar.

Al reproducir un programa, parpadea en la pantalla de visualización de textos:

Aguarde, por favor, ¿ horno demasiado frío?

El horno no ha alcanzado la temperatura de arranque memorizada para el programa en cuestión. Aguarde hasta que se produzca la señal acústica de aviso y el sistema le requiera que introduzca el alimento el horno y arranque el programa.

Imposible, ¿horno demasiado caliente?

La temperatura que se registra en el interior del horno es superior a la temperatura de arranque memorizada para el programa. Desconecte el horno y aguarde a que se enfríe. Arrancar a continuación nuevamente el programa.

Mostrar los pasos de programa

Vd. puede visualizar los ajustes de los distintos pasos de programa.

1. Pulsar brevemente la tecla **S** y seleccionar en el submenú **Programas propios**.
2. Marcar el programa deseado.
3. Pulsar brevemente la tecla **I** y girar la ruedecilla selectora.

En las pantallas se muestran los ajustes de cada paso de programa:

- Pantalla de visualización de textos:
Modo de funcionamiento y paso de programa
- Pantalla de visualización de la temperatura:
La temperatura memorizada
- Bandas del control de calentamiento:
Grado de precalentamiento del horno
- Pantalla de visualización del reloj:
Duración de los pasos de programa.

Borrar un programa

1. Pulsar brevemente la tecla **S** y seleccionar en el submenú **Programas propios**.
2. Seleccionar en el submenú **Borrar programa**.
3. Seleccionar el programa que se desea borrar e iniciar el proceso de borrado oprimiendo la ruedecilla selectora.
4. Seleccionar **volver** para retroceder hasta el menú original.

Advertencia

Los programas que hayan sido borrados no se pueden recuperar ni restablecer.

Limpieza y cuidados

Advertencias importantes

No utilizar agentes frotadores ni abrasivos, así como tampoco objetos rascadores para limpiar la cocina.

No eliminar los restos de alimentos quemados con objetos rascadores, sino ablandarlos con un paño húmedo y agente lavavajillas.

Los productos de limpieza cuyo uso es particularmente recomendable se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Exterior del aparato

Frontal de acero inoxidable / aluminio

Aplicar un lavavajillas de uso corriente sobre un paño suave húmedo o una gamuza para secar cristales.

No usar detergentes agresivos, esponjas abrasivas o paños de limpieza bastos o abrasivos.

En caso de tener que eliminar capas de suciedad fuertemente adherrida, se aconseja usar un limpiador de uso corriente para superficies de acero inoxidable y aluminio mates. ¡Ténganse estrictamente en cuenta las instrucciones y advertencias del fabricante!

Elementos esmaltados y de vidrio

Aplicar un lavavajillas de uso corriente sobre un paño suave húmedo o una gamuza para secar cristales.

Cristal de la puerta del horno

Con objeto de lograr una reducción de la temperatura, el cristal interior de la puerta del horno está dotado de una capa termorrefectora.

Esta capa no interfiere en absoluto la buena visibilidad a través del cristal.

Estando la puerta del horno abierta, la capa reflectora puede aparecer como una especie de velo de color claro.

Esto se debe a razones técnicas y no tiene ningún efecto negativo sobre la calidad y prestaciones del material.

Horno

Limpiar el horno tras concluir su utilización, en particular en caso de haber preparado platos asados o al grill, dado que los restos de alimentos que pudieran quedar adheridos en el interior del horno se queman e incrustan al usar éste nuevamente, resultando considerablemente más difícil su eliminación.

Advertencias:

Para evitar la acumulación de suciedad deberá usarse:

- **La función «Aire caliente forzado» (Circotherm).** Trabajando con la opción «Aire caliente forzado» la acumulación de suciedad es mucho menor que con cualquier otra modalidad de funcionamiento del horno.
- **para hornear** pasteles muy húmedos en la bandeja universal.
- vajilla **adecuada para el horneado** (fuente).

Para facilitar la limpieza

se puede conectar la iluminación interior del horno y desenganchar la puerta.

Para limpiar el frontal del horno detrás de la puerta, deberá desengancharse la junta de goma de la puerta.

Utilizar agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre.

Para una limpieza a fondo, se recomienda el uso de limpiadores específicos para hornos.

Se aconseja usar un limpiador de hornos en forma de gel, dado que éste se puede aplicar de modo selectivo.

 No limpie el horno en caliente con limpiadores de hornos específicos para limpieza en caliente.

Tras concluir la limpieza, dejar la puerta del horno abierta para que éste se seque.

Por cierto:

El horno está revestido de una capa de esmalte. El esmalte tiene que aplicarse a una temperatura muy elevada, por esta razón puede presentar variaciones de color. Esto es un fenómeno normal y no influye en absoluto en el buen funcionamiento del aparato. ¡No trate de eliminar dichas decoloraciones con esponjas o materiales abrasivos (estropajos, etc.) ni agentes agresivos o agentes limpiahornos!

Los bordes de las chapas delgadas no se pueden recubrir por completo con capas de esmalte.

Por esta razón pueden resultar bastos al tacto.

La protección anticorrosiva, no obstante, está garantizada.

Superficies esmaltadas en el interior del horno

Revestimiento catalítico del interior del horno

Limpiar las superficies catalíticas del horno

La pared de fondo del horno está recubierta de una capa de esmalte autolimpiador. Se limpia sola mientras el horno está en funcionamiento. A veces, las salpicaduras más grandes no desaparecen al menos hasta que el horno se ha puesto en funcionamiento varias veces.

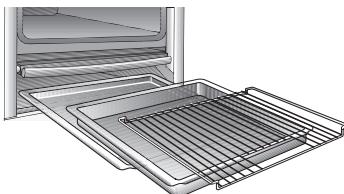
Una ligera decoloración del esmalte no tiene repercusiones sobre la autolimpieza.

Advertencias importantes

No usar nunca agentes abrasivos, dado que podrían rayar o incluso destruir la capa de esmalte autolimpiador.

No limpiar nunca el esmalte autolimpiador con un limpiador específico para hornos. En caso de acceder fortuitamente un limpiador de hornos al esmalte, eliminarlo inmediatamente con ayuda de una esponja y abundante agua.

Guardar los accesorios



Abrir la puerta del horno y desplazarla hacia el interior.

Los accesorios se pueden guardar en el compartimento que se encuentra debajo del horno.

Los accesorios deberán colocarse según el siguiente orden:

- 1. Bandeja de horneado**
- 2. Bandeja universal**
- 3. Rejilla para asado.**

Limpieza EasyClean®

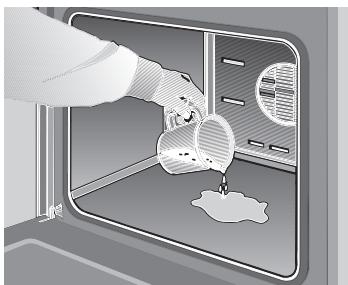
Con objeto de facilitar las tareas de limpieza del interior del horno, su aparato dispone de un sistema de limpieza auxiliar. Mediante la evaporación automática de una solución detergente adecuada, los restos de alimentos acumulados o incrustados sobre las superficies esmaltadas del horno son ablandados gracias a la acción conjunta del calor y el vapor de agua, pudiéndose concluir la limpieza con gran facilidad y rapidez. Para una información más detallada al respecto, véase el capítulo «Limpieza y cuidados».

Atención:

No vierta agua fría estando el horno caliente.

La función auxiliar de limpieza sólo se puede **activar si el horno está completamente frío** (Temperatura ambiente).

Utilizar sólo agua normal de red. **¡No utilizar agua destilada!**



Conexión:

1. Retirar las bandejas de horneado y la bandeja universal del horno. La parrilla puede permanecer en el horno.
2. Verter cuidadosamente 0,4 litros de agua en el fondo del horno y agregar algo de agente lavavajillas. En caso de un fuerte grado de suciedad, dejar actuar la solución detergente un cierto tiempo antes de conectar el horno.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Pulsar brevemente la tecla **S** y seleccionar en el submenú **Limpieza EasyClean**.

En la pantalla de visualización de textos aparece la indicación **Limpieza EasyClean – en marcha**.

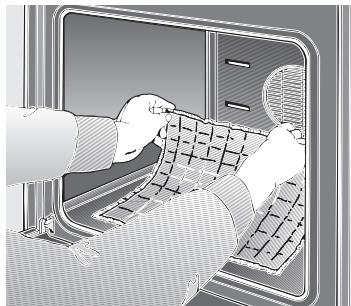
El proceso de limpieza se desarrolla automáticamente. El programa ha concluido al cabo de 21 minutos. Se produce una señal acústica de aviso y en la pantalla de visualización de textos aparece la indicación **Limpieza EasyClean – finalizado**.

¿En la pantalla de visualización de textos parpadea la leyenda **Imposible**?

El horno no se ha enfriado completamente. Desconecte el horno y aguarde a que se haya enfriado hasta la temperatura ambiente.

Arrancar a continuación nuevamente la función de limpieza EasyClean.

Tras desconectar la función auxiliar de limpieza



Consejos y advertencias

No dejar el agua residual durante un período prolongado (por ejemplo durante la noche) en el interior del horno.

1. Abrir la puerta del horno y recoger al agua residual que se encontrara en el horno con un paño de esponja grande absorbente.
2. Limpiar el horno con el paño de esponja empapado con la solución detergente, con un cepillo blando o un estropajo de plástico. Los restos de suciedad fuertemente adherida o incrustada pueden eliminarse con un raspador para placa vitrocerámica.
Atención: Manejar con sumo cuidado el raspador, no aplicándolo en un ángulo excesivamente plano, dado que podría ocasionar daños en el esmalte.
3. Las manchas de cal se pueden eliminar con un paño empapado en vinagre.
4. Enjuagar con agua limpia y secar el horno con un paño seco (secar asimismo la parte inferior de la junta del horno).

Consejos y advertencias:

En caso de fuerte grado de suciedad del horno, se puede repetir la operación una vez que se ha enfriado el horno.

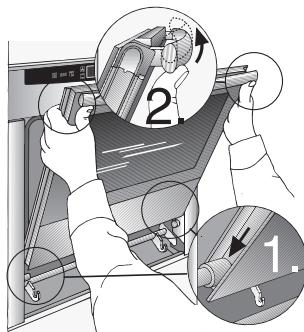
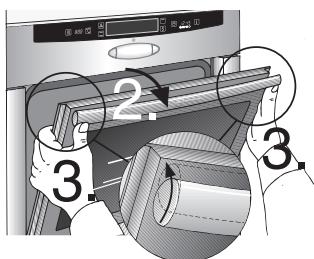
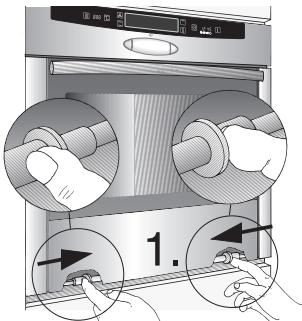
En caso de encontrarse el horno muy sucio de grasa tras preparar platos de asado o al grill, aconsejamos aplicar primero un agente lavavajillas sobre la suciedad antes de conectar la función de limpieza del horno.

Dejar la puerta del horno entreabierta, enclavada en ángulo de 30°, durante 1 hora, a fin de que se sequen bien las superficies esmaltadas.

Secado rápido

1. Inclinar la puerta del horno en 30° hasta la posición de enclavamiento.
2. Pulsar brevemente la tecla  y seleccionar en el submenú **CircoTherm**.
3. Ajustar la temperatura con ayuda de la ruedecilla selectora a **50° C**. Duración: 5 minutos.
4. Desconectar a continuación nuevamente el horno.

Retirar y montar la puerta del horno



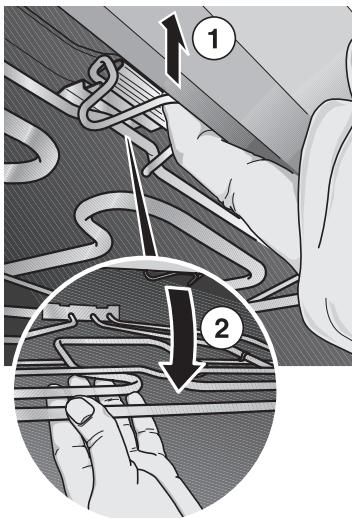
Desenganchar la puerta del horno

1. Desplazar los cierres situados en los laterales izquierdo y derecho hacia el interior. Abrir la puerta del horno hasta que queda entreabierta (posición oblicua).
2. Sujetar la puerta del horno por arriba y alzar ligeramente el tirador de la misma.
3. Retirar hacia arriba la puerta del horno estando en posición entreabierta (oblicua).

Enganchar la puerta del horno

1. Montar la puerta del horno, en posición oblicua, sobre los rodillos guía.
2. Alzar el tirador ligeramente hacia la posición horizontal, hasta que enclave la puerta del horno.
3. Cerrar la puerta del horno y desplazar los cierres de los laterales izquierdo y derecho hacia fuera.

Bajar el cuerpo de calefacción del grill



Para facilitar la limpieza de la parte superior interior del horno, hay que desplazar hacia abajo el cuerpo de calefacción (resistencia) del grill.

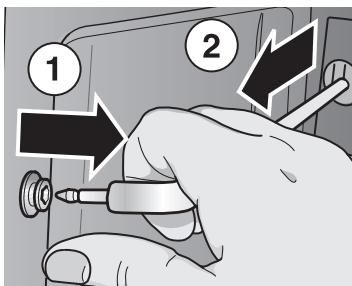
¡Atención! El cuerpo de calefacción tiene que estar frío.

1. Empuje el estribo de soporte hacia arriba, hasta que desenclave de manera audible.
2. Sujete bien el cuerpo de calefacción, abatiéndolo hacia abajo.

Tras limpiar el horno

Repliegue el cuerpo de calefacción hacia arriba. Tire del estribo de soporte hacia adelante y empújelo hacia arriba, hasta que enclave de manera audible.

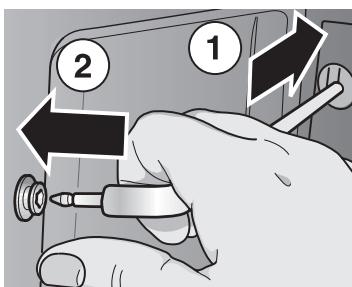
Soportes laterales



Desenganchar el soporte

1. Tirar del soporte hasta soltarlo del casquillo.
2. Desengancharlo de su emplazamiento.

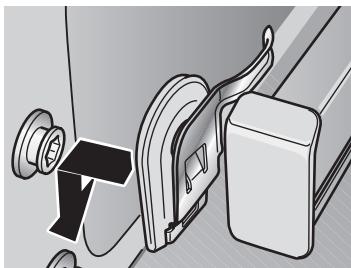
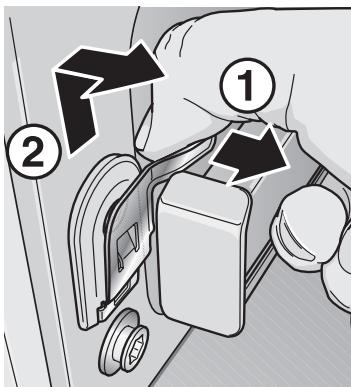
Limpiar los soportes laterales con un lavarajillas manual y una esponja o un cepillo.



Enganchar los soportes laterales para colocar las bandejas

Tras concluir la limpieza, montar los soportes laterales para las bandejas en orden inverso al de su desmontaje.

Correderas (carriles) telescópicos



Desenganchar el carril telescópico

1. Tirar del muelle.
2. Sujetar el muelle de lámina y desplazar el carril telescópico hacia arriba.

Limpiar los carriles telescópicos con un lavavajillas manual y una esponja o un cepillo.

Enganchar los carriles telescópicos

1. Introducir la parte posterior del carril en su emplazamiento.
2. Introducir el carril telescópico en la guía y presionarlo hacia abajo, hasta que encaje.
Introducir los carriles telescópicos siempre hasta el tope.
3. Cerrar la puerta del horno sólo con los carriles telescópicos completamente introducidos.

Atención: Durante el funcionamiento del horno, los carriles telescópicos se calientan fuertemente. Por eso hay que prestar particular atención a posibles quemaduras en caso de estar éstos desplegados.

Ajustes

Intensidad de la señal acústica

El acceso a la opción «Ajustes» se efectúa girando en el menú principal la ruedecilla selectora hasta que en la pantalla de visualización de textos aparezca marcada en rojo la opción Ajustes. Confirmar la selección oprimiendo la ruedecilla selectora o aguardar tres segundos hasta que el sistema adopte automáticamente la selección efectuada.

Duración de la señal acústica

Seleccionar esta opción para ajustar el volumen de la señal acústica. Cuanto más elevada sea la intensidad de esta señal, más rápida es la frecuencia de sucesión de la señal acústica.

Desconexión / Conexión de la señal acústica

Seleccionar esta opción para ajustar la duración de las señales acústicas.

Tras seleccionar esta opción, ajustar la duración deseada de la señal acústica con ayuda de la ruedecilla selectora. La señal acústica se puede interrumpir anticipadamente pulsando brevemente la tecla .

Seleccionar idioma

Seleccionar esta opción para desactivar completamente la señal acústica de aviso.

Para volver a activar la señal acústica, seleccionar la opción **Conexión de la señal acústica**.

Seleccionar esta opción para ajustar otro idioma de diálogo con el sistema.

El sistema incluye los siguientes idiomas: Deutsch
English
Français
Italiano
Nederlands
Español
ΣΛΛΗΑΝΙΚΑ

¡Atención!: El sistema comuta el idioma de diálogo tan pronto como se ha producido la confirmación oprimiendo la ruedecilla selectora.

Le aconsejamos seleccionar sólo aquellos idiomas que usted domine realmente.

¿Se ha ajustado el idioma erróneo?

Desconectar el aparato.

Pulsar levemente la tecla  durante 5 segundos. En la pantalla de visualización de textos se muestran nuevamente los idiomas disponibles.

Desconexión / Conexión reloj en pantalla

Seleccionar esta opción para desactivar la pantalla de visualización del reloj.

Para volver a activar la pantalla de visualización del reloj, seleccionar **Conexión reloj en pantalla**.

Localización y subsanamiento de averías

En caso de perturbaciones o de averías que Vd. misma no pudiera subsanar, deberá avisar al Servicio Técnico Postventa. Las señas figuran en la correspondiente guía.

Atención: No olvide que Vd. gasta su dinero si avisa al Servicio Postventa sólo por haber cometido un error de manejo.

Número de producto (E-Nr.) y Número de fabricación (FD)

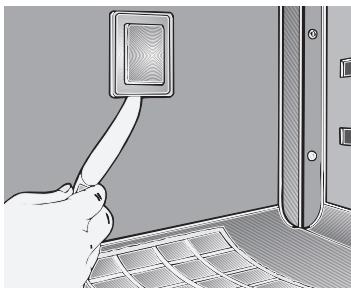
Estos datos e indicaciones figuran en la placa de características del aparato. La placa de características del aparato se encuentra emplazada detrás de la puerta del horno, en el lateral inferior izquierdo del horno.

Al avisar al Servicio Técnico Postventa, deberá indicar:

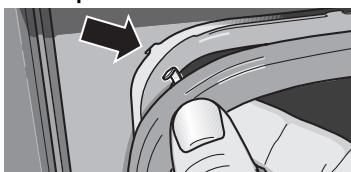
Nº E

FD

Sustituir la lámpara de iluminación del horno



Sustituir la junta de goma de la puerta del horno



Atención: ¡El aparato debe estar sin corriente!

Accionar a tal efecto el fusible automático o bien desconectar el fusible correspondiente en la caja central de fusibles de la vivienda.

1. Colocar un paño sobre el fondo del horno frío, para evitar posibles daños del mismo.
2. Desmonte el vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno, introduciendo a tal efecto la hoja de un cuchillo u objeto semejante entre el vidrio protector y el marco de soporte.
3. Sustituir la lámpara fundida.
 - Lámpara modelo E 14, 230–240 voltios, 25 watos, resistente a temperaturas hasta 300° C.
 - Estas lámparas se pueden adquirir en el Servicio Postventa Oficial.

Retirar la junta de goma deteriorada, desenganchándola simplemente de sus grapas de sujeción.

Una junta de goma nueva la puede adquirir en el Servicio Postventa Oficial.

¿Qué hacer en caso de que algo no funcione?

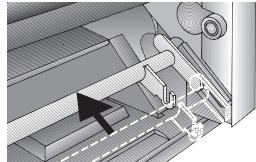
No siempre hay que llamar al Servicio Postventa. En muchos casos, Vd. misma, señora, o alguien de su familia, puede subsanar la avería. La siguiente tabla le facilita algunos consejos prácticos.

Advertencia importante:

Los trabajos que fuera necesario realizar en los sistemas electrónicos sólo deberán ser ejecutados por técnicos especialistas del ramo. Antes de iniciar cualquier trabajo en el aparato, éste deberá ser desconectado de la red eléctrica a través de la caja de fusibles automáticos o extrayendo el fusible de la caja de fusibles de su piso o vivienda.

¿Qué hacer ...	Posible causa	Modo de subsanamiento
... en caso de perturbación general del funcionamiento eléctrico del aparato; p.e. no se iluminan los pilotos de aviso?	Fusible defectuoso	Verificar el fusible de la caja. En caso de defecto, sustituirlo por uno nuevo.
... en caso de que el horno deje de funcionar de repente?	El reloj electrónico está programado a «Desconexión automática» (véase al respecto el capítulo «Desconexión automática»).	Borrar la opción «Desconexión automática». Seleccionar en las funciones de reloj la opción Borrar tiempos ; confirmar la
... si el horno de repente no funcionan y en el reloj electrónico destella la indicación 0.00 ?	Se ha interrumpido brevemente la alimentación de corriente.	Programar la hora actual correcta.
... si se produce una avería en las funciones electrónicas?	Se han producido impulsos energéticos (rayos, tormenta eléctrica).	Reajustar las funciones en cuestión.
... en caso de aparecer en la pantalla de visualización un idioma extraño?	Se ha ajustado un idioma de diálogo erróneo.	Desconectar el aparato y pulsar levemente durante cinco segundos la tecla W . Seleccionar el idioma correcto.
... si el horno adopta automáticamente ajustes?	Se trata de un programa fijo.	Adopción automática de los ajustes al cabo de tres segundos sin realizar ajustes manuales.

¿Qué hacer ...	Posible causa	Modo de subsanamiento
... si el aparato no calienta o en el reloj parpadean los dos puntos?	La conexión de exposición está activada. Las resistencias de calentamiento están bloqueadas.	Para desactivar la conexión de exposición, pulsar durante cinco segundos las teclas  y  .
... si no se puede manipular el aparato y en la pantalla de visualización aparece la leyenda Horno bloqueado?	El bloqueo del horno o el seguro de niños está activado (véase el capítulo «Dispositivos de seguridad»).	Para desactivarlo, pulsar levemente durante tres segundos las teclas  y  En la pantalla desaparece la leyenda Horno bloqueado.
... si no se puede manipular el aparato y en la pantalla de visualización aparece la leyenda Bloqueo permanente?	El bloqueo permanente del horno o el seguro de niños está activado (véase el capítulo «Dispositivo de seguridad»).	Para desactivarlo, pulsar levemente durante seis segundos las teclas  y  En la pantalla desaparece la leyenda Bloqueo permanente.
... si tras conectar el modo de funcionamiento parpadea en la pantalla de visualización la leyenda Imposible?	El horno no se ha enfriado completamente, por ejemplo a causa de un uso prolongado del mismo.	Aguardar a que el horno se haya enfriado. Iniciar a continuación nuevamente el modo de funcionamiento deseado.
... si su aparato se ha desconectado automáticamente y en la pantalla de visualización de la temperatura parpadea la indicación  ?	El aparato se ha desconectado por sí mismo como medida de seguridad (véase el capítulo «Dispositivo de seguridad»).	El funcionamiento del horno se puede proseguir girando la ruedecilla selectora o seleccionando otro modo de funcionamiento.
... cuando se produce humo durante el asado o la preparación al grill de una pieza de carne?	Se ha ajustado una temperatura de asado demasiado elevada. La parrilla o la bandeja universal se han colocado en una altura inapropiada.	Colocar la parilla en la bandeja universal e introducirlas conjuntamente en una misma altura.
... si se produce una fuerte distribución o acumulación en un solo lado de líquido o masa semiliquida?	El aparato no se ha instalado en posición horizontal.	Verificar la instalación del aparato.
... cuando de produce agua de condensación en el horno?	Se trata de un fenómeno natural al hornear pasteles o tartas con guarniciones muy húmedas (fruta) o asar grandes piezas de carne.	Abrir varias veces cuidadosamente la puerta del horno durante su funcionamiento. Recoger y secar el agua de condensación tras concluir el ciclo de funcionamiento del horno.

¿Qué hacer ...	Posible causa	Modo de subsanamiento
... cuando las piezas esmaltadas del interior del horno presentan zonas mates y claras?	Se trata de un fenómeno natural, debido al jugo de carne que se desprende y gotea durante el asado.	No se puede.
... cuando se acumula vapor en el cristal o la mirilla de la puerta del horno?	Se trata de un fenómeno natural, debido a las diferencias de temperatura existentes.	Conectar el horno aprox. 5 minutos a 100° C.
... en caso de aparecer los mismos ajustes tras desconectar y volver a conectar el aparato inmediatamente después?	Se trata del «efecto memoria». Una medida de protección contra la desconexión fortuita del aparato. El aparato memoriza el último ajuste efectuado.	Desconectar el aparato. Aguardar siete segundos antes de volverlo a conectar.
... si no se puede desenganchar la puerta del horno?	La puerta del horno no se a colocado en la posición entreabierta oblicua correcta o el tirador de la puerta se ha alzado en exceso.	Verificar la posición entreabierta (oblicua) de la puerta del horno; verificar asimismo la posición del tirador.
... si no se puede enganchar la puerta del horno?	La barra transversal debajo del horno se ha desplazado hacia adelante.	Desplazar la barra transversal hasta hacerla encajar en la posición de enclavamiento posterior.
	 <p>La puerta del horno no está asentada correctamente sobre el gancho de enclavamiento.</p> <p>El tirador se ha desplazado en exceso hacia arriba.</p>	<p>Verificar la posición entreabierta (oblicua) de la puerta del horno.</p> <p>Verificar la posición del tirador de la puerta.</p>

Noticias

9000 173 356

Printed in Germany 0507 Es.