

## Horno empotrado

[es] Manual de usuario e instrucciones de montaje 2

B47VR22.0

# Tabla de contenidos

## MANUAL DE USUARIO

<b>1</b>	<b>Seguridad .....</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Evitar daños materiales.....</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>Protección del medio ambiente y ahorro .....</b>	<b>5</b>
<b>4</b>	<b>Familiarizándose con el aparato .....</b>	<b>6</b>
<b>5</b>	<b>Accesorios .....</b>	<b>9</b>
<b>6</b>	<b>Antes de usar el aparato por primera vez .....</b>	<b>11</b>
<b>7</b>	<b>Manejo básico .....</b>	<b>12</b>
<b>8</b>	<b>Cocer al vapor .....</b>	<b>13</b>
<b>9</b>	<b>Funciones de programación del tiempo.....</b>	<b>16</b>
<b>10</b>	<b>Programas de cocción al vapor .....</b>	<b>17</b>
<b>11</b>	<b>Seguro para niños.....</b>	<b>18</b>
<b>12</b>	<b>Calentamiento rápido .....</b>	<b>19</b>
<b>13</b>	<b>Ajuste Sabbat .....</b>	<b>19</b>
<b>14</b>	<b>Ajustes básicos.....</b>	<b>20</b>
<b>15</b>	<b>Cuidados y limpieza.....</b>	<b>21</b>
<b>16</b>	<b>Función de limpieza.....</b>	<b>23</b>
<b>17</b>	<b>Rejillas .....</b>	<b>25</b>
<b>18</b>	<b>Puerta del aparato.....</b>	<b>25</b>
<b>19</b>	<b>Solucionar pequeñas averías.....</b>	<b>29</b>
<b>20</b>	<b>Eliminación.....</b>	<b>31</b>
<b>21</b>	<b>Servicio de Asistencia Técnica .....</b>	<b>32</b>
<b>22</b>	<b>Así funciona .....</b>	<b>32</b>
<b>23</b>	<b>INSTRUCCIONES DE MONTAJE .....</b>	<b>39</b>
<b>23.1</b>	<b>Indicaciones de montaje generales .....</b>	<b>39</b>

## 1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

### 1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

### 1.2 Uso conforme a lo prescrito

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

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- hasta a una altura de 4000 m sobre el nivel del mar.

### 1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

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

### 1.4 Uso seguro

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción.

→ "Accesorios", Página 9

### ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los objetos inflamables almacenados en el compartimento de cocción pueden prenderse fuego.

- ▶ No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.
- ▶ En caso de que salga humo del interior del aparato, apagar el aparato o tirar del enchufe y mantener la puerta cerrada para apagar cualquier llama que pudiera haber.

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.

- Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse.

- Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato y al cocinar a fuego lento.
- Cortar siempre el papel de hornear a un tamaño adecuado y colocar encima una vajilla o un molde para hornear para sujetarlo.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

El aparato y las piezas con las que el usuario entra en contacto se calentarán durante el uso.

- Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con las resistencias.
- Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

Los accesorios y la vajilla se calientan mucho.

- Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.

Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno está caliente.

- Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación para cocinar, debe hacerse en pequeñas cantidades.
- Abrir la puerta del aparato con precaución.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- No tocar nunca las partes calientes.
  - Mantener fuera del alcance de los niños.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.

- Abrir la puerta del aparato con precaución.
  - Mantener fuera del alcance de los niños.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente.
- Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede fracturarse.

- No utilizar productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie.

El aparato y las partes susceptibles de tocarse pueden tener bordes afilados.

- Tener cuidado con el manejo y la limpieza.
- Usar guantes de protección siempre que sea posible.

Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños.

- No tocar la zona de las bisagras.

Las piezas interiores de la puerta pueden tener bordes afilados.

- Llevar guantes de protección.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

Un aislamiento incorrecto del cable de conexión de red es peligroso.

- Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes del aparato o fuentes de calor.
- Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato.

- Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
  - ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica.  
→ Página 32

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro: magnetismo!**

En el panel de mando o en los propios mandos hay instalados imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos como marcapasos o bombas de insulina.

- ▶ Los portadores de implantes electrónicos deben mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al panel de mando.

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!**

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragárlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

## **2 Evitar daños materiales**

### **2.1 En general**

#### **¡ATENCIÓN!**

Los objetos que se encuentran en la base del compartimento de cocción a temperaturas superiores a 50 °C provocan que se acumule el calor. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.

- ▶ No colocar accesorios, papel de hornear o film en la base del compartimento de cocción.
- ▶ No colocar recipientes en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C.

Si se hay agua en el compartimento de cocción, puede generarse vapor de agua. El cambio de temperatura puede provocar daños.

- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

### **1.5 Cocción al vapor**

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar una función de cocción al vapor.

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**

Durante el funcionamiento continuado del aparato, el agua del depósito puede calentarse mucho.

- ▶ Vaciar el depósito de agua cada vez que el aparato funciona con vapor.

En el compartimento de cocción se genera vapor caliente.

- ▶ Mientras el aparato está en funcionamiento con vapor, no tocar dentro del compartimento de cocción.

Al extraer el accesorio puede derramarse líquido caliente.

- ▶ Extraer el accesorio caliente con cuidado y utilizando guantes de cocina.

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Los vapores de estos líquidos inflamables pueden incendiarse en el compartimiento de cocción cuando las superficies están calientes (explosión). La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.

- ▶ No llenar el depósito con líquidos inflamables (p. ej., bebidas alcohólicas).
- ▶ Llenar el depósito exclusivamente con agua o con la solución descalcificadora recomendada.

- ▶ No colocar nunca recipientes con agua en la base del interior del horno.

La humedad acumulada en el compartimento de cocción durante un tiempo prolongado puede provocar corrosión.

- ▶ Secar el compartimento de cocción tras su uso.
- ▶ No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado.
- ▶ No conservar ningún alimento dentro del compartimento de cocción.

Con el tiempo, los muebles situados frente al aparato pueden resultar dañados si se tiene la puerta abierta y la refrigeración encendida.

- ▶ Tras el funcionamiento con temperaturas altas, dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada.
- ▶ No fijar nada en la puerta del aparato.

- Dejar secar el aparato con la puerta abierta solo tras haber estado en funcionamiento con mucha humedad.

El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar.

- No sobrecargar la bandeja con un pastel de frutas demasiado jugoso.
- Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.

Si se utilizan productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente, el esmalte puede resultar dañado.

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

Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse.

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

La puerta del aparato puede resultar dañarse si se utiliza la puerta del aparato como asiento o superficie de almacenamiento.

- No apoyarse, sentarse ni colgarse de la puerta del aparato.
- No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.

Según el tipo de aparato, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta al cerrarla.

- Introducir los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.

## 2.2 Cocción al vapor

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar la función de cocción al vapor.

### ¡ATENCIÓN!

Los moldes de silicona no son apropiados para el funcionamiento combinado de aire caliente y vapor.

- Los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor.

Los recipientes oxidados pueden provocar corrosión en el compartimento de cocción. Incluso las manchas más pequeñas de óxido pueden provocar corrosión.

- No utilizar recipientes oxidados.

El agua caliente del depósito de agua puede dañar el sistema de vapor.

- Llenar el depósito únicamente con agua fría.

La presencia de agua en la base del compartimento de cocción mientras el aparato está funcionando a temperaturas superiores a 120 °C provoca daños en el esmalte.

- No poner el aparato en funcionamiento cuando haya agua en la base del compartimento de cocción.
- Limpiar el agua de la base del compartimento de cocción del aparato antes de ponerlo en funcionamiento.

Si la solución descalcificadora penetra en el panel de mando o en otras superficies delicadas, se podrían ocasionar daños.

- Eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.

Limpiar el depósito de agua en el lavavajillas puede comportar daños.

- No lavar el depósito de agua en el lavaplatos.
- Limpiar el depósito de agua con un paño suave y un detergente convencional.

## 3 Protección del medio ambiente y ahorro

### 3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

### 3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos corriente.

Precalentar el aparato solo si así lo indican la receta o los ajustes recomendados.

- Si no se precalienta el aparato, se ahorra hasta un 20 % de energía.

Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro.

- Estos moldes para hornear absorben especialmente bien el calor.

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

- La temperatura del compartimento de cocción se mantiene; no es necesario recalentar el aparato.

Hornear varios platos directamente uno detrás de otro o en paralelo.

- El compartimento de cocción se calienta tras el primer uso. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del siguiente pastel.

Cuando se utilicen tiempos de cocción prolongados, apagar el aparato 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.

- El calor residual es suficiente para cocinar el plato a fuego lento.

Retirar los accesorios no utilizados del compartimiento de cocción.

- Los accesorios innecesarios no deben calentarse.

Dejar que los alimentos ultracongelados se descongelen antes de cocinarlos.

- Se ahorra la energía destinada a descongelar los alimentos.

**Nota:**

El aparato requiere:

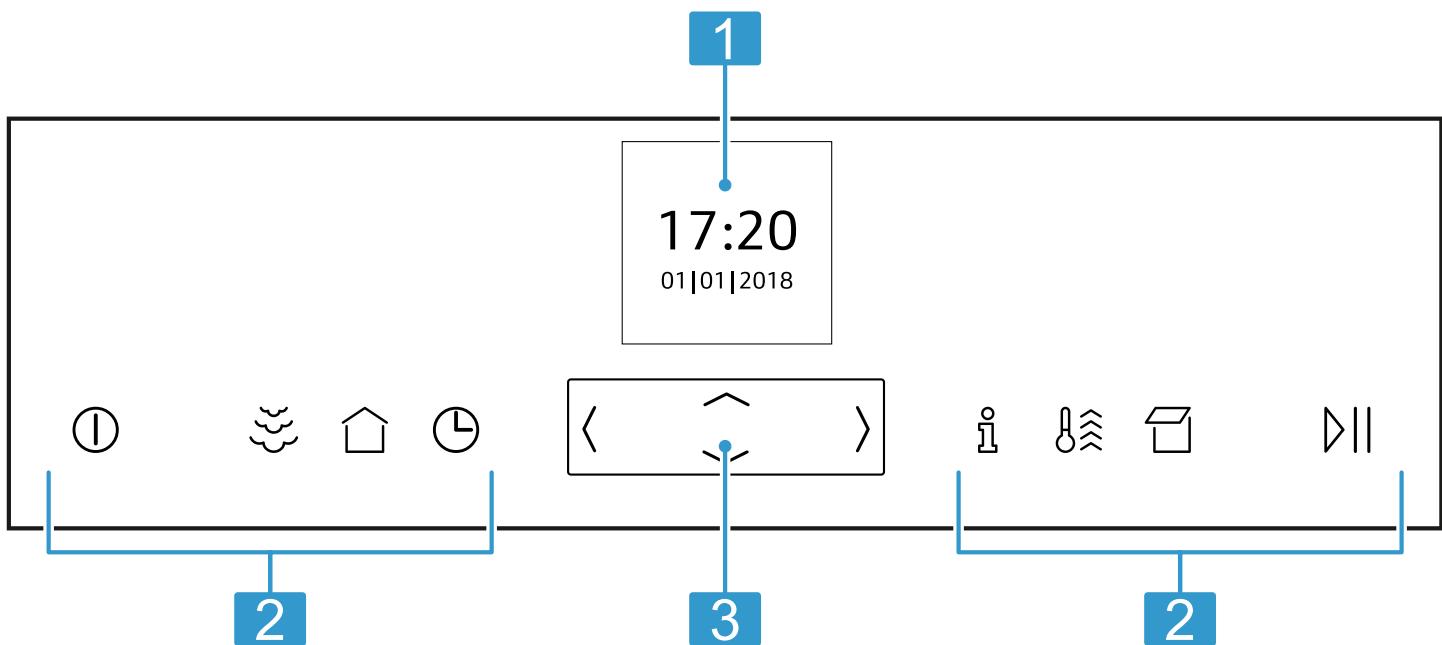
- en funcionamiento con la pantalla conectada, máx. 1 W

- en funcionamiento con la pantalla desconectada, máx. 0,5 W

## 4 Familiarizándose con el aparato

### 4.1 Panel de mando

Mediante el panel de mando se pueden ajustar todas las funciones del aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.



1 Indicación

2 Teclas

3 Mandos

### 4.2 Teclas

Los teclas son superficies sensibles al tacto. Para seleccionar una función, pulsar la correspondiente tecla.

Símbolo	Nombre	Aplicación
(○)	act./desact.	Encender o apagar el aparato
(~)	Funcionamiento con vapor auxiliar	Activar el funcionamiento con vapor auxiliar
(⌂)	Menú principal	Selección de los modos de funcionamiento y los ajustes
(🕒)	Funciones de tiempo/Seguro para niños	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ajustar el "reloj avisador", la "duración" o el funcionamiento diferido "Listo a las"</li> <li>■ Activar o desactivar el "seguro para niños"</li> </ul>
( ⓘ)	Información	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mostrar más información</li> <li>■ Mostrar la temperatura actual</li> </ul>
(↑↓)	Calentamiento rápido	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Activar o desactivar el "calentamiento rápido"</li> <li>■ Activar o desactivar la función "PowerBoost"</li> </ul>
(☒)	Abrir el cuadro de mandos	Llenar o vaciar el depósito de agua
(▷  )	Start/Stop	Inicio o interrupción del funcionamiento.

## 4.3 Mandos

Los mandos permiten ajustar todas las funciones del aparato. Se pueden modificar los valores de ajuste marcados de forma más clara.

También se puede pasar rápidamente por los valores de ajuste manteniendo pulsada una tecla. En cuanto se suelta la tecla, el desplazamiento rápido se detiene.

Tecla	Nombre	Aplicación
<	Izquierda	Desplazarse por la pantalla hacia la izquierda
>	Derecha	Desplazarse por la pantalla hacia la derecha
^	Arriba	Desplazarse por la pantalla hacia arriba
▼	Abajo	Desplazarse por la pantalla hacia abajo

## 4.4 Pantalla

En la pantalla se muestran los valores ajustados en ese momento, las posibilidades de selección o los textos con indicaciones.

## 4.5 Menú principal

En el menú principal está disponible una vista general de las funciones del aparato.

Pulsar la tecla □ para abrir el menú principal.

Función	Nombre	Aplicación
	Modos de calentamiento	Selección del modo de calentamiento y la temperatura para los alimentos
	Programas de cocción al vapor	Preparación de alimentos al vapor
	Ajustes	Ajustar de forma personalizada la configuración del aparato
	Descalcificar	Descalcificación del sistema de vapor
	EasyClean	Limpieza de la suciedad ligera del compartimento de cocción

## 4.6 Modos de calentamiento

Aquí se indica una vista general de los tipos de calentamiento. Se incluyen recomendaciones acerca de cómo utilizar los tipos de calentamiento.

Si los ajustes de temperatura superan los 275 °C, el aparato baja la temperatura a 275 °C transcurridos unos 40 minutos.

Símbolo	Modo de calentamiento	Temperatura	Aplicación
	Aire caliente Circotherm	40-200 °C	Hornear o asar en uno o varios niveles. El ventilador reparte el calor uniformemente desde la resistencia circular situada en el panel posterior por todo el compartimento de cocción.
	Calor superior e inferior	50-275 °C	Hornear al estilo tradicional o asar en un solo nivel. El modo de calentamiento está especialmente indicado para pasteles con recubrimiento jugoso. El calor proviene de forma homogénea de arriba y abajo.
	Termo grill	50-250 °C	Asar carne de ave, pescado entero o piezas de carne grandes. La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan de forma alternante. El ventilador hace circular el aire caliente en torno a los alimentos.
	Posición de pizza	50-275 °C	Preparar pizzas o alimentos que necesitan mucho calor por la parte inferior. El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la placa posterior.

Símbolo	Modo de calentamiento	Temperatura	Aplicación
🍞	Posición para cocción del pan	180-240 °C	Para hornear pan, panecillos y productos de repostería que requieren temperaturas elevadas.
znal	Grill, superficie amplia	50-290 °C	Para asar al grill alimentos planos, como filetes, salchichas o tostadas y para gratinar. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
znal	Grill de superficie reducida	50-290 °C	Para asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas o tostadas y para gratinar. Se calienta la superficie central por debajo de la resistencia del grill.
—	Calor inferior	50-250 °C	Para cocer al baño María y volver a hornear. El calor proviene de la resistencia inferior.
🕒	Cocinar a baja temperatura	70-120 °C	Para cocer lentamente piezas de carne en recipientes abiertos hasta que queden asadas y tiernas. A baja temperatura, el calor se emite de forma homogénea desde las resistencias inferior y superior.
酦	Programa de fermentación	Dos niveles	Para levar masas y fermentar yogur. La masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente. La superficie de la masa no se reseca.
保温	Conservar caliente	60-100 °C	Para conservar calientes los alimentos cocinados.
eco	Calor superior/inferior eco	50-275 °C	Para una óptima cocción lenta de los alimentos seleccionados. El calor proviene de arriba y abajo. El modo de calentamiento más efectivo es el comprendido entre 150 y 250 °C. Este modo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en el modo convencional.
🕒eco	CircoTherm eco	40-200 °C	Para una cocción a fuego lento de platos seleccionados en un mismo nivel, sin precalentamiento. El ventilador reparte el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior. El modo de calentamiento más efectivo es el comprendido entre 125 y 200 °C. Este modo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en modo de circulación de aire y para determinar la clase de eficiencia energética.
重生	Programa de regeneración	80-180 °C	Para recalentar alimentos delicadamente o volver a hornear repostería.
干	Secar el aparato	Ajuste fijo	Secar el compartimento de cocción después de la cocción al vapor.

## 4.7 Compartimento de cocción

Las funciones del interior del horno facilitan el funcionamiento del aparato.

### Rejillas

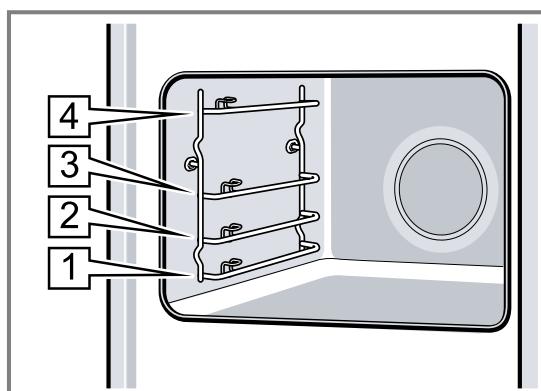
En las rejillas del compartimento de cocción pueden introducirse accesorios en diferentes alturas.

→ "Accesorios", Página 9

El aparato tiene cuatro alturas de inserción. Dichas alturas de inserción se numeran de abajo arriba.

Las rejillas pueden desengancharse, p. ej., para limpiarlas.

→ "Rejillas", Página 25



## Superficies autolimpiables

La placa posterior del compartimento de cocción es autolimpiable. Las superficies autolimpiables están recubiertas con una cerámica porosa mate y tienen una superficie rugosa. Cuando el aparato está en funcionamiento, las superficies autolimpiables recogen y eliminan las salpicaduras de grasa del asado o del asado al grill.

Si las superficies autolimpiables ya no se limpian correctamente por sí solas, es preciso calentar el compartimento de cocción de forma selectiva.

→ "Limpie las superficies autolimpiables del compartimento de cocción", Página 23

## Iluminación

Una o varias luces iluminan el compartimento de cocción.

Si se abre la puerta del aparato, se vuelve a encender la iluminación del compartimento de cocción. Si la puerta permanece abierta más de 15 min., se vuelve a apagar la iluminación.

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

## Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga en función de la temperatura del aparato. El aire caliente escapa por la puerta.

### ¡ATENCIÓN!

No obstruir la abertura de ventilación de encima de la puerta del aparato. El aparato se sobrecalienta.

- Mantener libre las rendijas de ventilación.

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

## 5 Accesorios

Utilice accesorios originales. Están pensados para este aparato.

**Nota:** Cuando se calienta el accesorio, éste se puede deformar. La deformación no influye para nada en la función. Cuando el accesorio se enfria, desaparece la deformación.

## Puerta del aparato

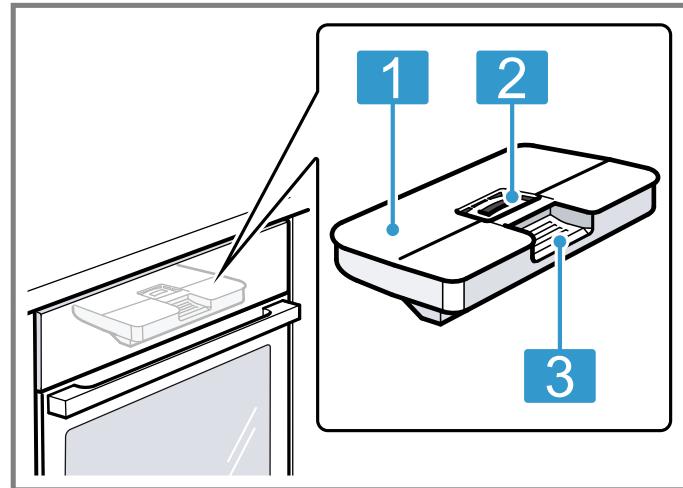
Si se abre la puerta del aparato durante el funcionamiento, este se detiene. Cuando la puerta del aparato se cierra, el funcionamiento se reanuda automáticamente.

## Depósito de agua

Se necesita el deposito de agua para los modos de calentamiento con vapor.

El depósito de agua se encuentra detrás del cuadro de mandos.

→ "Llenar el depósito de agua", Página 13

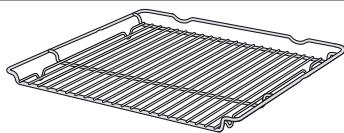


- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| 1 | Tapa del depósito             |
| 2 | Apertura de llenado y vaciado |
| 3 | Asa para extraer e insertar   |

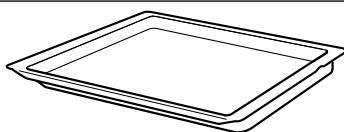
En función del tipo de aparato, los accesorios suministrados pueden ser diferentes.

**Accesorios**

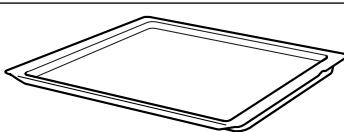
Parrilla



Bandeja universal



Bandeja de horno

**Aplicación**

- | Accesorio         | Aplicación   |
|-------------------|--|
| Parrilla          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Moldes para pasteles</li> <li>■ Moldes para gratinar</li> <li>■ Recipientes</li> <li>■ Carne, como asados, o parrilladas</li> <li>■ Platos congelados</li> </ul>  |
| Bandeja universal | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tartas</li> <li>■ Repostería</li> <li>■ Pan</li> <li>■ Asados de gran tamaño</li> <li>■ Platos ultracongelados</li> <li>■ Recoger los líquidos que gotean al asar a la parrilla (la grasa, por ejemplo).</li> </ul> |
| Bandeja de horno  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pastel en bandeja</li> <li>■ Repostería pequeña</li> </ul>  |

**5.1 Función de encaje**

La función de encaje evita que los accesorios se caigan al extraerlos.

Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad, hasta que queden encajados. La protección frente a las caídas funciona solo si los accesorios están correctamente introducidos en el compartimento de cocción.

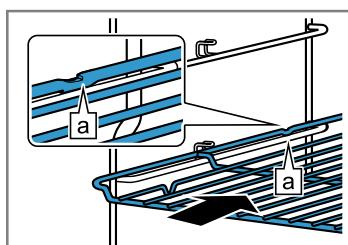
**5.2 Introducir los accesorios en el compartimento de cocción**

Introducir siempre los accesorios de forma correcta en el compartimento de cocción. Solo así pueden extraerse hasta la mitad sin que se inclinen.

1. Girar el accesorio de modo que la muesca **a** quede en la parte posterior y señale hacia abajo.
2. Introducir los accesorios entre las dos guías de una altura de inserción.

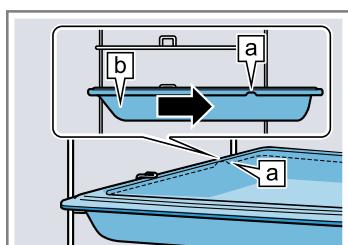
Parrilla

Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del aparato y la curvatura — hacia abajo.



Bandeja  
(p. ej., ban-  
deja uni-  
versal o ban-  
deja de  
horno)

Introducir la bandeja con el bisel **b** hacia la puerta del aparato.



3. Introducir completamente el accesorio de tal forma que no toque la puerta del aparato.

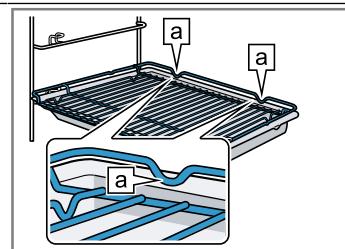
**Nota:** Sacar del compartimento de cocción los accesorios que no se vayan a utilizar durante el funcionamiento.

**Combinar accesorios**

Para recoger un líquido que gotea, es posible combinar la parrilla con la bandeja universal.

1. Colocar la parrilla sobre la bandeja universal de manera que ambos topes de deslizamiento **a** queden situados detrás del borde de la bandeja universal.
2. Introducir las bandejas universales siempre entre las dos guías de la altura de inserción. La parrilla debe ubicarse encima de la guía superior.

Parrilla so-  
bre bande-  
ja universal

**5.3 Accesorios especiales**

Otros accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet.

En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato:

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)

Los accesorios son específicos del aparato. Para la compra, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.

La información relativa a los accesorios para su aparato está disponible, a través del Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.

## 6 Antes de usar el aparato por primera vez

Aplicar los ajustes de la primera puesta en marcha. Limpiar el aparato y los accesorios.

### 6.1 Antes de la primera puesta en marcha

Antes de realizar la primera puesta en marcha, consultar el grado de dureza del agua corriente con la empresa de suministro de agua correspondiente. Para que el aparato pueda recordar de forma fiable realizar la descalcificación, se debe ajustar correctamente el grado de dureza del agua.

#### ¡ATENCIÓN!

Si se ha ajustado un grado de dureza del agua incorrecto, el aparato no podrá recordarle que debe descalcificar a tiempo.

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

Pueden producirse fallos de funcionamiento si se utiliza agua filtrada o desmineralizada. Puede que el aparato solicite que se rellene, aunque el depósito de agua ya esté lleno, o que el funcionamiento con vapor se interrumpa transcurridos aproximadamente 2 minutos.

- En caso necesario, mezclar el agua filtrada o desmineralizada con agua mineral embotellada sin gas en una proporción de 1:1.

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

**Consejo:** Si el agua destilada tiene un alto contenido de cal, se recomienda emplear agua ablandada. Si se utiliza exclusivamente agua ablandada, ajustar la dureza del agua «ablandada».

Ajuste	Dureza del agua en mmol/l	Dureza del agua alemana en °dH	Dureza del agua francesa en °dH
0 (ablandada) <sup>1</sup>	-	-	-
1 (blanda)	hasta 1,5	hasta 8,4	hasta 15
2 (media)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (dura)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (muy dura) <sup>2</sup>	más de 3,8	más de 21,3	más de 38

<sup>1</sup> Ajustar solo en caso de utilizar únicamente agua descalcificada.

<sup>2</sup> También ajustar para agua mineral. Utilizar únicamente agua mineral sin gas.

### 6.2 Primera puesta en marcha

Tras la conexión de corriente o tras un largo corte en el suministro eléctrico, aparecen los ajustes para la primera puesta en marcha del aparato.

**Nota:** Estos ajustes pueden modificarse en cualquier momento en los ajustes básicos.

→ "Ajustes básicos", Página 20

#### Ajustar el idioma

1. Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- ✓ Al cabo de unos segundos, aparece el primer ajuste.
2. Desplazarse a la última línea con ⏪.
3. Seleccionar el idioma con ⌂ o ⌂.
4. Volver a la línea superior con ⏵.
5. Seleccionar el siguiente ajuste con ⌂.

#### Ajustar la hora

1. Desplazarse a la siguiente línea con ⏪.
2. Seleccionar la hora actual con ⌂ o ⌂.
3. Volver a la línea superior con ⏵.
4. Seleccionar el siguiente ajuste con ⌂.

#### Ajustar la fecha

1. Desplazarse a la siguiente línea con ⏪.
2. Seleccionar el día con ⌂ o ⌂.
3. Volver a la línea superior con ⏵.
4. Seleccionar el siguiente ajuste con ⌂.

5. Desplazarse a la siguiente línea con ⏪.
6. Seleccionar el mes con ⌂ o ⌂.
7. Volver a la línea superior con ⏵.
8. Seleccionar el siguiente ajuste con ⌂.
9. Desplazarse a la siguiente línea con ⏪.
10. Seleccionar el año con ⌂ o ⌂.
11. Volver a la línea superior con ⏵.
12. Seleccionar el siguiente ajuste con ⌂.

#### Ajustar la dureza del agua

1. Desplazarse a la última línea con ⏪.
2. Seleccionar el rango de dureza del agua con ⌂ o ⌂.
- "Antes de la primera puesta en marcha", Página 11
3. Volver a la línea superior con ⏵.
4. Guardar los ajustes con ⌂.
5. Abrir y cerrar una vez la puerta del aparato.
- ✓ El aparato efectúa una autocomprobación; a continuación, está listo para usar.
- ✓ La primera puesta en marcha ha finalizado.

### 6.3 Limpiar el aparato

Limpiar el compartimento de cocción y los accesorios antes de preparar por primera vez cualquier plato.

1. Retirar los documentos informativos, los accesorios y los restos del embalaje del compartimento de cocción, como p. ej., bolas de poliestireno.

2. Limpiar las superficies lisas del interior con un paño suave y húmedo.
3. Encender el aparato con ①.  
→ "Conectar el aparato", Página 12
4. Llenar el depósito de agua.  
→ "Llenar el depósito de agua", Página 13
5. Ajustar el modo de calentamiento, la temperatura y el funcionamiento con vapor auxiliar para el calentamiento e iniciar con ▷II.  
→ "Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura", Página 12  
→ "Cocinar a fuego lento con funcionamiento con vapor", Página 14

**Calentamiento**

Modo de calentamiento	Aire caliente CircoTherm & con funcionamiento de vapor auxiliar ☀, intensidad de vapor "fuerte"
Temperatura	máxima
Duración	1 hora
6.	Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.
7.	Desconectar el aparato con ① al cabo de una hora. → "Desconectar el aparato", Página 12
8.	Dejar que el aparato se enfrie.
9.	Limpiar las superficies lisas con una bayeta con agua con un poco de jabón.
10.	Vaciar el depósito de agua y secar el compartimento de cocción. → "Después de cada funcionamiento con vapor", Página 15
11.	Limpiar los accesorios a fondo con agua con un poco de jabón y una bayeta.

## 7 Manejo básico

### 7.1 Conectar el aparato

- Encender el aparato con ①.

**Notas**

- En los ajustes básicos, es posible optar por que aparezcan los modos de calentamiento o el menú principal al encender el aparato.  
→ "Ajustes básicos", Página 20
- El aparato se apaga automáticamente si no se utiliza durante un periodo de tiempo prolongado.

### 7.2 Desconectar el aparato

- Apagar el aparato con ①.

**Notas**

- En función de la temperatura del compartimento de cocción, aparece en la pantalla el indicador de calor residual.  
→ "Indicador de calor residual", Página 12
- En función de la temperatura del compartimento de cocción, el ventilador continúa funcionando hasta que se enfriá el compartimento se enfriá.  
→ "Ventilador", Página 9

### 7.3 Indicador de calor residual

Una vez apagado el aparato, aparece en pantalla el indicador de calor residual.

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

### 7.4 Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura

1. Encender el aparato con ①.
- ✓ Aparecen los modos de calentamiento.
2. Seleccionar el modo de calentamiento con < o >.
3. Desplazarse a la siguiente línea con ~.
4. Seleccionar la temperatura o el nivel con < o >.
5. Iniciar el funcionamiento con ▷II.
- ✓ El tiempo de funcionamiento aparece en la pantalla.
- ✓ La barra de calentamiento muestra el aumento de temperatura.
6. Cuando la comida esté lista, apagar el aparato con ①.

### 7.5 Modificar la temperatura

Una vez iniciado el funcionamiento, es posible modificar la temperatura.

1. Seleccionar la línea de la temperatura con ~ o ~.
2. Modificar la temperatura con < o >.
- ✓ Queda modificada la temperatura.

### 7.6 Modificar el modo de calentamiento

Si se modifica el modo de calentamiento, el aparato restablece todos los ajustes.

1. Interrumpir el funcionamiento con ▷II.
2. Seleccionar el modo de calentamiento deseado con < o >.
3. Desplazarse a la siguiente línea con ~.
4. Seleccionar la temperatura con < o >.
5. Iniciar el funcionamiento con ▷II.

### 7.7 Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar ▷II.
2. Volver a pulsar ▷II para que continúe el funcionamiento.

## 7.8 Cancelar el funcionamiento

**Nota:** No es posible cancelar algunas funciones, p. ej., la de limpieza

- ▶ Mantener pulsado  hasta que se cancele el funcionamiento.
- ✓ El funcionamiento se ha interrumpido y se han restablecido todos los ajustes..
- ✓ En función de la temperatura del compartimento de cocción, el ventilador continúa funcionando hasta que se enfriá el compartimento se enfriá.

## 8 Cocer al vapor

La cocción al vapor permite cocinar alimentos con especial suavidad. Se pueden utilizar los modos de cocción con vapor o, en ciertos modos de calentamiento, el funcionamiento auxiliar de vapor.

### ⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.

- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

### 8.1 Llenar el depósito de agua

#### ⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los vapores de estos líquidos inflamables pueden incendiarse en el compartimiento de cocción cuando las superficies están calientes (explosión). La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.

- ▶ No llenar el depósito con líquidos inflamables (p. ej., bebidas alcohólicas).
- ▶ Llenar el depósito exclusivamente con agua o con la solución descalcificadora recomendada.

#### ⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Durante el funcionamiento del aparato se puede calentar el depósito de agua.

- ▶ Despues de un funcionamiento del aparato previo, esperar hasta que el depósito de agua se haya enfriado.
- ▶ Extraer el depósito de agua de la cámara del depósito.

**Requisito:** El grado de dureza del agua debe estar correctamente ajustado.

→ "Antes de la primera puesta en marcha", Página 11

1. Pulsar .
- ✓ El cuadro de mandos se desplaza automáticamente hacia delante.
2. Tirar del cuadro de mandos con ambas manos hacia delante y, a continuación, tirar hacia arriba hasta que encaje ①.

## 7.9 Mostrar la temperatura actual

Es posible mostrar la temperatura actual también durante el precalentamiento.

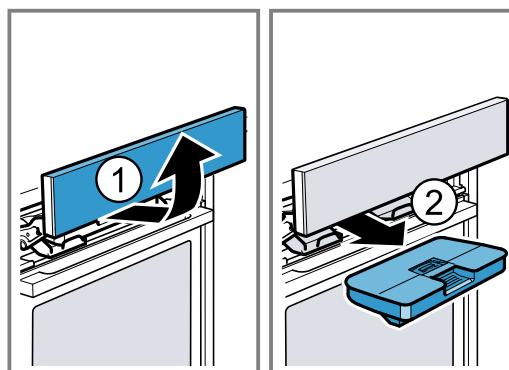
- ▶ Pulsar .
- ✓ La temperatura se muestra durante unos segundos.

## 7.10 Mostrar información

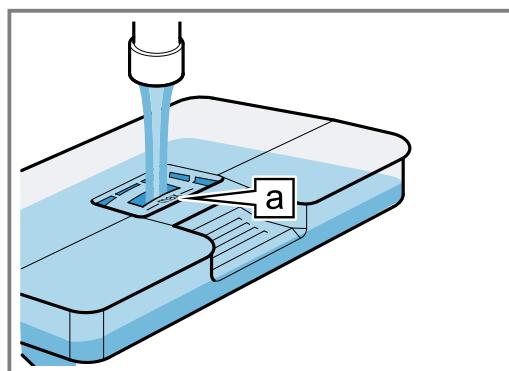
**Requisito:** Se enciende la tecla .

- ▶ Pulsar .
- ✓ La información se muestra durante unos segundos.

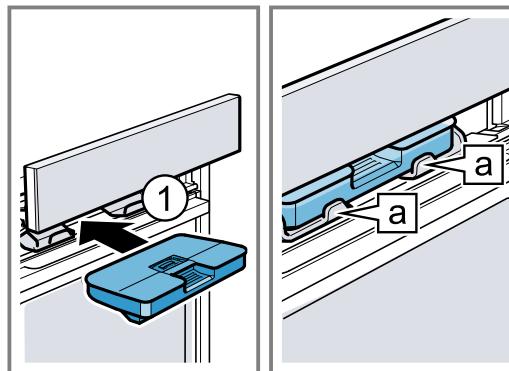
3. Levantar el depósito de agua y extraerlo de la cámara del depósito ②.



4. Apretar la tapa a lo largo de la junta para que no pueda escaparse agua del depósito.
5. Llenar el depósito de agua hasta la marca «máx.» a.



6. Colocar el depósito de agua lleno ①. Al hacerlo, asegurarse de que el depósito encaje en las sujetaciones a.



7. Desplazar el cuadro de mandos lentamente hacia abajo y, a continuación, presionar hacia atrás hasta que esté completamente cerrado.

## 8.2 Rellenar el depósito de agua

Si suena una señal y aparece en pantalla el mensaje "llenar el depósito de agua", debe llenarse el depósito de agua.

### Notas

- En los modos de fermentación y regeneración, si no se llena el depósito de agua, se interrumpe el funcionamiento del aparato. Llenar el depósito de agua.
  - En el modo de funcionamiento con vapor auxiliar, si no se llena el depósito de agua, el aparato continúa sin la función de vapor.
1. Abrir el cuadro de mandos.
  2. Extraer el depósito de agua y rellenarlo.
  3. Introducir el depósito de agua lleno y cerrar el cuadro de mandos.

## 8.3 Modos de calentamiento con vapor

El aparato dispone de varios modos de calentamiento de vapor:

- Programa de fermentación 
- Programa de regeneración 

### Programa de fermentación

Con el "programa de fermentación", las masas levan con mayor rapidez que a temperatura ambiente y no se resecan.

### Ajustar el programa de fermentación

**Requisito:** El compartimento de cocción se ha enfriado por completo.

1. Llenar el depósito de agua.  
→ "Llenar el depósito de agua", Página 13
2. Encender el aparato con ①.
3. Ajustar el "programa de fermentación"  con < o >.
4. Desplazarse a la siguiente línea con ↘.
5. En caso necesario, ajustar el nivel 2 con >.
6. Desplazarse a la siguiente línea con ↘.
7. Seleccionar una duración con < o >.
8. Iniciar el programa de fermentación con ▷II.  
→ "Interrumpir el funcionamiento", Página 12  
→ "Cancelar el funcionamiento", Página 13
- ✓ El programa se interrumpe si se vacía el depósito de agua durante la fermentación.  
→ "Rellenar el depósito de agua", Página 14
- ✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal y el aparato deja de calentar.  
→ "Desconectar el aparato", Página 12
9. Pulsar cualquier tecla para desactivar la señal.
10. Vaciar el depósito de agua y secar el compartimento de cocción.  
→ "Después de cada funcionamiento con vapor", Página 15

### Programa de regeneración

El programa para "regenerar" permite calentar suavemente platos ya cocinados o preparar productos panificados del día anterior.

### Ajustar el programa para regenerar

1. Llenar el depósito de agua.  
→ "Llenar el depósito de agua", Página 13
2. Encender el aparato con ①.
3. Ajustar el programa para "regenerar"  con < o >.
4. Desplazarse a la siguiente línea con ↘.
5. Seleccionar una temperatura con < o >.
6. Desplazarse a la siguiente línea con ↘.
7. Seleccionar una duración con < o >.
8. Iniciar la regeneración con ▷II.  
→ "Interrumpir el funcionamiento", Página 12  
→ "Cancelar el funcionamiento", Página 13
- ✓ El programa se interrumpe si se vacía el depósito de agua durante el programa para regenerar.  
→ "Rellenar el depósito de agua", Página 14
- ✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal y el aparato deja de calentar.  
→ "Desconectar el aparato", Página 12
9. Pulsar cualquier tecla para desactivar la señal.
10. Vaciar el depósito de agua y secar el compartimento de cocción.  
→ "Después de cada funcionamiento con vapor", Página 15

## 8.4 Cocinar a fuego lento con funcionamiento con vapor

Cuando se cocina con el funcionamiento con vapor, se genera vapor en el compartimento de cocción a intervalos de tiempo variables. De este modo, el alimento adquiere una corteza crujiente y una superficie brillante. La carne queda tierna y jugosa por dentro y su volumen se reduce mínimamente.

### Modos de calentamiento con funcionamiento con vapor auxiliar

El funcionamiento con vapor auxiliar se puede activar para los siguientes modos de calentamiento:

- "Aire caliente CircoTherm" 
- "Calor superior/inferior" 
- "Termostar grill" 
- "Posición para cocción del pan" 
- "Conservar caliente" 

### Activar el funcionamiento con vapor auxiliar

1. Llenar el depósito de agua.  
→ "Llenar el depósito de agua", Página 13
2. Encender el aparato con ①.
3. Ajustar un modo de calentamiento adecuado.  
→ "Modos de calentamiento con funcionamiento con vapor auxiliar", Página 14
4. Ajustar una temperatura.
5. Activar el funcionamiento con vapor auxiliar con ☀.
6. Desplazarse hasta la línea de intensidad de vapor ☀ con ↘.
7. Seleccionar el nivel de intensidad de vapor con < o >:
  - bajo
  - medio
  - alto
8. Iniciar el funcionamiento con vapor auxiliar con ▷II.
- ✓ Si el depósito de agua se vacía durante el funcionamiento con vapor auxiliar, aparece en pantalla el aviso para "llenar el depósito de agua". El funciona-

miento continua sin funcionamiento con vapor auxiliar.

→ "Rellenar el depósito de agua", Página 14

## Interrumpir el funcionamiento con vapor

- Pulsar .
- ✓ El funcionamiento continua sin el aporte de vapor auxiliar.

## Finalizar el funcionamiento con vapor auxiliar

1. Apagar el aparato con ①.
  2. Vaciar el depósito de agua y secar el compartimiento de cocción.
- "Después de cada funcionamiento con vapor", Página 15

## 8.5 Despues de cada funcionamiento con vapor

Después de cada funcionamiento con vapor, el aparato bombea el agua restante de vuelta al depósito de agua. A continuación, vaciar y secar el depósito de agua y el interior del aparato.

### Vaciar el depósito de agua

#### ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Durante el funcionamiento del aparato se puede calentar el depósito de agua.

- Despues de un funcionamiento del aparato previo, esperar hasta que el depósito de agua se haya enfriado.
- Extraer el depósito de agua de la cámara del depósito.

#### ¡ATENCIÓN!

Secar el depósito de agua con el interior del aparato caliente puede provocar daños en el mismo depósito.

- No secar el depósito de agua con el interior del aparato caliente.

Limpiar el depósito de agua en el lavavajillas puede comportar daños.

- No lavar el depósito de agua en el lavaplatos.
- Limpiar el depósito de agua con un paño suave y un detergente convencional.

**Nota:** Una vez apagado el aparato, la tecla  permanece encendida cierto tiempo más a modo de recordatorio de que se debe vaciar el depósito de agua.

1. Abrir el cuadro de mandos con .
2. Retirar el depósito de agua.
3. Retirar con cuidado la tapa del depósito de agua.
4. Vaciar el depósito de agua, limpiarlo con detergente y aclararlo bien con agua limpia.
5. Secar todas las piezas con un paño suave.
6. Secar bien la junta de la tapa.
7. Dejar secar el depósito de agua con la tapa abierta.
8. Colocar la tapa en el depósito de agua y apretarla.
9. Introducir el depósito de agua y cerrar el cuadro de mandos.

### Secar el compartimento de cocción

Para secar el compartimento de cocción, es posible tanto secarlo a mano como utilizar la función "Secar el aparato".

## Secar el compartimento de cocción con la función Secar el aparato.

La función «Secar el aparato» calienta el compartimento de cocción para que la humedad se evapore. A continuación, debe abrirse la puerta del aparato para que salga el vapor de agua.

#### ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

#### ¡ATENCIÓN!

La presencia de agua en la base del compartimento de cocción mientras el aparato está funcionando a temperaturas superiores a 120 °C provoca daños en el esmalte.

- No poner el aparato en funcionamiento cuando haya agua en la base del compartimento de cocción.
- Limpiar el agua de la base del compartimento de cocción del aparato antes de ponerlo en funcionamiento.

**Requisito:** El compartimento de cocción se ha enfriado.

1. Eliminar la suciedad del compartimento de cocción.
2. Secar el compartimento de cocción con una esponja.
3. Encender el aparato con ①.
4. Ajustar la función "Secar el aparato"  con < o >.
- ✓ La temperatura y la duración aparecen en la pantalla. No es posible modificarlas.
5. Iniciar el secado del aparato con .
- ✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal y el aparato deja de calentar.
6. Apagar el aparato con ①.
7. Eliminar las manchas de cal con un paño humedecido con vinagre, pasar otro paño con agua limpia y secar con un paño suave.
8. Dejar la puerta del aparato abierta durante uno o dos minutos para que el compartimento de cocción se seque completamente.

### Secar a mano el compartimento de cocción

#### ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

#### ¡ATENCIÓN!

La presencia de agua en la base del compartimento de cocción mientras el aparato está funcionando a temperaturas superiores a 120 °C provoca daños en el esmalte.

- No poner el aparato en funcionamiento cuando haya agua en la base del compartimento de cocción.
- Limpiar el agua de la base del compartimento de cocción del aparato antes de ponerlo en funcionamiento.

**Requisito:** El compartimento de cocción se ha enfriado.

1. Eliminar la suciedad del compartimento de cocción.
2. Secar el compartimento de cocción con una esponja.
3. Dejar secar al aire el compartimento de cocción con la puerta abierta durante una hora.

4. Eliminar las manchas de cal con un paño humedecido con vinagre, pasar otro paño con agua limpia y secar con un paño suave.

5. Dejar la puerta del aparato abierta durante uno o dos minutos para que el compartimento de cocción se seque completamente.

## 9 Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo, con las que puede controlarse el funcionamiento.

### 9.1 Resumen de las funciones de tiempo

Si se ajustan valores superiores, se modifica el intervalo de tiempo. Es posible ajustar duraciones de hasta una hora en intervalos de un minuto; por encima de una hora, el intervalo de ajuste es de cinco minutos.

Función de tiempo	Aplicación
Reloj avisador	El reloj avisador puede ajustarse independientemente del funcionamiento. El reloj avisador no influye en el aparato.
Duración ↗	Una vez transcurrida la duración, el aparato interrumpe automáticamente su funcionamiento.
Listo a las →	Para ajustar la duración, se puede configurar una hora a la que el funcionamiento deberá finalizar. El horno se inicia automáticamente para que el funcionamiento finalice a la hora deseada.

### 9.2 Reloj avisador

El reloj avisador puede ajustarse con el aparato encendido y apagado.

#### Ajustar el reloj avisador

1. Pulsar .
2. Si el aparato está encendido, seleccionar el "reloj avisador"  con .
3. Ajustar el tiempo del reloj avisador con  o .
4. Iniciar el reloj avisador con .
- ✓ En la pantalla aparece . Transcurre el tiempo del reloj avisador.
- ✓ Una vez finalizado el tiempo del reloj avisador, suena una señal.
5. Pulsar cualquier tecla para desactivar la señal.

#### Modificar el reloj avisador

1. Pulsar .
2. Modificar el tiempo del reloj avisador con  o .
- ✓ Se aplica el ajuste.

#### Cancelar el reloj avisador

1. Pulsar .
2. Ajustar "00:00" en el reloj avisador con .
- ✓ Se elimina el tiempo del reloj avisador.

### 9.3 Duración

El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo ajustado. El ajuste de duración puede usarse únicamente en combinación con un modo de calentamiento.

#### Ajustar la duración

1. Ajustar un modo de calentamiento y una temperatura.
2. Pulsar .
3. Seleccionar el valor recomendado.

Tecla	Valor recomendado
<	10 minutos
>	30 minutos

4. Seleccionar la duración con  o .
5. Iniciar el funcionamiento con duración programada con .
- ✓ En la pantalla se muestra la duración. Se inicia el transcurso de la duración programada.
- ✓ Cuando ha transcurrido el tiempo de duración configurado, suena una señal.
6. Pulsar cualquier tecla para desactivar la señal.

#### Modificar la duración

1. Pulsar .
2. Modificar la duración con  o .
- ✓ Se aplica el ajuste.

#### Cancelar la duración

1. Pulsar .
2. Ajustar la duración a "00:00" con  o .
- ✓ Se elimina la duración.
3. Pulsar  para que continúe el funcionamiento sin duración programada.

## 9.4 Funcionamiento diferido: «Listo a las»

El aparato se enciende automáticamente y se apaga a la hora de finalización seleccionada. Para ello, ajustar la duración y establecer el final del funcionamiento. El funcionamiento diferido solo se puede utilizar en combinación con un modo de calentamiento.

#### Ajustar el funcionamiento diferido Listo a las

##### Notas

- No dejar alimentos rápidamente perecederos en el compartimento de cocción durante demasiado tiempo.
  - No es posible ajustar el funcionamiento diferido con todos los modos de calentamiento.
1. Introducir el alimento en el compartimento de cocción y cerrar la puerta del aparato.
  2. Ajustar un modo de calentamiento y una temperatura.
  3. Pulsar .
  4. Seleccionar la duración con  o .

5. Desplazarse a la opción "Listo a las" → con ↘.
- ✓ En la pantalla se muestra la hora final de funcionamiento.
6. Seleccionar la hora de finalización con ↗.
7. Iniciar el funcionamiento diferido con ▶II.
- ✓ El aparato comienza a funcionar a la hora adecuada.
- ✓ Cuando ha transcurrido el tiempo de duración configurado, suena una señal.
8. Pulsar cualquier tecla para desactivar la señal.

#### **Modificar el funcionamiento diferido Listo a las**

1. Pulsar ⓧ.

2. Seleccionar "Listo a las" → con ↘.
3. Modificar la hora de finalización con < o >.
- ✓ Se aplica el ajuste.

#### **Cancelar el funcionamiento diferido Listo a las**

1. Pulsar ⓧ.
2. Restablecer la hora de finalización con <.
- ✓ La hora de finalización se corresponde con la hora actual más la duración indicada.
- ✓ Se inicia el funcionamiento con duración programada.

## **10 Programas de cocción al vapor**

Con los programas de vapor, el aparato ayuda en la preparación de diferentes alimentos y selecciona automáticamente los mejores ajustes.

### **10.1 Recipientes**

El resultado de la cocción viene determinado por la composición y por el tamaño del recipiente.

Utilizar recipientes resistentes al calor y aptos para hasta 300 °C de temperatura. Los recipientes de cristal o vitrocerámica son los más adecuados. Los asados deben cubrir hasta aprox. 2/3 del fondo del recipiente.

Los recipientes fabricados en los siguientes materiales no son adecuados:

- aluminio pulido brillante
- barro sin esmaltar
- de plástico o con asas de plástico

### **10.2 Vista general de los programas de vapor**

Se pueden seleccionar los siguientes programas de vapor:

- Pan blanco, cocido sin molde
- Pan de trigo, pan mixto de trigo, cocido sin molde
- Pan de trigo, pan mixto de trigo en molde rectangular
- Pan mixto de centeno con levadura en molde cuadrado
- Pan ácimo
- Trenza de levadura, sin relleno/corona de levadura
- Tarta de bizcocho
- Asado de cerdo con corteza
- Asado de carrilleras de cerdo sin hueso
- Lacón deshuesado/rollo asado
- Solomillo de ternera, fresco, medio hecho
- Rosbif, fresco, medio hecho
- Rosbif, fresco, poco hecho
- Pollo entero, fresco
- Piezas de pollo, fresco
- Pato o ganso, sin relleno, fresco
- Filete de pescado
- Pescado entero

### **10.3 Preparar alimentos para el programa de cocción al vapor**

**Nota:** Utilizar alimentos frescos, preferentemente a la temperatura del frigorífico. Los alimentos congelados se deben usar directamente al sacarlos del congelador.

- Pesar los alimentos.  
Para ajustar algunos programa de cocción al vapor, es necesario indicar el peso del alimento.

### **10.4 Ajustar el programa de cocción al vapor**

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.

- Abrir la puerta del aparato con precaución.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- 1. Llenar el depósito de agua y colocarlo en su sitio.
- 2. Encender el aparato con ⓧ.
- 3. Pulsar ⓧ.
- 4. Seleccionar "Programas de cocción al vapor" ☰ con < o >.
- 5. Desplazarse a la siguiente línea con ↘.
- 6. Seleccionar el programa de cocción al vapor con < o >.
- 7. Desplazarse a la siguiente línea con ↘.
- 8. Seleccionar el peso con < o >.
- 9. Desplazarse a la siguiente línea con ↘.
- ✓ Se muestran las indicaciones relativas a la altura de inserción y el tipo de vajilla.
- 10. Iniciar el programa de cocción al vapor con ▶II.
- ✓ Se muestra la duración calculada. En algunos programas de cocción al vapor, es posible modificar la duración durante los primeros minutos, puesto que el tiempo de calentamiento depende, p. ej., de la temperatura del alimento y del agua.
- ✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal y el aparato deja de calentar.
- 11. **Nota:** Algunos programas de cocción al vapor permiten seguir cocinando el alimento.  
→ "Continuar la cocción de un plato", Página 18  
Si se ha conseguido el resultado de cocción esperado, seleccionar "Finalizar" con ^.

## 10.5 Continuar la cocción de un plato

1. Seleccionar "Continuar cocción" con ↵.

2. En caso necesario, modificar los ajustes con < o >.
3. Pulsar ▶II para que continúe la cocción.

# 11 Seguro para niños

Asegurar el aparato para que los niños no lo enciendan o cambien los ajustes.

## 11.1 Bloqueos

El aparato dispone de dos tipos de bloqueo diferentes:

Bloqueo	Activar/desactivar
Seguro automático para niños	A través del menú de ajustes ☰
Activación puntual del seguro para niños	Mediante la tecla ⓧ

## 11.2 Activar el seguro automático para niños

El seguro para niños automático bloquea el panel de mando para que los niños no puedan encender accidentalmente el aparato. Para encender el aparato, es preciso cancelar el seguro para niños automático. Después de su uso, el aparato bloquea automáticamente el panel de mando.

**Nota:** En cuanto se activa el seguro para niños automático, el aparato bloquea el panel de mando, salvo las teclas ⓧ y ⓠ.

**Requisito:** El aparato está encendido.

1. Pulsar ⓪.
  2. Seleccionar "Ajustes" ☰ con < o >.
  3. Desplazarse a la siguiente línea con ↵.
  4. Seleccionar "Seguro para niños automático" con < o >.
  5. Seleccionar los ajustes con ↵.
  6. Ajustar la opción "Activado" con >.
  7. Pulsar ⓪.
  8. Guardar los ajustes con ↵.
- ✓ Al apagar el aparato, aparece ☱ en la pantalla.

## 11.3 Desactivar el seguro automático para niños

1. Mantener pulsada la tecla ⓧ hasta que aparezca en pantalla el mensaje "Seguro para niños desactivado".

2. Encender el aparato con ⓠ y ajustar el funcionamiento.

## 11.4 Desactivar el seguro para niños automático

1. Mantener pulsada la tecla ⓧ hasta que aparezca en pantalla el mensaje "Seguro para niños desactivado".
2. Encender el aparato con ⓠ.
3. Pulsar ⓪.
4. Seleccionar "Ajustes" ☰ con < o >.
5. Desplazarse a la siguiente línea con ↵.
6. Seleccionar "Seguro para niños automático" con < o >.
7. Seleccionar los ajustes con ↵.
8. Ajustar la opción "Desactivado" con <.
9. Pulsar ⓪.
10. Guardar los ajustes con ↵.

## 11.5 Activar el seguro para niños puntual

El seguro para niños puntual bloquea el panel de mando para que los niños no puedan encender accidentalmente el aparato. Para encender el aparato, desactivar el seguro para niños puntual. Al apagar el aparato, el panel de mando no se vuelve a bloquear.

**Nota:** En cuanto se activa el seguro para niños automático, el aparato bloquea el panel de mando, salvo las teclas ⓧ y ⓠ.

- Mantener pulsada la tecla ⓧ hasta que aparezca en pantalla el mensaje "Seguro para niños activado".

## 11.6 Desactivar el seguro para niños puntual

- Mantener pulsada la tecla ⓧ hasta que aparezca en pantalla el mensaje "Seguro para niños desactivado".

## 12 Calentamiento rápido

Se puede reducir el tiempo de precalentamiento con las funciones de calentamiento rápido y PowerBoost. El modo de calentamiento ajustado determina si el aparato se calienta con la función de calentamiento rápido o con PowerBoost.

### 12.1 Calentamiento rápido y PowerBoost

Función	Modo de calentamiento	Alimentos en el compartimento de cocción
Calentamiento rápido	Calor superior/inferior	tras el calentamiento
PowerBoost	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aire caliente CircoTherm </li> <li>■ Posición para cocción del pan </li> </ul>	antes del calentamiento cocer únicamente en un nivel

### 12.2 Activar el calentamiento rápido

1. Programar el calor superior/inferior y una temperatura a partir de los 100 °C.
2. Iniciar el funcionamiento con .
- ✓ Se enciende la tecla .
3. Activar el calentamiento rápido con la tecla .
- ✓ En la pantalla aparece .
- ✓ Cuando se alcanza la temperatura ajustada, se desactiva automáticamente el calentamiento rápido y se emite una señal acústica. Se apaga el símbolo en la pantalla.
4. Introducir el alimento en el compartimento de cocción.

### 12.3 Desactivar el calentamiento rápido

- Desactivar el calentamiento rápido antes de lo previsto con la tecla .

### 12.4 Activar PowerBoost

1. Colocar el alimento en el compartimento de cocción.
2. Ajustar el aire caliente CircoTherm o el programa de horneado de pan y una temperatura a partir de los 100 °C.
3. Iniciar el funcionamiento con .
- ✓ Se enciende la tecla .
4. Activar la función PowerBoost con la tecla .
- ✓ En la pantalla aparece .
- ✓ Una vez alcanzada la temperatura ajustada, la función PowerBoost se desactiva automáticamente y se emite una señal acústica. Se apaga el símbolo en la pantalla.

### 12.5 Desactivar la función Powerboost

- Desactivar la función PowerBoost antes de lo previsto con la tecla .

## 13 Ajuste Sabbath

Con el ajuste Sabbath se puede programar una duración de cocción de hasta 74 horas. Los alimentos se conservan calientes entre 85 °C y 140 °C con calor superior/inferior sin necesidad de encender o apagar el aparato.

### 13.1 Iniciar la función Sabbath

#### Notas

- Si se abre la puerta del aparato durante el funcionamiento, el aparato deja de calentar. Si se cierra la puerta, el aparato continúa calentándose.
- Una vez iniciado el funcionamiento, no es posible interrumpirlo ni modificar los ajustes.

**Requisito:** La función Sabbath está activada en el menú de favoritos, en los ajustes básicos.

→ "Ajustes básicos", Página 20

1. Encender el aparato con .
2. Seleccionar la "función Sabbath" con o .

3. Desplazarse a la siguiente línea con .
4. Seleccionar la temperatura con o .
5. Desplazarse a la siguiente línea con .
6. Seleccionar la duración con o .
7. Iniciar la función Sabbath con .
- ✓ En el panel indicador se muestra la duración. Se inicia el transcurso de la duración programada.
8. Una vez transcurrida la duración, suena una señal. El panel indicador avisa de que el funcionamiento ha finalizado. El aparato deja de calentar y reacciona de nuevo con normalidad fuera de la función Sabbath.
  - Apagar el aparato con .
 El aparato se apaga automáticamente tras aprox. 10-20 minutos.

### 13.2 Interrumpir la función Sabbath

- Interrumpir la función Sabbath con .

## 14 Ajustes básicos

El aparato se puede adaptar a sus necesidades.

### 14.1 Vista general de los ajustes básicos

Aquí encontrará una vista general de los ajustes básicos y los ajustes de fábrica. Los ajustes básicos dependen del equipamiento de su aparato.

Ajuste básico	Selección
Idioma	Véase la selección en el aparato
Hora	00:00 - 23:59
Fecha	Día, mes y año
Dureza del agua → "Antes de la primera puesta en marcha", Página 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 0 (ablandada)</li> <li>■ 1 (blanda)</li> <li>■ 2 (media)</li> <li>■ 3 (dura)</li> <li>■ 4 (muy dura)</li> </ul>
Favoritos → "Modificar los favoritos", Página 20	Establecer los modos de calentamiento que se muestran en el menú de modos de calentamiento.
Duración del tono de aviso	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Breve</li> <li>■ Media</li> <li>■ Larga</li> </ul>
Sonido de las teclas	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desactivado (excepto ①)</li> <li>■ Activado</li> </ul>
Brillo del panel indicador	5 niveles
Indicación del reloj	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Digital</li> <li>■ Desact.</li> </ul>
Iluminación	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Act. durante el funcionamiento</li> <li>■ Desactivada durante el funcionamiento</li> </ul>
Seguro automático para niños	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desact.</li> <li>■ Act.</li> </ul>
Funcionamiento tras encender	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Menú principal</li> <li>■ Tipos de calentamiento</li> <li>■ Programas de cocción al vapor</li> </ul>
Oscurecimiento nocturno	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desactivado</li> <li>■ Activado (pantalla oscurecida entre las 22:00 y las 5:59 horas)</li> </ul>
Logotipo de marca	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mostrar</li> <li>■ No mostrar</li> </ul>
Tiempo de funcionamiento del ventilador tras su desconexión automática	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Recomendado</li> <li>■ Mínimo</li> </ul>

<sup>1</sup> Según el equipamiento del aparato

Ajuste básico	Selección
Sistema de extracción <sup>1</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ No (estructura de rejilla o guía corredera de un riel)</li> <li>■ Sí (equipado en guías correderas de dos o tres rieles)</li> </ul>
Configuración de fábrica	Cargar

<sup>1</sup> Según el equipamiento del aparato

### 14.2 Modificar el ajuste básico

1. Encender el aparato con ①.
2. Pulsar □.
3. Seleccionar el "ajuste" ☀ con < o >.
4. Desplazarse a la siguiente línea con ~.
5. Seleccionar el ajuste con < o >.
6. Desplazarse a la siguiente línea con ~.
7. Modificar el ajuste con < o >.
8. Pulsar □.
9. Para memorizar los ajustes, seleccionar la opción "guardar" con ~.  
– Para descartar los ajustes, seleccionar la opción "descartar" con ^.

### 14.3 Modificar los favoritos

En la sección de favoritos, es posible establecer los modos de calentamiento que se muestran en el menú de modos de calentamiento.

#### Nota:

No es posible desactivar algunos modos de calentamiento:

- Aire caliente CircoTherm ☀
- Termo grill ☀
- Grill, superficie amplia ☀

1. Encender el aparato con ①.
2. Pulsar □.
3. Seleccionar "Ajustes" ☀ con < o >.
4. Desplazarse a la siguiente línea con ~.
5. Seleccionar "Favoritos" con < o >.
6. Desplazarse a la siguiente línea con ~.
7. Seleccionar el modo de calentamiento con < o >.
8. Desplazarse a la siguiente línea con ~.
9. Seleccionar el ajuste con < o >.

Ajuste	Indicaciones en pantalla en el menú de modos de calentamiento
Act.	sí
Desact.	no

10. Pulsar □.
11. Para memorizar los ajustes, seleccionar la opción "guardar" con ~.  
– Para descartar los ajustes, seleccionar la opción "descartar" con ^.

# 15 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

## 15.1 Productos de limpieza

Para no dañar las distintas superficies del aparato, utilizar solo productos de limpieza adecuados.

**⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**  
La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

### ¡ATENCIÓN!

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- No utilizar productos de limpieza agresivos ni abrasivos.

- No utilizar productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.
- No utilizar estropajos o esponjas duros.
- No utilizar limpiadores especiales para limpieza en caliente.

Si se utilizan productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente, el esmalte puede resultar dañado.

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

Las bayetas nuevas contienen residuos de la producción.

- Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

## Productos de limpieza adecuados

Utilizar exclusivamente productos de limpieza adecuados para las diferentes superficies del aparato.

Seguir las indicaciones para limpiar el aparato.  
→ "Limpiar el aparato", Página 22

### Parte frontal del aparato

Superficie	Productos de limpieza adecuados	Notas
Acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Agua caliente con un poco de jabón</li> <li>■ Productos de limpieza especiales para acero inoxidable para superficies calientes</li> </ul>	Para evitar la corrosión, limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo de las superficies de acero inoxidable. Aplicar una capa muy fina de producto de limpieza para acero inoxidable.
Plásticos o superficies lacadas como el panel de mando	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Agua caliente con un poco de jabón</li> </ul>	No utilizar limpiacristales ni rasquetas de vidrio. Para evitar manchas difíciles de eliminar, retirar inmediatamente los restos de producto descalcificador que lleguen a la superficie.

### Puerta del aparato

Zona	Productos de limpieza adecuados	Notas
Cristales de la puerta	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Agua caliente con un poco de jabón</li> </ul>	No utilizar rasquetas de vidrio o estropajos de acero inoxidable. <b>Consejo:</b> Desmontar los cristales de la puerta para una limpieza a fondo. → "Puerta del aparato", Página 25
Cubierta de la puerta	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ De acero inoxidable: Limpiador para acero inoxidable</li> <li>■ De plástico: Agua caliente con un poco de jabón</li> </ul>	No utilizar limpiacristales ni rasquetas de vidrio. No usar productos de mantenimiento para acero inoxidable. <b>Consejo:</b> Retirar la cubierta de la puerta para una limpieza a fondo. → "Puerta del aparato", Página 25
Marco interior de la puerta de acero inoxidable	Limpiador para acero inoxidable	Los limpiadores para acero inoxidable eliminan las decoloraciones. No usar productos de mantenimiento para acero inoxidable.

Zona	Productos de limpieza adecuados	Notas
Tirador de la puerta	■ Agua caliente con un poco de jabón	Para evitar manchas difíciles de eliminar, retirar inmediatamente los restos de producto descalcificador que lleguen a la superficie.
Junta de la puerta	■ Agua caliente con un poco de jabón	No retirar ni frotar.

**Compartimento de cocción**

Zona	Productos de limpieza adecuados	Notas
Superficies esmaltadas	■ Agua caliente con un poco de jabón ■ Solución de vinagre ■ Limpiador para hornos	Si la suciedad es intensa, remojar y utilizar un cepillo o un estropajo de acero inoxidable. Tras la limpieza, la puerta del aparato debe dejarse abierta para que se seque el compartimento de cocción. <b>Notas</b> ■ El esmalte se quema a temperaturas muy altas, lo que provoca la aparición de diferentes tonalidades. Esto no influye en el funcionamiento del aparato. ■ Los bordes de las bandejas finas pueden ser rugosos y no estar completamente esmaltados. Esto no afecta a la protección anti-corrosiva. ■ Aparece una capa blanca sobre las superficies esmaltadas a causa de los restos de alimentos. Esta capa es inocua para la salud. Esto no influye en el funcionamiento del aparato. Es posible eliminar los depósitos con zumo de limón.
Superficies autolimpiables	-	Seguir las indicaciones de las superficies autolimpiables. → "Limpieza de las superficies autolimpiables del compartimento de cocción", Página 23
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	■ Agua caliente con un poco de jabón	Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos.
Rejillas	■ Agua caliente con un poco de jabón	Si la suciedad es intensa, remojar y utilizar un cepillo o un estropajo de acero inoxidable. <b>Nota:</b> Desenganchar las rejillas para limpiarlas más en profundidad. → "Rejillas", Página 25
Accesorios	■ Agua caliente con un poco de jabón ■ Limpiador para hornos	Si la suciedad es intensa, remojar y utilizar un cepillo o un estropajo de acero inoxidable. Los accesorios esmaltados son aptos para el lavavajillas.
Depósito de agua	■ Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar a fondo con agua corriente para eliminar los restos de lavavajillas después de la limpieza. Dejar secar el depósito de agua con la tapa abierta después de limpiarlo. Secar a fondo las juntas de la tapa. No lavar en el lavavajillas.

**15.2 Limpieza del aparato**

Para evitar daños en el aparato, debe limpiarse solo según lo especificado y con los productos de limpieza adecuados.

**⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

El aparato y las piezas con las que el usuario entra en contacto se calentarán durante el uso.

- Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con las resistencias.
- Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

**⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.

- Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

**Requisito:** Tener en cuenta las notas sobre los productos de limpieza.

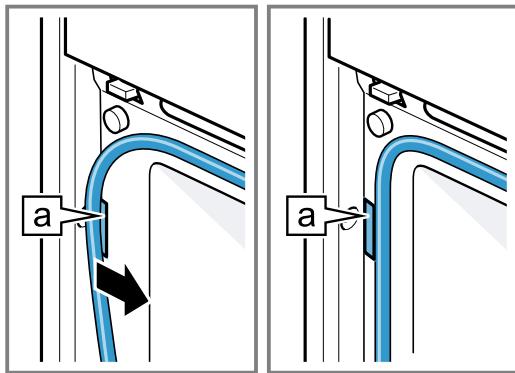
→ "Productos de limpieza", Página 21

1. Limpiar el aparato con agua caliente con jabón y una bayeta.

- En algunas superficies pueden utilizarse otros productos de limpieza.  
→ "Productos de limpieza adecuados",  
Página 21
2. Secar con un paño suave.

### 15.3 Despues de la limpieza, comprobar la junta del compartimento de cocción

- Si la junta del compartimento de cocción a izquierda o derecha está sobre el tope de deslizamiento [a], deslizar la junta del compartimento de cocción hacia dentro de forma que quede al lado del tope de deslizamiento [a].



### 15.4 Limpiar las superficies autolimpiables del compartimento de cocción

La placa posterior del compartimento de cocción es autolimpiable. Las superficies autolimpiables están recubiertas con una cerámica porosa mate y tienen una superficie rugosa. Cuando el aparato está en funcionamiento, las superficies autolimpiables recogen y eliminan las salpicaduras del horneado, del asado o del asado al grill. Si las superficies autolimpiables ya no se limpian correctamente por sí solas, calentar el compartimento de cocción de forma selectiva.

#### ¡ATENCIÓN!

Si las superficies autolimpiables no se limpian con regularidad, pueden provocarse daños en las superficies.

- Si hay manchas oscuras visibles en las superficies autolimpiables, calentar el compartimento de cocción.

- No utilizar limpiadores para hornos o productos de limpieza abrasivos. Si los productos de limpieza para hornos entran en contacto accidentalmente con estas superficies, limpiarlas inmediatamente con agua y una bayeta. No frotar.

1. Retirar los accesorios y los recipientes del interior del horno.
2. Desenganchar las rejillas y retirarlas del compartimento de cocción.  
→ "Rejillas", Página 25
3. Eliminar la suciedad persistente con agua con un poco de jabón y un paño suave:
  - de las superficies esmaltadas lisas;
  - de la parte interior de la puerta del aparato;
  - y del cristal protector de la lámpara de iluminación del horno.
 De este modo, se evita que se acumulen manchas difíciles de eliminar.
4. Sacar los objetos del compartimento de cocción. El compartimento de cocción debe estar vacío.
5. Ajustar el modo de calentamiento «Programa de horneado de pan».
6. Ajustar la temperatura máxima.
7. Iniciar el funcionamiento.
8. Desconectar el aparato al cabo de una hora.
9. Cuando el aparato se haya enfriado bien, limpiar el interior con un paño húmedo si fuera necesario.

**Nota:** Podrían formarse manchas en las superficies autolimpiables. Los restos de azúcar y proteínas de los alimentos no se descomponen y permanecen en las superficies. Las manchas rojas no son óxido, sino restos de comida salada. Estas manchas no son perjudiciales para la salud. Estas manchas no reducen la capacidad de limpieza de las superficies autolimpiables.

10. Montar las rejillas.  
→ "Rejillas", Página 25

## 16 Función de limpieza

Utilizar la función de limpieza para limpiar el aparato.

### 16.1 Asistente de limpieza EasyClean

Usar el asistente de limpieza "EasyClean" para una limpieza intermedia del interior del aparato. El asistente de limpieza "EasyClean" humedece la suciedad por

medio de la evaporación de agua con un poco de jabón. De este modo, la suciedad se puede eliminar más fácilmente.

#### Ajustar el asistente de limpieza EasyClean

##### ⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente.

- Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

## Requisitos

- Solo se puede iniciar el asistente de limpieza si el compartimento de cocción está frío (a temperatura ambiente) y la puerta del aparato está cerrada.
- No abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento; si se abre la puerta, el aparato interrumpe el asistente de limpieza.
- Para eliminar la suciedad muy incrustada, dejar actuar el agua con jabón durante un tiempo antes de iniciar el asistente de limpieza.
- Para eliminar la suciedad muy incrustada, frotar los puntos de suciedad sobre las superficies lisas con agua y jabón antes de iniciar el asistente de limpieza.
- 1. Sacar los accesorios del compartimento de cocción.
- 2. **¡ATENCIÓN!**  
El agua destilada puede corrosionar el compartimento de cocción.  
► No utilizar agua destilada.  
Mezclar 0,4 litros de agua con una gota de lavavajillas y verter la mezcla en el centro de la base del compartimento de cocción.
- 3. Encender el aparato con ①.
- 4. Pulsar □.
- 5. Seleccionar "EasyClean" ☰ con < o >.
- 6. Desplazarse a la siguiente línea con ~.
- 7. Iniciar el asistente de limpieza con ▷II.
- ✓ Se inicia el asistente de limpieza. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.
- ✓ En cuanto termina el asistente de limpieza, suena una señal.
- 8. Pulsar cualquier tecla para desactivar la señal.
- 9. Una vez finalizado el asistente de limpieza, se debe dar una pasada más al compartimento de cocción.  
→ "Limpiar el compartimento de cocción después de su uso", Página 24

## Limpiar el compartimento de cocción después de su uso

### ¡ATENCIÓN!

La humedad acumulada en el compartimento de cocción durante un tiempo prolongado puede provocar corrosión.

- Tras el sistema de limpieza, limpiar el compartimento de cocción y dejar secar por completo.

**Requisito:** El compartimento de cocción se ha enfriado.

1. Abrir la puerta del horno y recoger los restos de agua con una bayeta absorbente.
2. Limpiar con una bayeta o un cepillo blando las superficies lisas del compartimento de cocción. Eliminar la suciedad persistente con un estropajo metálico de acero inoxidable.
3. Eliminar los restos de cal con un paño empapado en vinagre. Aclarar con agua limpia y secar con un paño suave, también por debajo de la junta de la puerta.
4. Si la suciedad incrustada no se desprende, volver a utilizar el asistente de limpieza cuando el compartimento de cocción se haya enfriado.
5. Para dejar que se seque el compartimento de cocción, dejar abierta la puerta del aparato durante una hora.

## 16.2 Descalcificar

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

La frecuencia de la descalcificación depende de cuánto se utilicen los modos de funcionamiento con vapor y del grado de dureza del agua. El aparato avisa en cuanto quedan 5 (o menos) ciclos posibles de funcionamiento con vapor. Si no se realiza la descalcificación, no es posible utilizar el aparato con vapor.

La descalcificación consta de varios pasos y dura entre 70 y 95 minutos:

- Descalcificación (55-70 minutos aprox.)
- Primer aclarado (9-12 minutos aprox.)
- Segundo aclarado (9-12 minutos aprox.)

Por motivos de higiene, la descalcificación debe realizarse por completo.

Si se interrumpe la descalcificación, no es posible configurar ningún modo de funcionamiento. Para que el aparato vuelva a estar operativo, es preciso ejecutar 2 ciclos de aclarado.

## Preparar la descalcificación

### ¡ATENCIÓN!

La duración del proceso de descalcificación corresponde al producto descalcificador líquido recomendado. Otros productos descalcificadores pueden ocasionar daños en el aparato.

- Para descalcificar se debe utilizar exclusivamente el producto descalcificador líquido recomendado. Si la solución descalcificadora penetra en el panel de mando o en otras superficies delicadas, se podrían ocasionar daños.
- Eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.

1. Mezclar la solución descalcificadora:
  - 200 ml de producto descalcificador líquido
  - 400 ml de agua
2. Abrir el cuadro de mandos.
3. Retirar el depósito de agua y llenarlo con la solución descalcificadora.
4. Insertar el depósito de agua lleno de solución descalcificadora.
5. Cerrar el cuadro de mandos.

## Ajustar la descalcificación

### ¡ATENCIÓN!

Si la solución descalcificadora penetra en el panel de mando o en otras superficies delicadas, se podrían ocasionar daños.

- Eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.

**Requisito:** Preparar la descalcificación. → Página 24

1. Encender el aparato con ①.
2. Pulsar □.
3. Ajustar la "descalcificación" ☰ con < o >.
4. Desplazarse a la siguiente línea con ~.
- ✓ En la pantalla se muestra la duración. No es posible modificar la duración de la descalcificación.
5. Desplazarse a la siguiente línea con ~.
6. Iniciar la descalcificación con ▷II.
- ✓ Se inicia la descalcificación. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

- ✓ Cuando haya finalizado la descalcificación, suena una señal.

### Realizar un primer ciclo de aclarado

1. Abrir el cuadro de mandos y retirar el depósito de agua.
2. Enjuagar bien el depósito de agua y llenarlo de agua.
3. Introducir el depósito de agua y cerrar el cuadro de mandos.
4. Iniciar el aclarado con  $\Delta II$ .
- ✓ Comienza el aclarado. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.
- ✓ Cuando haya finalizado el aclarado, suena una señal.

### Realizar un segundo ciclo de aclarado

1. Abrir el cuadro de mandos y retirar el depósito de agua.
2. Enjuagar bien el depósito de agua y llenarlo de agua.
3. Introducir el depósito de agua y cerrar el cuadro de mandos.
4. Iniciar el aclarado con  $\Delta II$ .
- ✓ Comienza el aclarado. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.
- ✓ Cuando haya finalizado el aclarado, suena una señal.
5. Vaciar el depósito de agua y secarlo.  
→ "Vaciar el depósito de agua", Página 15

## 17 Rejillas

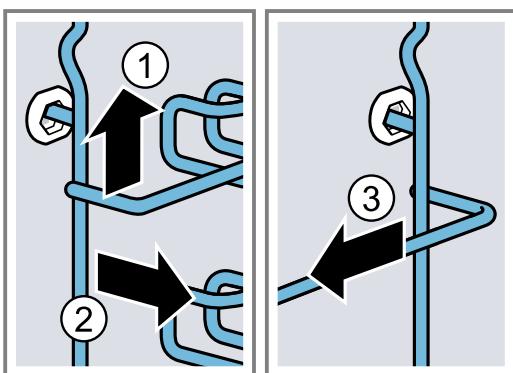
Para limpiar a fondo las rejillas y el compartimento de cocción o para sustituir las rejillas, estas pueden desengancharse.

### 17.1 Desenganchar las rejillas

#### ⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Las rejillas alcanzan temperaturas muy elevadas

- No tocar nunca las rejillas calientes.
  - Dejar siempre que el aparato se enfrie.
  - Mantener fuera del alcance de los niños.
1. Levantar ligeramente la rejilla por la parte delantera ① y desengancharla ②.
  2. Tirar de la rejilla hacia delante ③ y extraerla.



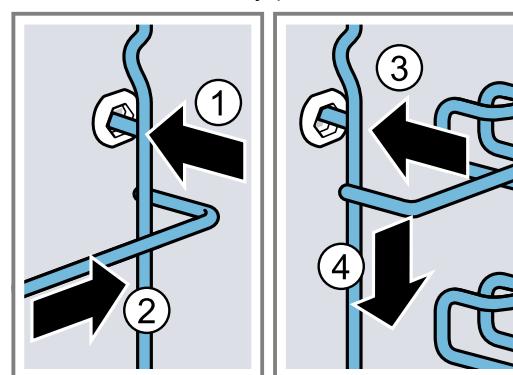
3. Limpiar la rejilla.

→ "Productos de limpieza", Página 21

### 17.2 Enganchar las rejillas

#### Notas

- Las rejillas se ajustan solo a izquierda o a derecha.
  - Observar que el estribo de soporte se encuentre delante en ambas rejillas.
1. Insertar la rejilla por el centro en la horquilla de deslizamiento trasera ① hasta que toque con la pared del compartimento de cocción y presionar hacia atrás ②.
  2. Insertar la rejilla en la horquilla de deslizamiento delantera ③ hasta que toque con la pared del compartimento de cocción y presionar hacia abajo ④.



## 18 Puerta del aparato

Se puede desmontar la puerta del aparato para limpiarla a fondo.

#### ⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Si las bisagras no están bloqueadas con los elementos de retención completos, podrían cerrarse de golpe.

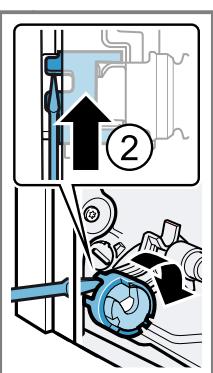
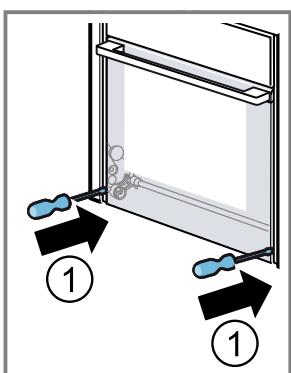
- Para desenganchar y enganchar la puerta del aparato, girar siempre los dos elementos de retención hasta el tope.
- Si la bisagra se cierra de golpe al desenganchar o enganchar la puerta del aparato, no tocar la bisagra y ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

### 18.1 Desenganchar la puerta del aparato

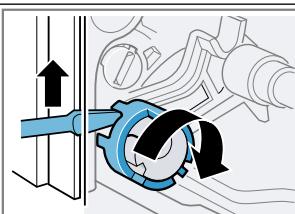
#### Requisitos

- Tener preparada una linterna.
  - Tener preparado un destornillador plano pequeño.
  - Tener preparada una moneda.
1. Para ver mejor el seguro para puerta, iluminar con una linterna la separación junto a la puerta del aparato.

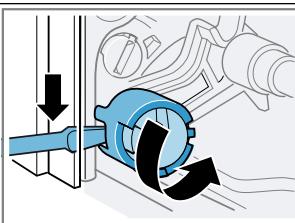
2. Para ello, sostener el destornillador en posición horizontal ① y empujar el seguro para puerta (componente negro) de ambos lados hacia arriba hasta que haga tope ②.



Seguro para puerta abierto



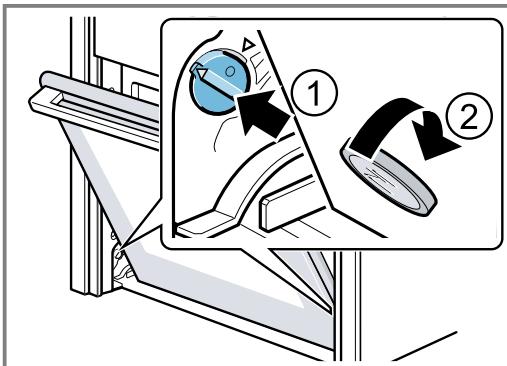
Seguro para puerta cerrado



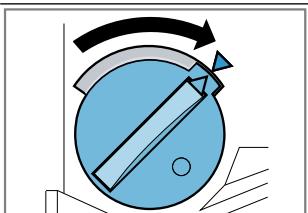
3. Abrir la puerta del aparato unos 45°.



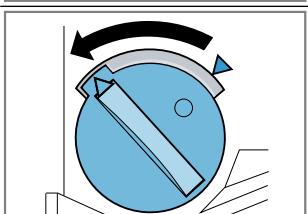
4. Insertar la moneda en la separación del bloqueo ① y girar hasta que haga tope ②.
- Girar el bloqueo del lado izquierdo en el sentido de las agujas del reloj.
  - Girar el bloqueo del lado derecho en el sentido contrario a las agujas del reloj.



Bloqueo del lado izquierdo fijado  
Las flechas apuntan una a la otra



Bloqueo del lado izquierdo suelto



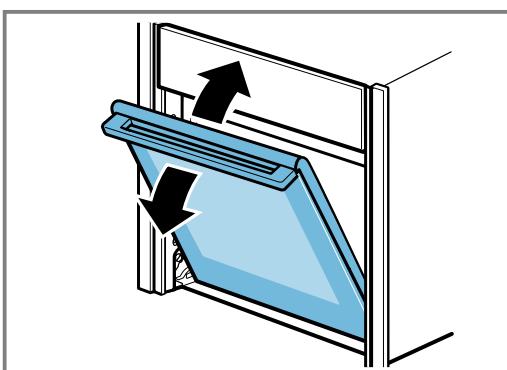
- ✓ El bloqueo encaja de manera perceptible.

##### 5. ¡ATENCIÓN!

Abrir y cerrar la puerta del aparato en la posición de bloqueo podría dañar las bisagras de la puerta.

- No abrir ni cerrar nunca la puerta del aparato si ofrece resistencia.
- Si se ha dañado la bisagra de la puerta, ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

Mover la puerta del aparato hacia arriba y hacia abajo hasta que se escuche un leve clic. La puerta del aparato solo se puede mover mínimamente.



- ✓ La puerta del aparato está en la posición de bloqueo.

## 6. **⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de lesiones!**

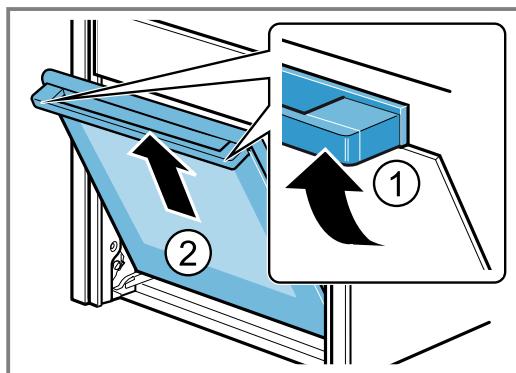
La puerta del aparato tiene un peso de 7-10 kg y puede caerse si no se maneja con cuidado.

- ▶ Manipular la puerta del aparato con precaución.

El tirador de la puerta no es adecuado para transportar la puerta del aparato. El tirador de la puerta se puede romper.

- ▶ No coger nunca la puerta del aparato por el tirador.
- ▶ Agarrar la puerta del aparato a izquierda y derecha para transportarla.

Agarrar la puerta del aparato con ambas manos a izquierda y derecha y girar ligeramente hacia arriba el tirador de la puerta ① hasta que se pueda sacar hacia arriba la puerta del aparato ②.

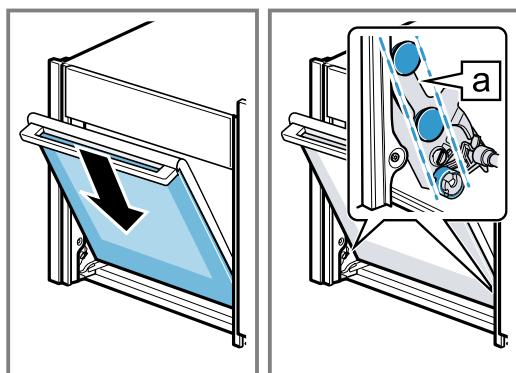


7. Colocar la puerta del aparato sobre una superficie plana, blanda y limpia.

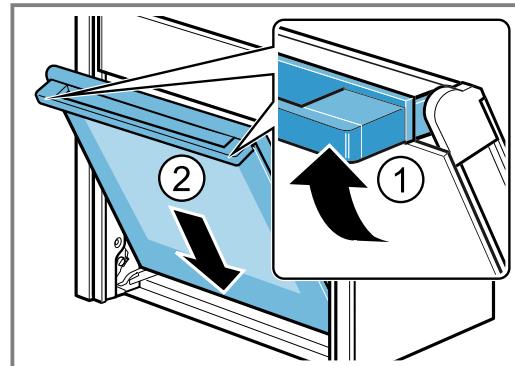
## 18.2 Enganchar la puerta del aparato

1. **Consejo:** Tener cuidado al colgar la puerta del aparato para que no quede inclinada y para que se enganche por todos los puntos necesarios.

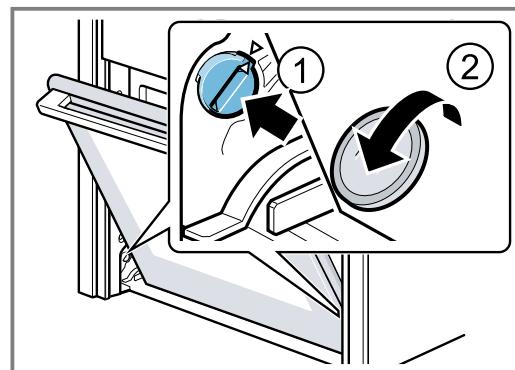
Enganchar la puerta del aparato al mismo tiempo sobre los rodillos de guía derecha e izquierda a.



2. Girar un poco hacia arriba el tirador de la puerta ①.



- ✓ La puerta se desliza el último tramo restante por completo hacia abajo ②.
- 3. Con una moneda, soltar ambos bloqueos de la puerta del aparato. Insertar la moneda en la separación del bloqueo ① y girar hasta que haga tope ②.
  - Girar el bloqueo del lado izquierdo en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
  - Girar el bloqueo del lado derecho en el sentido de las agujas del reloj.



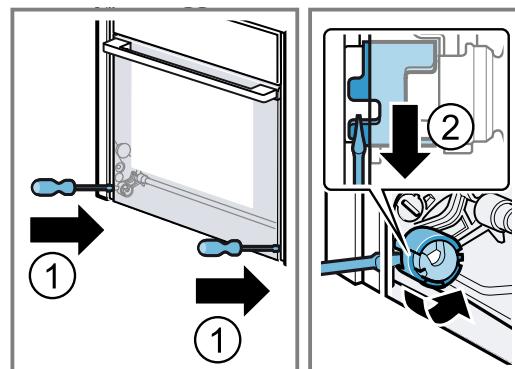
4. Abrir la puerta del aparato un poco hasta que se escuche un leve clic y cerrar la puerta del aparato.

## 5. **⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de lesiones!**

La puerta del aparato puede descolgarse debido a unos seguros para puerta no bloqueados.

- ▶ Despues de enganchar la puerta del aparato, cerrar el seguro para puerta izquierdo y derecho.

Para ello, sostener el destornillador en posición horizontal ① y empujar el seguro para puerta (componente negro) de ambos lados hacia abajo hasta el tope ②.



- ✓ El seguro para puerta está cerrado.

### 18.3 Extraer los cristales de la puerta

Los cristales pueden desmontarse para facilitar su limpieza.

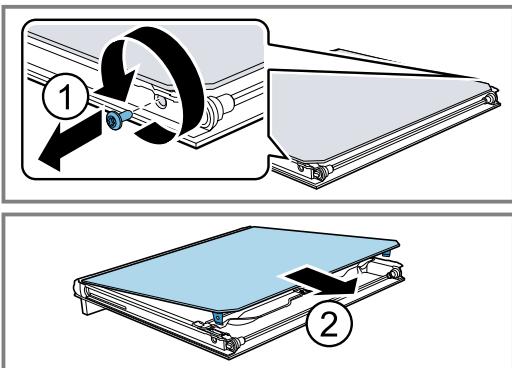
#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Las piezas interiores de la puerta pueden tener bordes afilados.

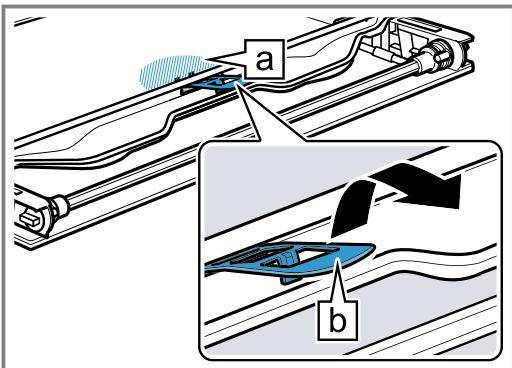
- Llevar guantes de protección.

**Requisito:** La puerta del aparato está descolgada.

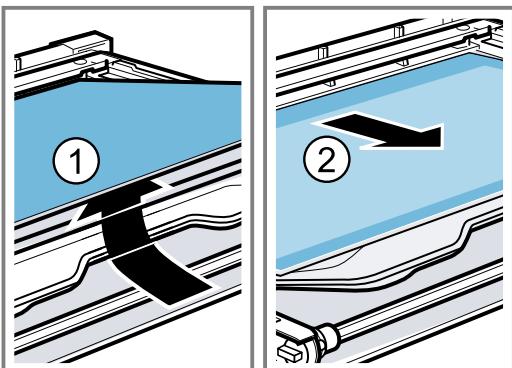
1. Colocar la puerta del aparato con la parte delantera hacia abajo sobre una superficie plana, blanda y limpia.
2. Aflojar los tornillos izquierdo y derecho de la puerta del aparato ① y retirarlos.
3. Levantar el cristal interior con cuidado, hacia arriba y en diagonal, y extraerlo en la dirección de la flecha ②.



4. Presionar el cristal intermedio en la zona a ligeramente hacia abajo y levantar con cuidado la sujeción b hasta que se pueda extraer.



5. Levantar el cristal intermedio desde abajo ① y extraerlo en la dirección de la flecha ②.



### 6. ⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede fracturarse.

- No utilizar productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie.

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

7. Secar los cristales de la puerta y volver a montarlos.

### 18.4 Montar los cristales de la puerta

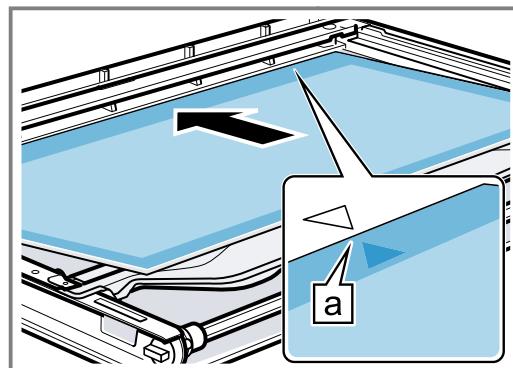
#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Si no se monta correctamente la puerta del aparato o el cristal de la puerta, puede resultar peligroso.

- Asegurarse de que todos los cristales de la puerta y la puerta del aparato estén correctamente montados antes de volver a poner en funcionamiento el aparato.

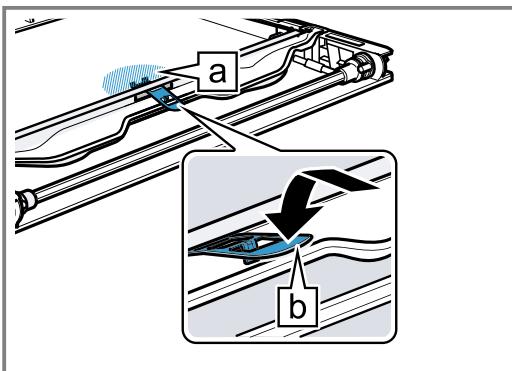
1. **Consejo:** Al realizar el montaje, asegurarse de que los cristales de la puerta se encuentran en el mismo orden que tenían originalmente.

Colocar el cristal intermedio e insertarlo en la dirección de la flecha hasta que se integre en el marco.

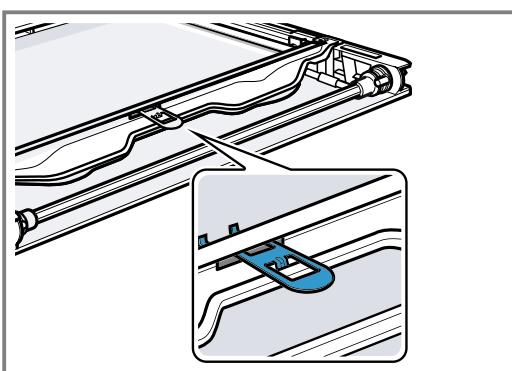


La flecha sobre el cristal intermedio debe coincidir con la flecha sobre el marco a.

2. Presionar ligeramente hacia abajo el primer cristal intermedio en la zona **a**, insertar la sujeción **b** en posición inclinada y presionar hasta que encaje.

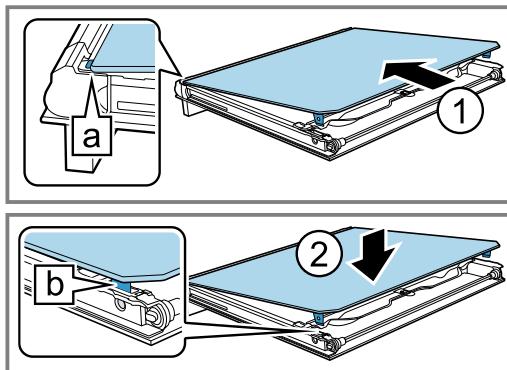


- ✓ La sujeción está colocada.

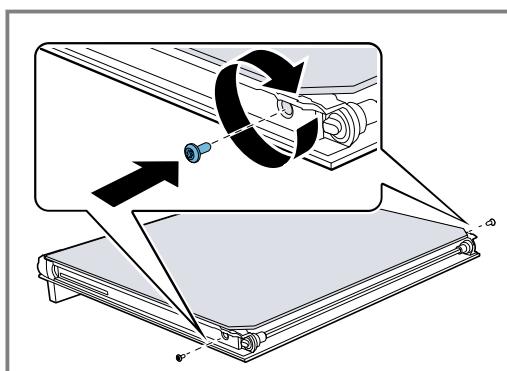


3. Centrar el cristal interior en la puerta del aparato.

4. Colocar el cristal interior en posición inclinada hacia atrás en la cubierta de la puerta **a** ①.  
5. Colocar esquadra de sujeción del cristal interior **b** en la abertura ②.



6. Enroscar los dos tornillos a la derecha e izquierda de la puerta del aparato.



## 19 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

### 19.1 Averías de funcionamiento

Fallo	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.</li> </ul>
El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.</li> </ul>
En la pantalla se muestra "Idioma: español!".	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Aplicar los ajustes de la primera puesta en marcha. → "Primera puesta en marcha", Página 11</li> </ul>

Fallo	Causa y resolución de problemas
En la pantalla aparece "-H-" o "-h-".	<p>El compartimento de cocción está demasiado caliente para el modo de funcionamiento.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esperar hasta que el aparato se enfrie.</li> <li>2. Iniciar de nuevo el modo de funcionamiento.</li> </ol>
El aparato no se puede encender; aparece ☓ en la pantalla.	<p>El seguro para niños (automático o puntual) está activado</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Mantener pulsada la tecla ☺ hasta que aparezca en pantalla el mensaje "Seguro para niños desactivado".</li> </ul>
El funcionamiento no se inicia o se interrumpe.	<p>Hay diferentes causas posibles.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Comprobar las indicaciones que aparecen en pantalla. → "Mostrar información", Página 13</li> </ul> <p>Avería</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Llame al Servicio de Asistencia Técnica. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 32</li> </ul>
El aparato no calienta; en pantalla aparece ☐.	<p>El modo Demo está activado en los ajustes básicos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconectar brevemente el aparato de la red eléctrica; para ello, desconectar el fusible de la caja de fusibles y volver a conectarlo.</li> <li>2. Desactivar el modo Demo en → "Ajustes básicos", Página 20 antes de que transcurran 3 minutos.</li> </ol> <p>El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Después de un corte de suministro eléctrico, abrir y cerrar un vez la puerta del aparato.</li> <li>▼ El aparato efectúa una autocomprobación; a continuación, está listo para usar.</li> </ul>
Cuando el aparato está apagado, la hora no se muestra en la pantalla.	<p>Se ha modificado el ajuste básico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Modificar el ajuste básico del indicador de la hora. → "Ajustes básicos", Página 20</li> </ul>
El cuadro de mandos no se puede abrir.	<p>El fusible está defectuoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Comprobar el fusible de la caja de fusibles.</li> </ul> <p>El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.</li> </ul> <p>Avería</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Llamar al Servicio de Atención al Cliente. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 32</li> <li>2. Vaciar el depósito de agua si queda agua dentro: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abrir la puerta del aparato.</li> <li>- Agarrar a izquierda y derecha por debajo del cuadro de mandos.</li> <li>- Retirar el cuadro de mandos lentamente y extraerlo hacia arriba.</li> </ul> </li> </ol>
Durante la cocción, el vapor se escapa por las aberturas de ventilación	<p>Es normal que se escape algo de vapor.</p> <p>No se requiere ninguna acción.</p>
El aparato requiere una descalcificación sin que aparezca el contador previamente.	<p>La dureza del agua ajustada es demasiado baja.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Descalcificar el aparato. → "Descalcificar", Página 24</li> <li>2. Comprobar la dureza del agua y definirla en los ajustes básicos. → "Ajustes básicos", Página 20</li> </ol>
El aparato requiere un aclarado.	<p>Durante la descalcificación se ha interrumpido el suministro eléctrico o se ha desconectado el aparato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Limpiar el aparato dos veces. → "Descalcificar", Página 24</li> </ul>
"Llenar el depósito de agua" aparece en el panel indicador aunque el depósito de agua está lleno.	<p>El depósito de agua no está encajado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Insertar el depósito de agua correctamente para que encaje en la sujeción. → "Llenar el depósito de agua", Página 13</li> </ul> <p>El depósito de agua se ha caído. Se han aflojado piezas dentro del depósito de agua debido al movimiento. El depósito de agua no es estanco.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Solicitar un nuevo depósito de agua.</li> </ul>

Fallo	Causa y resolución de problemas
"Llenar el depósito de agua" aparece en el panel indicador aunque el depósito de agua está lleno.	Avería <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ No utilizar agua filtrada o desmineralizada. → "Antes de la primera puesta en marcha", Página 11</li> </ul>
Los sensores parpadean.	El sensor está defectuoso. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 32</li> </ul>
Suenan golpes secos durante la cocción al vapor.	Se ha formado agua condensada detrás del cuadro de mandos. No se requiere ninguna acción. En cuanto el agua condensada se haya evaporado, las teclas dejarán de parpadear.
El aparato emite zumidos durante el funcionamiento y tras apagarlo.	El vapor de agua provoca un efecto de frío/calor en alimentos congelados. No se requiere ninguna acción.
El aparato emite zumidos o chasquidos al abrir el cuadro de mandos.	La comprobación del funcionamiento de la bomba genera ruidos. No se requiere ninguna acción.
La iluminación interior no funciona.	La extracción del cuadro de mandos genera ruidos. No se requiere ninguna acción.
Se ha alcanzado la duración máxima de funcionamiento.	La lámpara LED es defectuosa. <b>Nota:</b> No retirar el cristal protector. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Llamar al Servicio de Atención al Cliente. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 32</li> </ul>
Aparece un mensaje con "D" o "E" en el panel indicador, p. ej., D0111 o E0111.	Para evitar que el aparato siga funcionando de manera no intencionada, el aparato dejará de calentar automáticamente después de varias horas si los ajustes no se modifican. En la pantalla se muestra un aviso. El momento en el que se alcanza la duración máxima de funcionamiento depende de los respectivos ajustes de un modo de funcionamiento. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pulsar cualquier tecla para reanudar el funcionamiento.</li> <li>2. Apagar el aparato con ① si no se está usando.</li> </ol> <b>Consejo:</b> Para que el aparato no se apague de forma involuntaria, debe ajustarse una duración del tiempo de cocción. → "Ajustar la duración", Página 16
El resultado de la cocción no es satisfactorio.	El sistema electrónico ha detectado un fallo. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconectar y volver a conectar el aparato.</li> <li>✓ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje.</li> <li>2. Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 32</li> </ol>

## 20 Eliminación

Aquí se explica cómo desechar correctamente los aparatos usados.

### 20.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.

2. Cortar el cable de conexión de red.
  3. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
- Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

## 21 Servicio de Asistencia Técnica

Si existen preguntas relativas al funcionamiento, si no se puede subsanar una avería en el aparato o si éste debe repararse, dirigirse al servicio de asistencia técnica.

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

El presente producto contiene fuentes de luz de la clase de eficiencia energética G. Las fuentes de luz se encuentran disponibles como repuesto y puede ser reemplazadas únicamente por un personal especializado.

## 22 Así funciona

Aquí se indican los ajustes correspondientes, así como los mejores accesorios y recipientes para diferentes alimentos. Hemos optimizado las recomendaciones adaptándolas al aparato.

### 22.1 Indicaciones generales de preparación

Tener en cuenta esta información a la hora de preparar cualquier comida.

- La temperatura y la duración dependen de la cantidad de comida y de la receta. Por este motivo, se indican los rangos de ajuste. Hay que empezar siempre probando con los valores más bajos.
- Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Introducir los accesorios en el interior del aparato cuando haya finalizado el precalentamiento.
- Retirar los accesorios no utilizados del compartimento de cocción.

### 22.2 Indicaciones de preparación para hornear

- Para hornear pasteles, repostería o pan, los moldes de metal oscuro son los más adecuados.

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

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato. En algunos aparatos equipados con una función de vapor, la placa de características se encuentra detrás de la moldura.



Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

- Para gratinados, utilizar un recipiente ancho y plano. En recipientes estrechos y altos, los alimentos necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.
- Si se desea preparar gratinados directamente en la bandeja universal, insertarla en el nivel 2.
- Los ajustes para masas de pan son aplicables tanto para masas colocadas tanto sobre la bandeja de horno como en un molde rectangular.

#### ¡ATENCIÓN!

Si se hay agua en el compartimento de cocción, puede generarse vapor de agua. El cambio de temperatura puede provocar daños.

- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.
- ▶ No colocar nunca recipientes con agua en la base del interior del horno.

#### Alturas de inserción

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

<b>Hornear en un solo nivel</b>	<b>Altura</b>
Repostería alta / molde sobre la parrilla	2
Repostería baja / bandeja de horno	3
<hr/>	
<b>Hornear en varios niveles</b>	<b>Altura</b>
2 niveles	
■ Bandeja universal	3
■ Bandeja de horno	1
2 niveles	
■ 2 parrillas con moldes encima	3
	1
3 niveles	
■ Bandeja de horno	4
■ Bandeja universal	3
■ Bandeja de horno	1
4 niveles	
■ 4 parrillas con papel de hornear	4
	3
	2
	1

Utilizar el tipo de calentamiento Aire caliente Circotherm.

#### Notas

- Las piezas de repostería sobre bandejas de horno o moldes que se hayan introducido en el horno a la vez no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
- Las preparaciones con la función de vapor solo son posibles en un nivel.

### 22.3 Indicaciones de preparación para asar, estofar y asar al grill

- Los ajustes recomendados se aplican a alimentos para asar a temperatura de frigorífico, así como para aves sin relleno y listas para asar.
- Colocar las aves en el recipiente con la pechuga o la piel hacia abajo.
- Dar la vuelta a los alimentos para asar o al pescado entero una vez haya transcurrido aprox. entre la mitad y dos tercios del tiempo indicado.

#### Asar sobre la parrilla

Los alimentos que se cocinan a la parrilla quedan especialmente crujientes por todos los lados. Por ejemplo, se pueden asar aves de gran tamaño o varias piezas simultáneamente.

- También se pueden asar piezas con peso y grosor similares. Las piezas se doran de forma homogénea y quedan jugosas.
- Colocar el alimento directamente sobre la parrilla.
- Para recoger los líquidos que gotean, introducir la bandeja universal con la parrilla en el nivel de inserción indicado.

- Dependiendo del tipo y tamaño del alimento, añadir hasta medio litro de agua en la bandeja universal. El jugo obtenido del asado se puede recoger para preparar una salsa. Además, de este modo, se genera menos humo y el compartimento de cocción se ensucia menos.

#### Asar en recipientes

Si se preparan en recipientes cerrados, el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

#### Observaciones generales para asar en un recipiente

- Utilizar recipientes resistentes al calor y aptos para el horno.
- Colocar el recipiente sobre la parrilla.
- Los recipientes de cristal son los más adecuados.
- Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

#### Asar en recipientes sin tapa

- Utilizar un molde para asar alto.
- Si no se dispone de un recipiente adecuado, se puede utilizar una bandeja universal.

#### Asar en recipientes con tapa

- Utilizar una tapa adecuada que cierre bien.
- Cuando se cocina carne, deben mantenerse una distancia mínima de 3 cm entre el alimento y la tapa. La carne puede abrirse durante la cocción.

#### ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Al abrir la tapa después de la cocción, puede salir vapor muy caliente. Según la temperatura, puede ocurrir que no se vea el vapor.

- Abrir la tapa de tal modo que el vapor caliente salga lejos del cuerpo.
- No dejar que los niños se acerquen.

#### Asar al grill

Asar al grill alimentos que deben quedar crujientes.

- Asar al grill alimentos con peso y grosor similares. Las piezas se doran de forma homogénea y quedan jugosas.
- Colocar los alimentos directamente sobre la parrilla.
- Para recoger los líquidos que gotean, introducir la bandeja universal como mínimo en un nivel por debajo de la parrilla.

#### Notas

- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal. La frecuencia depende de la temperatura ajustada.
- Al asar al grill puede producirse humo.

### 22.4 Preparar productos ultracongelados

- No utilizar alimentos ultracongelados cubiertos de hielo.
- Retirar el hielo.
- Los productos ultracongelados están precocidos en parte de forma irregular. El dorado irregular persistirá incluso después del horneado.

### 22.5 Preparar platos precocinados

- Retirar el embalaje de los platos precocinados.

- Si se calientan o cocinan platos precocinados en un recipiente, este debe ser resistente al calor.

## 22.6 Selección de alimentos

Ajustes recomendados para numerosos alimentos ordenados por categoría.

### Ajustes recomendados para distintos alimentos

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → Página 7	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pastel de masa de bizcocho, 2 niveles	Molde en forma de corona o bien Molde rectangular	3 + 1	♪	140-160	-	60-80
Pastel de masa de bizcocho, fino	Molde rectangular	2	≡	150-170	-	60-80
Tarta de fruta o de requesón con base de masa quebrada	Molde desarmable Ø 26 cm	2	≡	170-190	-	60-80
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable Ø 28 cm	2	♪	150-170 <sup>1</sup>	-	30-50
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable Ø 28 cm	2	♪	1. 150-160 2. 150-160	Bajo -	1. 10 2. 25-35
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable Ø 28 cm	2	✉	150-160	-	50-60
Tarta de masa quebrada con cobertura jugosa	Bandeja universal	3	≡	160-180	-	55-75
Pastel de levadura con cobertura jugosa	Bandeja universal	3	≡	180-200	-	30-40
Brazo de gitano	Bandeja pastelera	3	♪	180-200 <sup>1</sup>	-	8-15
Brazo de gitano	Bandeja pastelera	3	♪	180-200 <sup>1</sup>	Bajo	10-15
Pastas pequeñas de levadura	Bandeja pastelera	3	♪	160-180	Medio	25-35
Galletas	Bandeja pastelera	3	♪	140-160	-	15-30
Galletas, 2 niveles	Bandeja universal + Bandeja pastelera	3 + 1	♪	140-160	-	15-30
Galletas, 3 niveles	1x Bandeja universal + 2x Bandeja pastelera	4 + 3 + 1	♪	140-160	-	15-30
Pan, sin molde, 750 g	Bandeja universal o bien Molde rectangular	2	翯	1. 210-220 <sup>1</sup> 2. 180-190	-	1. 10-15 2. 25-35
Pan, sin molde, 750 g	Bandeja universal o bien Molde rectangular	2	翯	1. 210 - 220 2. 180 - 190	Fuerte	1. 10-15 2. 25-35
Pan, sin molde, 1500 g	Bandeja universal o bien Molde rectangular	2	翯	1. 210-220 <sup>1</sup> 2. 180-190	-	1. 10-15 2. 40-50
Pan, sin molde, 1500 g	Bandeja universal o bien Molde rectangular	2	翯	1. 210 - 220 2. 180 - 190	Fuerte	1. 10-15 2. 45-55

<sup>1</sup> Precalentar el aparato.

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → Página 7	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pan, sin molde, 1500 g	Molde rectangular	2		200-210	-	35-45
Pan ácido	Bandeja universal	3		220 - 230	Fuerte	20-30
Panecillos frescos	Bandeja pastelera	3		200 - 220	Medio	20 - 30
Pizza, fresca, en bandeja de horno	Bandeja pastelera	3		200 - 220	-	25 - 35
Pizza, fresca, en bandeja de horno, 2 niveles	Bandeja universal + Bandeja pastelera	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, fresca, base fina, en molde para pizza	Bandeja para pizza	2		220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Molde para tartas , Hojalata negra	3		190 - 210	-	30 - 40
Tarta flambeada	Bandeja universal	3		260 - 280 <sup>1</sup>	-	10 - 15
Gratinado, picante, con ingredientes cocidos	Molde para gratinar	2		150 - 170	Medio	40 - 50
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto	Molde para gratinar	2		160 - 190	-	50 - 70
Pollo, 1 kg, sin rellenar	Parrilla	2		200 - 220	-	60 - 70
Pollo, 1 kg, sin rellenar	Parrilla	2		190-210	Medio	50-60
Piezas de pollo, 250 g cada una	Parrilla	3		220 - 230	-	30 - 35
Piezas de pollo, 250 g cada una	Parrilla	3		200 - 220	Medio	30 - 45
Ganso, sin relleno, 3 kg	Parrilla	2		160 - 180	-	120 - 150
Ganso, sin relleno, 3 kg	Parrilla	2	 1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	Medio Medio -	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Asado de cerdo sin coraza de tocino, p. ej., cuello, 1,5 kg	Recipiente sin tapa	2		180 - 190	-	110 - 130
Asado de cerdo sin coraza de tocino, p. ej., cuello, 1,5 kg	Recipiente sin tapa	2		190 - 200	-	120 - 140
Asado de cerdo con coraza, p. ej., paletilla, 2 kg	Recipiente sin tapa	2	 1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	Fuerte Bajo -	1. 25-30 2. 70-90 3. 20-25
Filete de buey, al punto, 1 kg	Parrilla	2		210 - 220	-	40 - 50
Filete de buey, al punto, 1 kg	Recipiente sin tapa	2		190 - 200	Bajo	50 - 60
Estofado de buey, 1,5 kg	Recipiente con tapa	2		200 - 220	-	130 - 160
Estofado de buey, 1,5 kg	Recipiente con tapa	2		200 - 220	-	140 - 160
Rosbif, al punto, 1,5 kg	Parrilla	2		220 - 230	-	60 - 70
Rosbif, al punto, 1,5 kg	Recipiente sin tapa	2		190 - 200	Bajo	65 - 80
Hamburguesa, 3-4 cm de grosor	Parrilla	4		290	-	25 - 30
Pierna de cordero sin hueso, al punto, 1,5 kg	Recipiente sin tapa	2		170 - 190	-	50 - 80

<sup>1</sup> Precalentar el aparato.

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → Página 7	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pierna de cordero sin hueso, al punto, 1,5 kg	Recipiente sin tapa	2	1.	170 - 180	Bajo	80 - 90
Pescado a la parrilla, entero (300 g), p. ej., trucha	Parrilla	2	2.	170 - 190	-	20 - 30
Pescado, frito, entero, 300 g; por ejemplo, trucha	Bandeja universal	2	1. 2.	1. 170-180 2. 160-170	Bajo -	1. 15-20 2. 5-10

<sup>1</sup> Precalentar el aparato.

## Postres

### Preparar yogur

1. Retirar las rejillas y los accesorios del compartimiento de cocción.
2. Calentar 1 litro de leche (3,5 % de grasa) en la placa de cocción a 90 °C y dejar enfriar a 40 °C. En caso de leche UHT, será suficiente con calentarla hasta 40 °C.
3. Añadir a la leche 150 g de yogur a temperatura del frigorífico.

### Ajustes recomendados para postres y compota

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → Página 7	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Yogur	Moldes para porciones	Base del compartimiento de cocción	1.	1	-	300 - 360

## 22.7 Tipos de preparación especiales y otras aplicaciones

Ajustes recomendados e información adicional sobre tipos de preparación especiales y otras aplicaciones, como cocción a baja temperatura o conservación.

### Cocción a baja temperatura

Cocinar a baja temperatura piezas de carne tierna; por ejemplo, de ternera, ternera lechal, cerdo, cordero o aves.

### Cocinar a baja temperatura aves o carne

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

4. Verter la masa en recipientes pequeños, como tazas o tarros.
5. Tapar los recipientes con film, p. ej., con lámina de plástico transparente.
6. Colocar los recipientes en la base del compartimiento de cocción.
7. Ajustar el aparato según el ajuste recomendado.
8. Finalmente, dejar que el yogur reposé en el frigorífico durante 12 horas como mínimo.

### Ajustes recomendados para cocinar a baja temperatura

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Duración del sofrito en min.	Tipo de calentamiento → Página 7	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pechuga de pato, al punto, 300 g/pieza	Recipiente sin tapa	2	6 - 8	1.	90 <sup>1</sup>	45 - 60
Filete de cerdo, entero	Recipiente sin tapa	2	4 - 6	2.	80 <sup>1</sup>	45 - 70

<sup>1</sup> Precalentar el aparato.

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Duración del sofrito en min.	Tipo de calentamiento → Página 7	Temperatura en °C	Duración en minutos
Filete de ternera, 1 kg	Recipiente sin tapa	2	4 - 6		80 <sup>1</sup>	90 - 120
Medallones de ternera, 4 cm de grosor	Recipiente sin tapa	2	4		80 <sup>1</sup>	30 - 50
Lomo de cordero, sin hueso, 200 g cada pieza	Recipiente sin tapa	2	4		80 <sup>1</sup>	30 - 45

<sup>1</sup> Precalentar el aparato.

## Dejar levar la masa

Dejar fermentar la masa siempre en dos pasos: una vez, como un conjunto (primera - primera fermentación) y una segunda vez ausgeformt (2. final).

**Requisito:** El compartimento de cocción está frío.

### 1. Primera fermentación:

- Introducir la parrilla.
- Colocar la masa en un cuenco sobre la parrilla.
- Ajustar el aparato según el ajuste recomendado.

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

### 2. Fermentación final:

- Seguir con la elaboración de la masa y darle la forma final para proceder al horneado.
- Introducir la masa en la altura de inserción indicada.

### 3. Secar el compartimento de cocción antes de hornear.

## Ajustes recomendados para levar masas

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → Página 7	Temperatura en °C	Duración en minutos
Masa rica en grasa; por ejemplo, panettone	Fuente sobre parrilla Molde sobre parrilla	1. 2 2. 2	1. 2.	1. 2 2. 2	1. 40 - 90 2. 30 - 60
Pan blanco	Fuente sobre parrilla Bandeja universal	1. 2 2. 2	1. 2.	1. 1 2. 1	1. 30 - 40 2. 15 - 25

## Descongelar

Descongelar alimentos ultracongelados en el aparato.

### Indicaciones de preparación para descongelar

- Descongelar en el aparato fruta, verduras o repostería ultracongelada.
- Las aves, la carne y el pescado se descongelen mejor en el frigorífico.
- Para descongelar, retirar el embalaje de los alimentos.
- Los ajustes recomendados sirven para alimentos a temperatura de congelación (-18 °C).
- Para descongelar, utilizar las siguientes alturas de inserción:
  - 1 parrilla: altura 2
  - 2 parrillas: alturas 3+1
- Remover o dar la vuelta a los alimentos 1-2 veces. Dar la vuelta varias veces a las piezas grandes. Trocear el alimento. Retirar del compartimento de cocción las piezas ya descongeladas.
- Dejar reposar los alimentos descongelados de 10 a 30 minutos en el interior del aparato apagado para que la temperatura pueda estabilizarse.

## Regenerar

Calentar los alimentos suavemente con la función de vapor. Los alimentos conservan su sabor y aspecto de recién preparados. También se puede recalentar brevemente bollería del día anterior.

### Indicaciones de preparación para regenerar

- Utilizar recipientes sin tapa, resistentes al calor y aptos para el vapor.
- Utilizar recipientes planos y anchos. Los recipientes fríos prolongan la regeneración.
- Colocar el recipiente sobre la parrilla.
- Colocar los alimentos que no se preparan en recipientes directamente sobre la parrilla en el nivel 2; por ejemplo, panecillos.
- No cubrir los alimentos.
- No abrir la puerta del compartimento de cocción durante el proceso de regeneración porque, de lo contrario, se pierde vapor.
- Secar el compartimento de cocción tras la regeneración.

## Ajustes recomendados para regenerar

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → Página 7	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pizza, horneada	Parrilla	2		170 - 180 <sup>1</sup>	-	5 - 15
Panecillos, baguettes, horneados	Parrilla	2		160 - 170 <sup>1</sup>	-	10 - 20

<sup>1</sup> Precalentar el aparato.

## Conservar caliente

### Indicaciones de preparación para conservar caliente

- Conservar calientes los platos ya cocinados a 70 °C con el tipo de calentamiento "Calor superior/inferior". De este modo, se evita la condensación y la necesidad de limpiar el compartimento de cocción.
- No cubrir los alimentos.

- No conservar calientes los alimentos durante más de 2 horas.

- Tener en cuenta que algunos alimentos se siguen cocinando cuando se conservan calientes.

Los diversos niveles de vapor son adecuados para conservar caliente:

- Nivel 1: piezas para asar y alimentos hechos vuelta y vuelta
- Nivel 2: gratinados y guarniciones
- Nivel 3: cocidos y sopas

## 22.8 Comidas normalizadas

La información de este apartado está dirigida a institutos de pruebas con el fin de facilitar la comprobación del aparato conforme a EN 60350-1.

### Horneado

- Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar.
- Tener en cuenta las indicaciones sobre precalentamiento en los ajustes recomendados. Los valores de ajuste son válidos sin calentamiento rápido.
- Para hornear, emplear al comienzo la temperatura más baja de las indicadas.
- Las piezas de repostería sobre bandejas de horno o moldes que se hayan introducido en el horno a la vez no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
- Alturas de inserción para hornear en 2 niveles:
  - Bandeja universal: altura 3

Bandeja de horno: altura 1

- Moldes sobre la parrilla:  
Primera parrilla: altura 3  
Segunda parrilla: altura 1

- Alturas de inserción para hornear en 3 niveles:
  - Bandeja de horno: altura 4
  - Bandeja universal: altura 3
  - Bandeja de horno: altura 1
- Base para tarta
  - Si se hornea en 2 niveles, colocar los moldes desmontables sobre las parrillas, uno encima de otro.

### Ajustes recomendados para hornear

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → Página 7	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pastas de té	Bandeja pastelera	3		140 - 150 <sup>1</sup>	-	25 - 40
Pastas de té	Bandeja pastelera	3		140 - 150 <sup>1</sup>	-	25 - 40
Pastas de té, 2 niveles	Bandeja universal + Bandeja pastelera	3+1		140 - 150 <sup>1</sup>	-	30 - 40
Pastas de té, 3 niveles	2x Bandeja pastelera + 1x Bandeja universal	4+3+1		130 - 140 <sup>1</sup>	-	35 - 55

<sup>1</sup> Precalentar el aparato 5 minutos. No utilizar la función de calentamiento rápido.

<sup>2</sup> Precalentar el aparato. No utilizar la función de calentamiento rápido.

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → Página 7	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pastelitos	Bandeja pastelera	3	☰	160 <sup>1</sup>	-	20 - 30
Pastelitos	Bandeja pastelera	3	☱	150 <sup>1</sup>	-	25 - 35
Pastelitos, 2 niveles	Bandeja universal + Bandeja pastelera	3+1	☱	150 <sup>1</sup>	-	25 - 35
Pastelitos, 3 niveles	2x Bandeja pastelera + 1x Bandeja universal	4+3+1	☱	140 <sup>1</sup>	-	35 - 45
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm	2	☰	160 - 170 <sup>2</sup>	-	25 - 35
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm	2	☱	160 - 170 <sup>2</sup>	-	30 - 40
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm	2	☱	1. 150 - 160 2. 150 - 160	Bajo	1. 10 2. 20-25
Base para tarta, 2 niveles	Molde desarmable Ø 26 cm	3+1	☱	150 - 170 <sup>2</sup>	-	30 - 50

<sup>1</sup> Precalentar el aparato 5 minutos. No utilizar la función de calentamiento rápido.

<sup>2</sup> Precalentar el aparato. No utilizar la función de calentamiento rápido.

## Ajustes recomendados para asar al grill

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → Página 7	Temperatura en °C	Duración en minutos
Dorar tostadas	Parrilla	4	☲	290 <sup>1</sup>	4 - 6

<sup>1</sup> No precalentar el aparato.

## 23 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



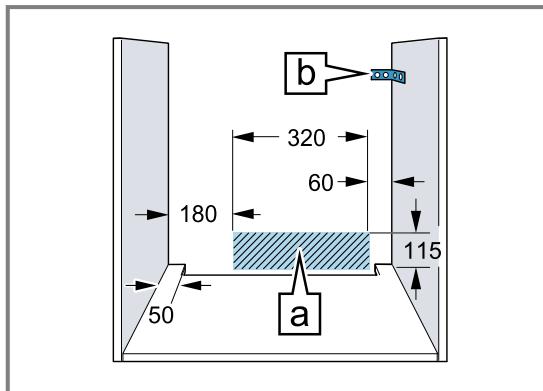
### ⚠ 23.1 Indicaciones de montaje generales

Tener en cuenta las presentes indicaciones antes de comenzar con la instalación del aparato.

- Solo una instalación profesional de conformidad con estas instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro. En caso de daños debido a un montaje erróneo, la responsabilidad será del instalador.
- No utilizar el tirador de la puerta para el transporte o el montaje.

- Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.
- Antes de poner en marcha el aparato, retirar el material de embalaje y las láminas adherentes de la puerta y del interior del aparato.
- Tener en cuenta las hojas de instrucciones para la instalación de los accesorios.
- Los muebles donde se aloje el aparato deben poder resistir una temperatura de hasta 95 °C, y los frontales de los muebles adyacentes, hasta 70 °C.
- No instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de mueble. Existe riesgo de sobrecalentamiento.

- Llevar a cabo los trabajos de recorte en el mueble antes de colocar el aparato. Retirar las virutas. Podrían afectar al funcionamiento de los componentes eléctricos.
- La toma de corriente del aparato debe quedar dentro de la zona de la superficie sombreada **a** o fuera del espacio de montaje. Los muebles que no estén fijados deben fijarse a la pared con una escuadra estándar **b**.



- En los aparatos en los que la parte frontal del interruptor sea oscilante, evitar que dicha parte colisione con los muebles contiguos al extraerlo.
- Llevar guantes protectores para evitar cortes. Las piezas accesibles durante el montaje pueden tener los bordes afilados.
- Las medidas de las figuras se indican en mm.

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro: magnetismo!**

En el panel de mando o en los propios mandos hay instalados imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos como marcapasos o bombas de insulina.

- Durante la instalación, los portadores de implantes electrónicos deben mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al panel de mando o los propios mandos.

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Es peligroso utilizar cables de conexión de red prolongados y adaptadores no autorizados.

- No utilizar tomas de corriente múltiples.
- Utilizar únicamente cables alargadores certificados con un corte transversal mínimo

de 1,5 mm<sup>2</sup> y que cumplan los requisitos nacionales de seguridad que correspondan.

- Si el cable de conexión de red es demasiado corto, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.
- Utilizar solo adaptadores autorizados por el fabricante.

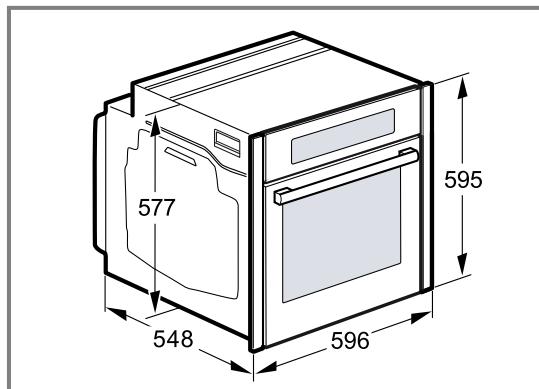
#### **¡ATENCIÓN!**

El tirador de la puerta puede romperse si se utiliza para transportar el aparato. El tirador de la puerta no aguanta el peso del aparato.

- No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta.

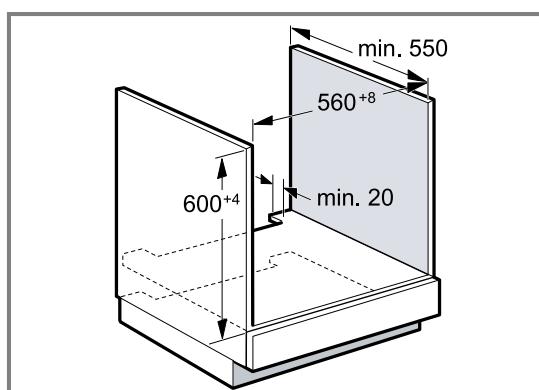
### **23.2 Medidas del aparato**

Aquí se pueden consultar las dimensiones del aparato.



### **23.3 Montaje debajo de una encimera**

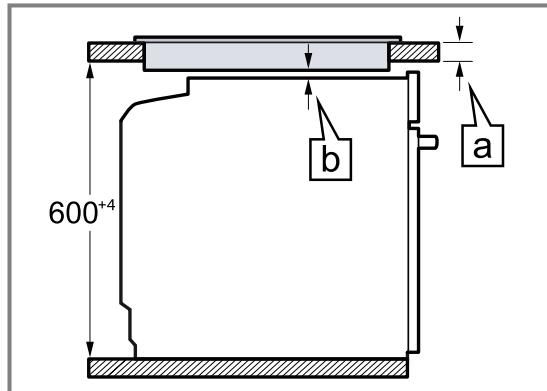
Tener en cuenta las dimensiones y las instrucciones de montaje al instalar el aparato bajo una encimera.



- Para poder ventilar el aparato, el panel intermedio debe disponer de una ranura de ventilación.
- La encimera debe estar fijada sobre el mueble empotrado.
- Tener en cuenta las posibles instrucciones de montaje de la placa de cocción.

## 23.4 Montaje debajo de una placa de cocción

Si el aparato se monta debajo de una placa de cocción, deben respetarse las medidas mínimas (en caso necesario, incluida la estructura inferior).

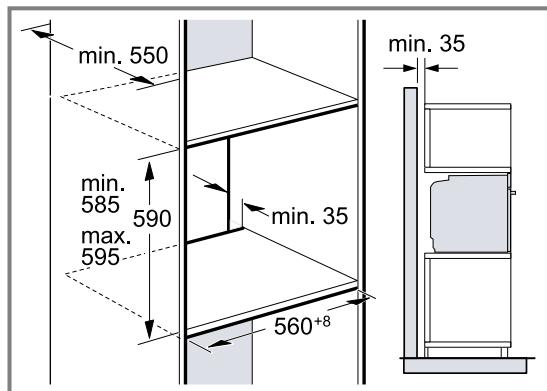


En función de la separación mínima requerida **b** se determina el grosor mínimo de la encimera **a**.

Tipo de placa	a encastrada en mm	a enrasada en mm	b en mm
Placa de inducción	37	38	5
Placa con superficie de inducción total	47	48	5
Placa de gas	27	38	5
Placa eléctrica	27	30	2

## 23.5 Montaje en un armario en alto

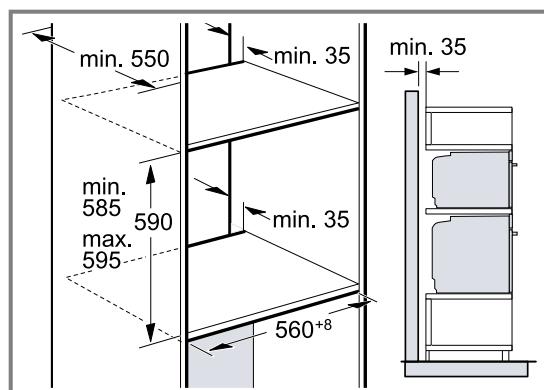
Tener en cuenta las dimensiones y las indicaciones de montaje al instalar el aparato en un armario en alto.



- Para la ventilación del aparato, el piso separador debe contar con una ranura de ventilación.
- Si el armario en alto cuenta con una placa posterior adicional además de las placas posteriores, debe retirarse la primera.
- No montar el aparato a demasiada altura, a fin de poder retirar los accesorios sin problemas.

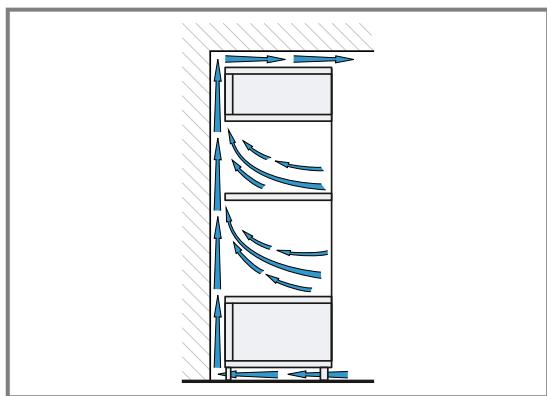
## 23.6 Instalar dos aparatos uno encima de otro

El aparato también se puede montar encima o debajo de otros aparatos. Tener en cuenta las dimensiones y las indicaciones de montaje al instalar un aparato encima de otro.



- Para la ventilación de los aparatos, los paneles intermedios deben contar con una ranura de ventilación.
- Para garantizar una ventilación suficiente de ambos aparatos, se requiere un orificio de ventilación de al menos 200 cm<sup>2</sup> en el área del zócalo. Para ello, recortar la placa protectora del zócalo o colocar una rejilla de ventilación.

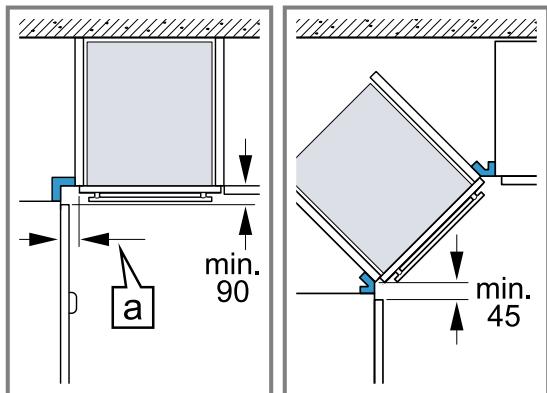
- Es preciso proceder con cuidado para asegurarse de que el intercambio de aire se produzca de conformidad con el esquema.



- No montar los aparatos a demasiada altura, a fin de poder retirar los accesorios sin problemas.

## 23.7 Montaje en esquina

Tener en cuenta las dimensiones y las indicaciones de montaje para el montaje en esquina.



- Para que sea posible abrir la puerta del aparato, observar las medidas mínimas en el montaje en esquina. La medida **a** depende del grosor del frontal del mueble y del tirador.

## 23.8 Conexión eléctrica

Para conectar eléctricamente el aparato de forma segura, consultar estas indicaciones.

- El aparato pertenece a la clase de protección I y solo puede utilizarse conectado a una conexión con conductor de toma a tierra.
- La protección por fusible debe configurarse de acuerdo con los datos de potencia indicados en la placa de características y con la normativa local.
- El aparato debe estar sin tensión para poder realizar los trabajos de montaje.
- El aparato solo puede conectarse con el cable de conexión suministrado.
- El cable de conexión debe conectarse en la parte posterior del aparato y debe escucharse un clic al hacerlo. Puede adquirirse un cable de conexión de 3 m de largo a través del Servicio de Asistencia Técnica.
- El cable de conexión solo puede ser sustituido por un cable original. Está disponible a través del Servicio de Atención al Cliente.

- La protección contra contacto accidental debe garantizarse durante el montaje.

### Conegar el aparato a la red eléctrica con conector con contacto de puesta a tierra

**Nota:** El aparato solo podrá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma de tierra.

- Introducir el enchufe en la toma de corriente provista de toma de tierra. Cuando el aparato esté montado, el enchufe del cable de conexión de red tiene que quedar accesible. En caso de que el enchufe no pueda quedar accesible, debe instalarse un dispositivo de separación omnipolar en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normas de instalación.

### Conegar el aparato a la red eléctrica sin conector con contacto de puesta a tierra

**Nota:** La conexión del aparato debe realizarse exclusivamente por un técnico especialista autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

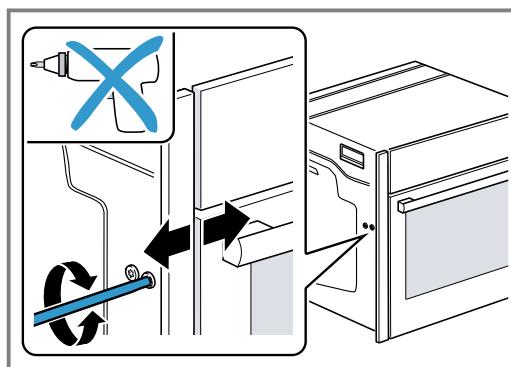
Debe instalarse un dispositivo de separación omnipolar en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normas de instalación.

1. Identificar el conductor de fase y el conductor neutro («cero») de la toma de corriente. El aparato puede resultar dañado si no se conecta de forma adecuada.
2. Conectar el aparato según el esquema de conexión. Tensión, ver placa de características.
3. Conectar los conductores de la línea de conexión a red de acuerdo con la codificación por colores:
  - verde-amarillo = toma a tierra  $\oplus$
  - azul = conductor neutro («cero»)
  - marrón = fase = conductor externo

## 23.9 Montar el aparato

**Nota:** No fijar las molduras con un destornillador eléctrico de batería. Las molduras pueden resultar dañadas.

1. Si es necesario, ajustar a derecha e izquierda la separación entre la puerta del aparato y las molduras con los tornillos de ajuste.



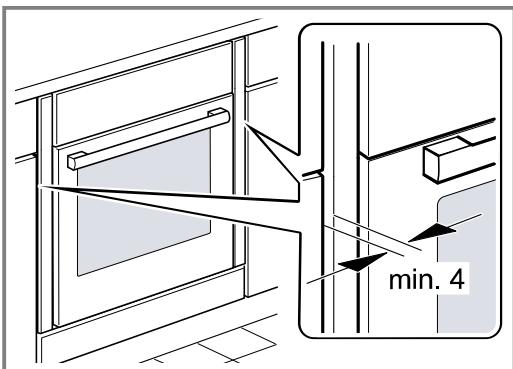
En el sentido de las agujas del reloj: aumentar la separación

En el sentido contrario al de las agujas del reloj: disminuir la separación

2. Introducir completamente el aparato.

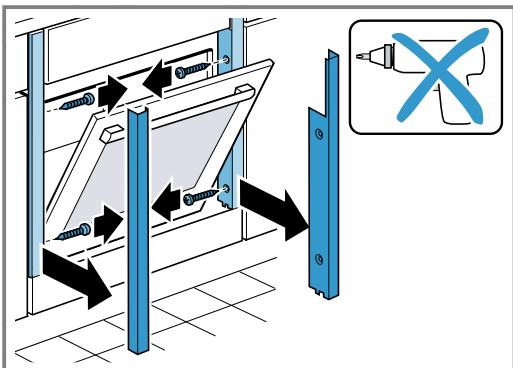
No doblar, aprisionar ni pasar por bordes afilados el cable de conexión.

### 3. Centrar el aparato.



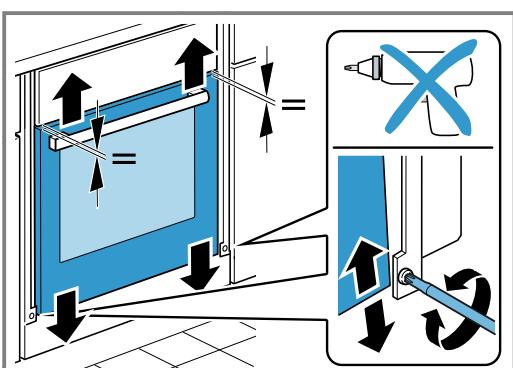
Debe dejarse una separación para ventilación de 4 mm como mínimo entre el aparato y los frontales de los muebles adyacentes.

### 4. Abrir ligeramente la puerta del aparato y desatornillar las molduras a izquierda y la derecha.



### 5. Cerrar la puerta del aparato.

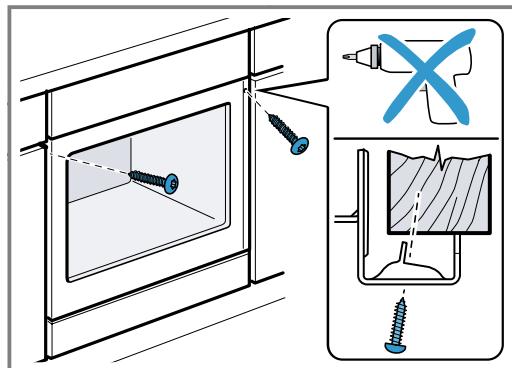
### 6. Si es necesario, ajustar a derecha e izquierda la altura de la puerta del aparato con los tornillos de ajuste.



En el sentido de las agujas del reloj: reducir la separación  
En el sentido contrario al de las agujas del reloj: aumentar la separación

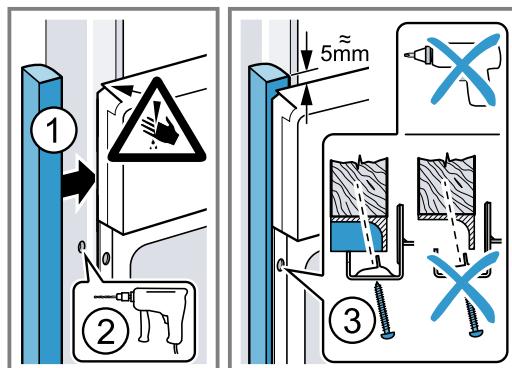
En el sentido contrario al de las agujas del reloj: aumentar la separación

### 7. Atornillar el aparato.

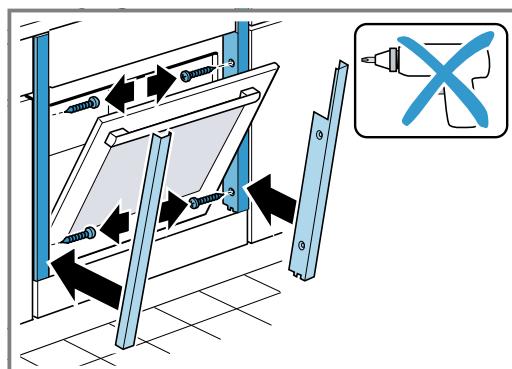


### 8. En cocinas sin tiradores con maneta vertical:

- Colocar una pieza de relleno adecuada ① para cubrir posibles bordes afilados y garantizar un montaje seguro.
- Pretaladrar los perfiles de aluminio para crear una conexión roscada ②.
- Fijar el aparato con los tornillos adecuados ③.



### 9. Abrir ligeramente la puerta del aparato, colocar las molduras y atornillarlas, primero la moldura de arriba y después la de abajo.



**Nota:** El espacio entre la encimera y el aparato no debe obstruirse con listones suplementarios.

En las paredes laterales del armario desmontable no se pueden montar listones térmicos.

## 23.10 Desmontar el aparato

1. Desconectar el aparato de la corriente.
2. Abrir ligeramente la puerta del aparato y desatornillar las molduras a la izquierda y a la derecha.
3. Aflojar los tornillos de ajuste.
4. Levantar ligeramente el aparato y extraerlo por completo.



REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

9001629489  
020201  
es