



Horno empotrado

[es] Manual de usuario e instrucciones de montaje

B48FT68.0

Tabla de contenidos

MANUAL DE USUARIO

1	Seguridad	2
2	Evitar daños materiales	5
3	Protección del medio ambiente y ahorro	6
4	Familiarizándose con el aparato	7
5	Accesorios	11
6	Antes de usar el aparato por primera vez	13
7	Manejo básico	14
8	Cocer al vapor	15
9	Funciones de programación del tiempo	20
10	Termómetro de asado	21
11	Asistente de horneado y asado	23
12	Programas de cocción al vapor	24
13	Seguro para niños	25
14	Calentamiento rápido	26
15	Ajuste Sabbath	26
16	Ajustes básicos	27
17	Home Connect	28
18	Cuidados y limpieza	30
19	Función de limpieza	33
20	Rejillas	34
21	Puerta del aparato	35
22	Solucionar pequeñas averías	40
23	Eliminación	42
24	Servicio de Asistencia Técnica	43
25	Declaración de conformidad	43
26	Así funciona	44
27	INSTRUCCIONES DE MONTAJE	55
27.1	Indicaciones de montaje generales	55



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 2000 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 11

⚠ 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. La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.

- ▶ Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación para cocinar, debe hacerse en pequeñas cantidades.
- ▶ No calentar bebidas alcohólicas (de más de 15 % en vol.), sin diluir (p. ej., añadidas o vertidas en los alimentos).
- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución. Los raíles telescópicos se calientan durante el funcionamiento del aparato.
- ▶ Dejar enfriar las guías correderas calientes antes de manipularlas.
- ▶ Sujetar los raíles telescópicos calientes únicamente con agarradores.

⚠ 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.

Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente y hacer que se abra de golpe y se caiga la puerta del aparato. Los cristales de la puerta pueden romperse y hacerse añicos.

→ *"Evitar daños materiales", Página 5*

- ▶ Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación para cocinar, debe hacerse en pequeñas cantidades.
- ▶ No calentar bebidas alcohólicas (de más de 15 % en vol.), sin diluir (p. ej., añadidas o vertidas en los alimentos).
- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.

⚠ 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 43*

⚠ 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 tragarlas y asfixiarse.

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

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 compartimento 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.

1.6 Termómetro de carne

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Si no se utiliza un termómetro de carne adecuado el aislamiento puede sufrir daños.

- ▶ Utilizar exclusivamente el termómetro de carne prescrito para este aparato.

2 Evitar daños materiales

2.1 En general

¡ATENCIÓN!

Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente y provocar daños permanentes en el aparato. La acumulación de gases puede abrir de golpe la puerta del aparato, que podría caerse. Los cristales de la puerta pueden romperse y hacerse añicos. La insuficiencia de presión generada puede deformar notablemente del compartimento de cocción hacia el interior.

- ▶ No calentar bebidas alcohólicas (de más de 15 % en vol.), sin diluir (p. ej., añadidas o vertidas en los alimentos).

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.

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.
- ▶ 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 dañada 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 compartimiento 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.

Los líquidos que gotean pueden ensuciar la base del compartimento de cocción.

- ▶ Al cocer al vapor en una bandeja con agujeros, colocar siempre debajo la bandeja de horno, la bandeja universal o la bandeja sin agujeros. Esto permite recoger el líquido que se desprende.

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.

Durante el funcionamiento con los modos de calentamiento con vapor caliente, se genera mucho vapor de agua. El agua de condensación que se acumula en el canal de goteo situado debajo del compartimento de cocción puede desbordarse y dañar los muebles adyacentes.

- ▶ No abrir la puerta del aparato durante su funcionamiento o abrirla lo menos posible.

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 compartimento 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:

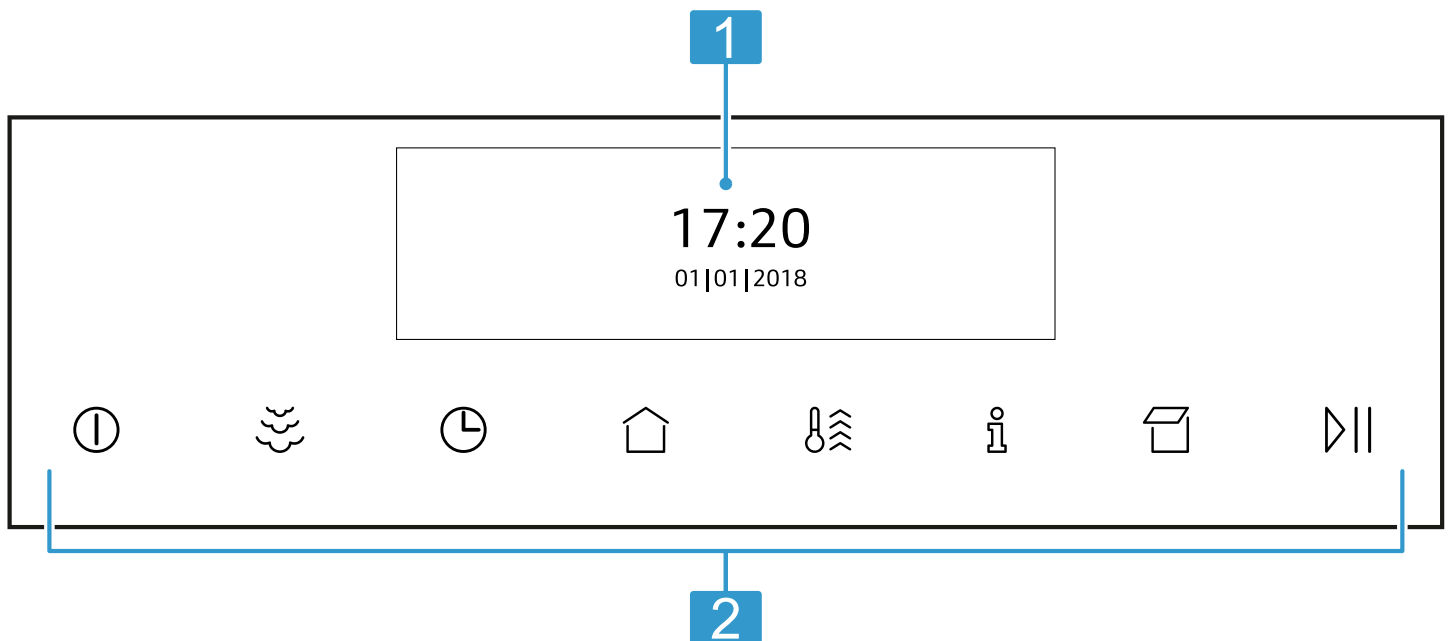
El aparato requiere:

- en el modo preparado en red, máx. 2 W
- en el modo de funcionamiento en red con la pantalla encendida, máx. 1 W
- en el modo desconectado de la red con la pantalla apagada, 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

4.2 Teclas

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

Símbolo	Nombre	Aplicación
①	act./desact.	Encender o apagar el aparato
☁	Funcionamiento con vapor auxiliar	Activar el funcionamiento con vapor auxiliar
🕒	Funciones de tiempo/Seguro para niños	■ Ajustar el "reloj avisador", la "duración" o el funcionamiento diferido "Listo a las" ■ Activar o desactivar el "seguro para niños"
🏠	Menú principal	Selección de los modos de funcionamiento y los ajustes
🌡	Calentamiento rápido	■ Activar o desactivar el "calentamiento rápido" ■ Activar o desactivar la función "PowerBoost"
ℹ	Información	■ Mostrar más información ■ Mostrar la temperatura actual

Símbolo	Nombre	Aplicación
	Abrir el cuadro de mandos	Llenar o vaciar el depósito de agua
	Start/Stop	Inicio o interrupción del funcionamiento.

4.3 Pantalla

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

Mando

La pantalla permite ajustar todas las funciones del aparato.

Para adaptar un ajuste, pulsar con el dedo en el lugar correspondiente de la pantalla. La zona de ajuste se señalará en un tono más claro. Deslizar el dedo a la izquierda o a la derecha por la zona de ajuste en la pantalla hasta que se amplíe el ajuste deseado.

Dirección	Aplicación
Desplazarse hacia la izquierda	Deslizar el dedo sobre la pantalla hacia la derecha
Desplazarse hacia la derecha	Deslizar el dedo sobre la pantalla hacia la izquierda
Desplazarse hacia arriba	Deslizar el dedo sobre la pantalla hacia abajo
Desplazarse hacia abajo	Deslizar el dedo sobre la pantalla hacia arriba

Símbolos

En la pantalla pueden mostrarse diferentes símbolos.

Símbolo	Nombre	Uso
	Home Connect	- Red doméstica y servidor de Home Connect conectado - El número de líneas muestra la intensidad de la señal de la red doméstica → "Home Connect ", Página 28
	Red doméstica	Red doméstica no conectada → "Home Connect ", Página 28
	Servidor de Home Connect	Servidor de Home Connect no conectado → "Home Connect ", Página 28
	Inicio a distancia	Inicio a distancia activado → "Home Connect ", Página 28
	Diagnóstico remoto	Diagnóstico remoto activado → "Home Connect ", Página 28

4.4 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
	Cocción al vapor	Cocción con vapor
	Asistente de horneado y asado	Ajustes recomendados para hornear y asar
	Programas de cocción al vapor	Preparación de alimentos al vapor
	MyProfile	Ajustar de forma personalizada la configuración del aparato
	Home Connect	Vincular y controlar el horno con un terminal móvil. → "Home Connect ", Página 28
	Descalcificar	Descalcificación del sistema de vapor
	Secar	Secado del compartimento de cocción después de una cocción al vapor
	EasyClean	Limpieza de la suciedad ligera del compartimento de cocción

4.5 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	UsoAplicación
	Aire caliente CircoTherm	40-200 °C	Hornear o asar en uno o varios niveles. El ventilador reparte el calor uniformemente por todo el compartimento de cocción desde la resistencia circular situada en el panel posterior.
	Calor superior/inferior	50-250 °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 alternativamente. El ventilador hace circular el aire caliente en torno a los alimentos.
	Posición de pizza	50-250 °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.
	Posición para cocción del pan	180-240 °C	Para hornear pan, panecillos y productos de repostería que requieren temperaturas elevadas.
	Grill, superficie amplia	50-275 °C	Para asar al grill alimentos planos, como filetes, salchichas o tostadas, así como para gratinar. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
	Grill de superficie reducida	50-275 °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	30-250 °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.
	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.
	Al vacío	50-95 °C	Para cocinar carne, pescado, verduras y postres al vacío a baja temperatura. Antes de prepararlos, es preciso envasar los alimentos en bolsas termorresistentes especiales selladas herméticamente al vacío. Gracias al envase protector, se conservan todos los nutrientes y aromas.
	Programa de descongelación	30-60 °C	Para descongelar lentamente alimentos congelados.
	Precalentar el recipiente	30-70 °C	Para calentar vajilla y recipientes.
	Conservar caliente	60-100 °C	Para conservar calientes los alimentos cocinados.
	Calor superior/inferior eco	50-250 °C	Para una cocción delicada 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.

Símbolo	Modo de calentamiento	Temperatura	Uso Aplicación
	CircoTherm eco	40-200 °C	Para una cocción delicada 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.
	Programa de regeneración	80-180 °C	Para recalentar alimentos delicadamente o volver a hornear repostería.

4.6 Compartimento de cocción

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

Rejillas

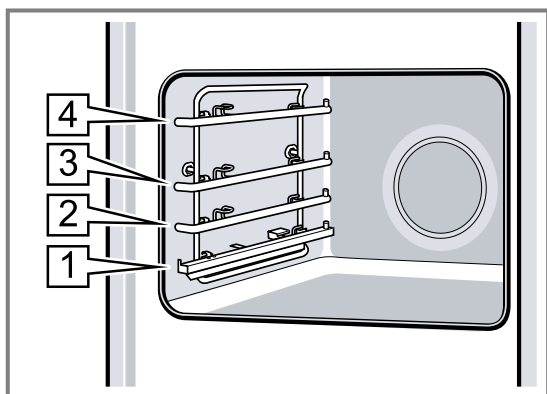
En las rejillas del compartimento de cocción pueden introducirse accesorios en diferentes alturas.

→ "Accesorios", Página 11

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 34



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.

→ "Limpiar las superficies autolimpiables del compartimento de cocción", Página 32

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 enfríe más rápidamente.

Puerta del aparato

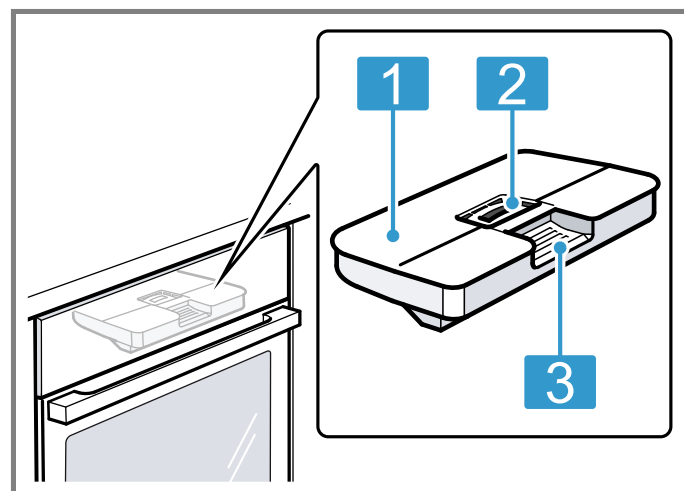
Si se abre la puerta del aparato durante el funcionamiento, este se detiene. Cuando la puerta del aparato se cierra, el funcionamiento se reanuda automáticamente.

Depósito de agua

Se necesita el depósito 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 15



- 1 Tapa del depósito

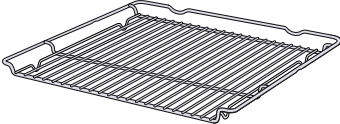
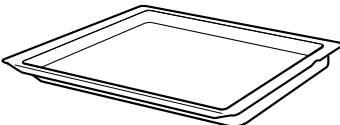
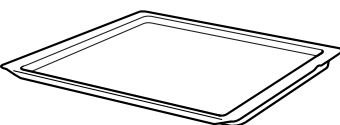
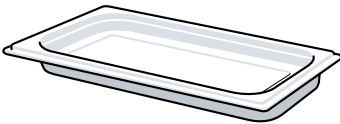
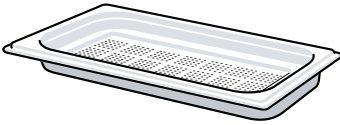
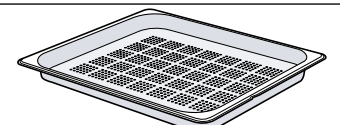
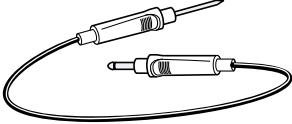
2 Apertura de llenado y vaciado**3** Asa para extraer e insertar

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 enfría, desaparece la deformación.

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

Accesorios		Aplicación
Parrilla		■ Moldes para pasteles ■ Moldes para gratinar ■ Recipientes ■ Carne, como asados, o parrilladas ■ Platos congelados
Bandeja universal		■ Tartas ■ Repostería ■ Pan ■ Asados de gran tamaño ■ Platos ultracongelados ■ Recoger los líquidos que gotean; p. ej., la grasa al asar a la parrilla o el agua al utilizar la cocción al vapor.
Bandeja de horno		■ Pastel en bandeja ■ Repostería pequeña
Recipiente para cocción al vapor, sin perforar, tamaño S		Cocer a fuego lento: ■ Arroz ■ Legumbres ■ Cereales Colocar el recipiente de cocción al vapor sobre la parrilla.
Recipiente para cocción al vapor, perforado, tamaño S		■ Cocer verduras al vapor. ■ Exprimir bayas. ■ Descongelar. Colocar el recipiente de cocción al vapor sobre la parrilla.
Recipiente para cocción al vapor, perforado, tamaño XL		Cocer al vapor grandes cantidades de alimentos.
Termómetro de carne		Asar o cocinar a fuego lento con precisión. → "Termómetro de asado", Página 21

5.1 Consejos y advertencias sobre los accesorios

Algunos accesorios son solo apropiados para ciertos modos de funcionamiento.

Recipiente para cocción al vapor

Los recipientes para cocción al vapor son adecuados solo para los modos de calentamiento con vapor hasta 120 °C.

Los recipientes de cocción al vapor no son adecuados para temperaturas más elevadas u otros modos de calentamiento. Los recipientes podrían decolorarse y deformarse permanentemente.

5.2 Función de encaje

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

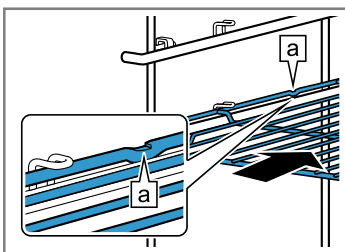
Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad, hasta que queden encajados. La protección frente a las caídas funciona solo si los accesorios están correctamente introducidos en el compartimento de cocción.

5.3 Introducir los accesorios en el compartimento de cocción

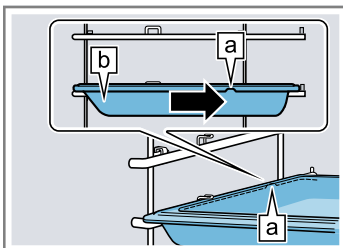
Introducir siempre los accesorios de forma correcta en el compartimento de cocción. Solo así pueden extraerse hasta la mitad sin que se inclinen.

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.

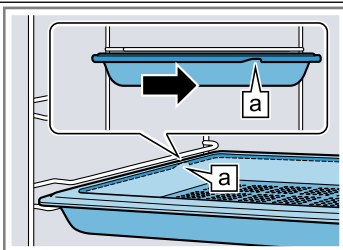
Parrilla
Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del aparato y la curvatura ~ hacia abajo.



Bandeja
(p. ej., bandeja universal o bandeja de horno)
Introducir la bandeja con el bisel [b] hacia la puerta del aparato.



Recipiente para cocción al vapor, perforado, tamaño XL



3. Para colocar un accesorio en las alturas de inserción con los rieles de extracción, estos deben extraerse.

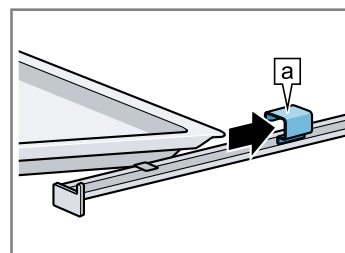
Parrilla o bandeja
Colocar el accesorio de manera que el borde quede situado detrás de la lengüeta [a] del riel de extracción.

Nota: Los rieles de extracción encajan en su lugar cuando están completamente extraídos. Volver a introducir los rieles de extracción en el compartimento de cocción, ejerciendo un poco de presión.

4. Para colocar un accesorio en las alturas de inserción con los rieles de extracción, estos deben extraerse.

Parrilla o bandeja

Colocar el accesorio de manera que quede situado detrás de la lengüeta [a] del riel de extracción.



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

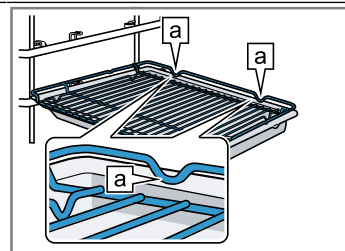
Nota: Sacar del compartimento de cocción los accesorios que no se vayan a utilizar durante el funcionamiento.

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 toques 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.

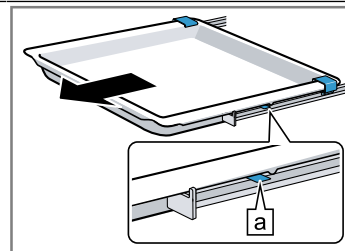
Parrilla sobre bandeja universal



5.4 Sacar los accesorios del compartimento de cocción

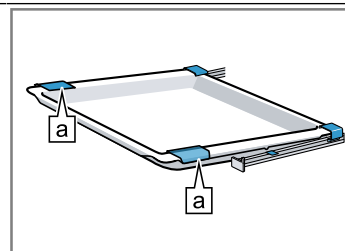
1. Los accesorios de los carriles telescópicos se pueden extraer hasta el tope [a].

Parrilla o bandeja



2. Agarrar los accesorios por ambos lados en la zona [a] y extraerlos.

Parrilla o bandeja



5.5 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

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. Calibrar el aparato. 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) ¹	-	-	-
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) ²	más de 3,8	más de 21,3	más de 38

¹ Ajustar solo en caso de utilizar únicamente agua descalcificada.

² 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.

Notas

- Estos ajustes pueden modificarse en cualquier momento en los ajustes básicos.
→ "Ajustes básicos", Página 27
- Ahora también se pueden realizar los ajustes con Home Connect. Si el aparato está conectado, seguir las instrucciones de la aplicación.

Ajustar el idioma

1. Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- ✓ Al cabo de unos segundos, aparece el primer ajuste.
2. Pulsar la línea inferior.
3. Para seleccionar el idioma, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.

4. Pulsar la línea superior.

Ajustar la hora

1. Pulsar en la "hora".
2. Pulsar la línea inferior.
3. Para seleccionar la hora, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
4. Pulsar en los "minutos".
5. Para seleccionar el minuto, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
6. Guardar los ajustes con .

Ajustar la fecha

1. Pulsar la "fecha".
2. Pulsar la línea inferior.
3. Para seleccionar el día, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
4. Pulsar el "mes".
5. Para seleccionar el mes, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.

6. Pulsar el "año".
7. Para seleccionar el año, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
8. Guardar los ajustes con .

Ajustar la dureza del agua

1. Pulsar "Dureza del agua".
 2. Deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha para seleccionar el grado de dureza del agua.
→ "Antes de la primera puesta en marcha",
Página 13
 3. Finalizar la primera puesta en marcha con .
 4. 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 Calibrar y limpiar el aparato

Es preciso calibrar el aparato y limpiar el compartimento de cocción y los accesorios antes de preparar alimentos por primera vez.

Nota: La temperatura de ebullición del agua depende de la presión del aire. Con la calibración, el aparato se ajusta a las condiciones de presión del lugar de instalación.

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

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 14
4. Llenar el depósito de agua.
→ "Llenar el depósito de agua", Página 15
5. Ajustar el modo de calentamiento, la temperatura y la duración para la calibración e iniciar con 
→ "Cocción al vapor", Página 16

Calibración

Modo de calentamiento	Cocción al vapor 
Temperatura	100 °C
Duración	30 minutos

Consejo: Durante la calibración, la puerta del aparato no se puede abrir; si se abre, se interrumpe la calibración.

- ✓ Se inicia la calibración. Durante el proceso se genera gran cantidad de vapor.

6. ¡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.

Dejar que el aparato se enfríe y, a continuación, limpiar con un trapo el agua de la base del compartimento de cocción.

7. Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura para el calentamiento e iniciar con 
→ "Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura", Página 15

Calentamiento

Modo de calentamiento	Aire caliente CircoTherm 
Temperatura	máxima
Duración	30 minutos

8. Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.
9. Transcurridos 30 minutos, desconectar el aparato con ①.
→ "Desconectar el aparato", Página 14
10. Dejar que el aparato se enfríe.
11. Limpiar las superficies lisas con una bayeta con agua con un poco de jabón.
12. Vaciar el depósito de agua y secar el compartimento de cocción.
13. Limpiar los accesorios a fondo con agua con un poco de jabón y una bayeta.

Nota: Si se produce un corte de suministro eléctrico o se desenchufa el aparato de la red, los ajustes de la calibración quedan almacenados.

Consejo: Para adaptar los ajustes de la calibración tras una mudanza, restablecer el aparato a los ajustes de fábrica en el menú de ajustes básicos. A continuación, repetir la calibración.

→ "Ajustes básicos", Página 27

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 27
- 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 15

- En función de la temperatura del compartimento de cocción, el ventilador continúa funcionando hasta que se enfría el compartimento se enfría.
→ "Ventilador", Página 10

7.3 Indicador de calor residual

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

Indicación	Temperatura
Calor residual intenso	por encima de 120 °C
Calor residual bajo	entre 60 °C y 120 °C

7.4 Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura

1. Encender el aparato con .
- ✓ Aparecen los modos de calentamiento.
2. Deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha hasta que aparezca el modo de calentamiento en la parte central.
3. Pulsar la temperatura.
4. Deslizar el dedo hacia la derecha o hacia la izquierda hasta que aparezca la temperatura en la parte central.
5. Iniciar el funcionamiento con .
- ✓ 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 .

7.5 Modificar la temperatura

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

1. Pulsar en la temperatura.
2. Deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha hasta que aparezca la temperatura modificada en la parte central.
- ✓ 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 .
2. Pulsar en el modo de calentamiento.
3. Deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha hasta que aparezca el modo de calentamiento deseado en la parte central.
4. Ajustar la temperatura e iniciar el funcionamiento.

7.7 Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar .
2. Volver a pulsar  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 enfría el compartimento se enfría.

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.

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 compartimento 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!

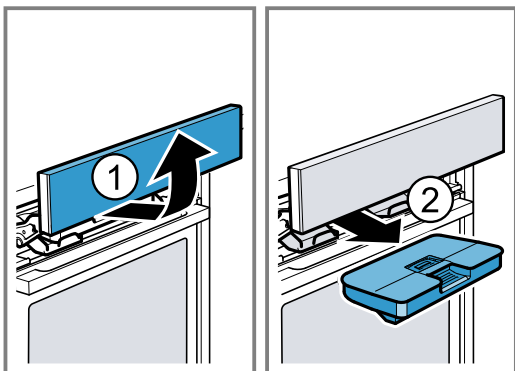
Durante el funcionamiento del aparato se puede calentar el depósito de agua.

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

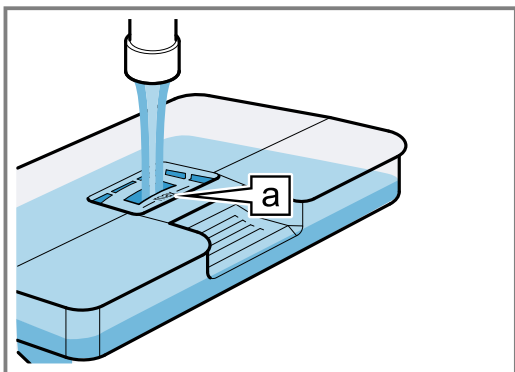
Requisito: El grado de dureza del agua debe estar correctamente ajustado.

→ "Antes de la primera puesta en marcha", Página 13

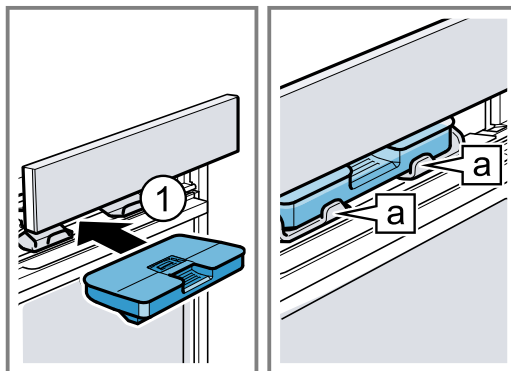
1. Pulsar .
- ✓ El cuadro de mandos se desplaza automáticamente hacia delante.
2. Tirar del cuadro de mandos con ambas manos hacia delante y, a continuación, tirar hacia arriba hasta que encaje ①.
3. Levantar el depósito de agua y extraerlo de la cámara del depósito ②.



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.» .



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



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 cocción al vapor, fermentación, descongelación 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:

- Cocción al vapor 
- Programa de fermentación 
- Cocción al vacío 
- Programa de descongelación 
- Programa de regeneración 

Cocción al vapor

En la "cocción al vapor", el vapor de agua caliente envuelve los alimentos, con lo que se evita que estos pierdan nutrientes. En este método de preparación, los alimentos conservan sus propiedades de forma, su color y su aroma característico.

Ajustar la cocción al vapor

1. Llenar el depósito de agua.
→ "Llenar el depósito de agua", Página 15
2. Encender el aparato con .
3. Pulsar .
4. Deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha para ajustar la "cocción al vapor" .
5. Pulsar la línea inferior para seleccionar la temperatura.
6. Para seleccionar una temperatura, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.

7. Pulsar la línea inferior para seleccionar la duración.
8. Para seleccionar una duración, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
9. Iniciar la cocción al vapor con **▶**.
→ "Interrumpir el funcionamiento", *Página 15*
→ "Cancelar el funcionamiento", *Página 15*
- ✓ El programa se interrumpe si se vacía el depósito de agua durante la cocción al vapor.
→ "Rellenar el depósito de agua", *Página 16*
- ✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal y el aparato deja de calentar.
→ "Desconectar el aparato", *Página 14*
10. Pulsar cualquier tecla para desactivar la señal.
11. Vaciar el depósito de agua y secar el compartimento de cocción.

Programa de fermentación

Con el "programa de fermentación", las masas levantan 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 15*
2. Encender el aparato con **⏻**.
3. Deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha para ajustar el "programa de fermentación" **⊞**.
4. Pulsar el "1" en la línea inferior para seleccionar el nivel.
5. Deslizar el dedo hacia la izquierda para ajustar el nivel 2.
6. Pulsar **☑** para guardar los ajustes.
7. Pulsar **▶** para seleccionar la duración.
8. Para seleccionar una duración, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
9. Pulsar **☑** para guardar los ajustes.
10. Iniciar el programa de fermentación con **▶**.
→ "Interrumpir el funcionamiento", *Página 15*
→ "Cancelar el funcionamiento", *Página 15*
- ✓ El programa se interrumpe si se vacía el depósito de agua durante la fermentación.
→ "Rellenar el depósito de agua", *Página 16*
- ✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal y el aparato deja de calentar.
→ "Desconectar el aparato", *Página 14*
11. Pulsar cualquier tecla para desactivar la señal.
12. Vaciar el depósito de agua y secar el compartimento de cocción.

Al vacío

La "cocción al vacío" es una variante de la cocción a baja temperatura que permite cocinar alimentos envasados al vacío a temperaturas de entre 50 y 95 °C y con un 100 % de vapor. La cocción al vacío es apta para cocinar carnes, pescados, verduras y postres. Los alimentos se envasan herméticamente en bolsas de vacío termorresistentes especiales con una cámara de envasado al vacío. Estas bolsas de vacío protegen los alimentos y conservan sus nutrientes y sus aromas.

Ajustar la cocción al vacío

Notas

- La cocción al vacío genera un mayor nivel de condensación en la base del compartimento de cocción que otros modos de calentamiento.
- El funcionamiento se interrumpe si el depósito de agua se vacía durante el programa Al vacío.

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

1. ¡ATENCIÓN!

Riesgo de daños en el mueble

- ▶ Durante la cocción al vacío, no debe rellenarse el depósito de agua una segunda vez.

Llenar completamente el depósito de agua.

→ "Llenar el depósito de agua", *Página 15*

2. Encender el aparato con **⏻**.

3. Deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha para ajustar "Al vacío" **⊞**.

4. Para seleccionar la temperatura, pulsar la opción de temperatura.

5. Para seleccionar una temperatura, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.

6. Pulsar **▶** para seleccionar la duración.

7. Para seleccionar una duración, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.

8. Iniciar Al Vacío con **▶**.

→ "Interrumpir el funcionamiento", *Página 15*

→ "Cancelar el funcionamiento", *Página 15*

✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal y el aparato deja de calentar.

→ "Desconectar el aparato", *Página 14*

9. Pulsar cualquier tecla para desactivar la señal.

10. **⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**

Durante la cocción, se acumula agua caliente en la bolsa de vacío.

- ▶ Levantar cuidadosamente la bolsa de vacío con un agarrador para escurrir el agua caliente en la bandeja universal o en el recipiente de cocción.
- ▶ Retirar cuidadosamente la bolsa de vacío con el agarrador.

Retirar cuidadosamente la bolsa de vacío con el agarrador.

11. Vaciar el depósito de agua y secar el compartimento de cocción.

Programa de descongelación

El "programa de descongelación" permite descongelar productos congelados y ultracongelados.

Ajustar el programa de descongelación

1. Llenar el depósito de agua.
→ "Llenar el depósito de agua", *Página 15*
2. Encender el aparato con **⏻**.
3. Deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha para ajustar el "programa de descongelación" **⊞**.
4. Para seleccionar la temperatura, pulsar la opción de temperatura.
5. Para seleccionar una temperatura, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
6. Pulsar **☑** para guardar los ajustes.
7. Pulsar **▶** para seleccionar la duración.
8. Para seleccionar una duración, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.

9. Pulsar  para guardar los ajustes.
10. Iniciar el programa de descongelación con .
 - "Interrumpir el funcionamiento", Página 15
 - "Cancelar el funcionamiento", Página 15
- ✓ El programa se interrumpe si se vacía el depósito de agua durante la descongelación.
 - "Rellenar el depósito de agua", Página 16
- ✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal y el aparato deja de calentar.
 - "Desconectar el aparato", Página 14
11. Pulsar cualquier tecla para desactivar la señal.
12. Vaciar el depósito de agua y secar el compartimento de cocción.

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

Requisito: El compartimento de cocción se ha enfriado por completo (se encuentra a temperatura ambiente).

1. Llenar el depósito de agua.
 - "Llenar el depósito de agua", Página 15
2. Encender el aparato con .
3. Deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha para ajustar el programa para "regenerar" .
4. Para seleccionar la temperatura, pulsar la opción de temperatura.
5. Para seleccionar una temperatura, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
6. Pulsar  para guardar los ajustes.
7. Pulsar  para seleccionar la duración.
8. Para seleccionar una duración, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
9. Pulsar  para guardar los ajustes.
10. Iniciar la regeneración con .
 - "Interrumpir el funcionamiento", Página 15
 - "Cancelar el funcionamiento", Página 15
- ✓ El programa se interrumpe si se vacía el depósito de agua durante el programa para regenerar.
 - "Rellenar el depósito de agua", Página 16
- ✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal y el aparato deja de calentar.
 - "Desconectar el aparato", Página 14
11. Pulsar cualquier tecla para desactivar la señal.
12. Vaciar el depósito de agua y secar el compartimento de cocción.

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" 

- "Termo 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 15
2. Encender el aparato con .
3. Ajustar un modo de calentamiento adecuado.
 - "Modos de calentamiento con funcionamiento con vapor auxiliar", Página 18
4. Ajustar una temperatura.
5. Activar el funcionamiento con vapor auxiliar con .
6. Deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha para seleccionar el nivel de intensidad de vapor :
 - bajo
 - medio
 - alto
7. Pulsar  para guardar los ajustes.
8. Iniciar el funcionamiento con vapor auxiliar con .
- ✓ 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 funcionamiento continúa sin funcionamiento con vapor auxiliar.
 - "Rellenar el depósito de agua", Página 16

Interrumpir el funcionamiento con vapor

1. Pulsar .
2. En la línea inferior, pulsar la opción de intensidad de vapor.
3. Para "desactivarlo", deslizar el dedo hacia la derecha.
- ✓ El funcionamiento continúa sin el aporte de vapor auxiliar.

Finalizar el funcionamiento con vapor auxiliar

1. Apagar el aparato con .
2. Vaciar el depósito de agua y secar el compartimento de cocción.

8.5 Después 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.

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

¡ATENCIÓN!

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 "Secado".

Secar el compartimento de cocción con la función Secado

La función "Secado" 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 .
4. Pulsar .
5. Para seleccionar la función "Secado" , deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
6. Pulsar la línea inferior.
- ✓ En la pantalla se muestra la duración. La duración no se puede modificar.
7. Pulsar la línea inferior.
8. Iniciar el secado con .
- ✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal y el aparato deja de calentar.
9. Apagar el aparato con .
10. Eliminar las manchas de cal con un paño humedecido con vinagre, pasar otro paño con agua limpia y secar con un paño suave.
11. 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 $\rightarrow$	Una vez transcurrida la duración, el aparato interrumpe automáticamente su funcionamiento.
Listo a las $\rightarrow$	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, pulsar el "reloj avisador" .
3. Deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha para ajustar el tiempo del reloj avisador.
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. Deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha para modificar el tiempo del reloj avisador.
- ✓ Se aplica el ajuste.

Cancelar el reloj avisador

1. Pulsar .
2. Para ajustar "00:00" en el reloj avisador, deslizar el dedo hacia la derecha.
- ✓ 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. Para seleccionar la duración, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
4. Iniciar el funcionamiento con duración programada con $\rightarrow$.
- ✓ 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.
5. Pulsar cualquier tecla para desactivar la señal.

Modificar la duración

1. Pulsar .
2. Para modificar la duración, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
- ✓ Se aplica el ajuste.

Cancelar la duración

1. Pulsar .
2. Deslizar el dedo hacia la derecha para ajustar la duración a "00:00".
- ✓ Se elimina la duración.
3. Pulsar $\rightarrow$ 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. Para seleccionar la duración, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
 5. Pulsar "Listo a las" $\rightarrow$.
 - ✓ En la pantalla se muestra la hora final de funcionamiento.
 6. Deslizar el dedo hacia la izquierda para seleccionar la hora de finalización.
 7. Iniciar el funcionamiento diferido con $\rightarrow$.

- ✓ 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. Pulsar "Listo a las" →].
 3. Para modificar la hora de finalización, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
- ✓ Se aplica el ajuste.

Cancelar el funcionamiento diferido Listo a las

1. Pulsar ☹.
 2. Para restablecer la hora de finalización, deslizar el dedo hacia la derecha.
- ✓ La hora de finalización se corresponde con la hora actual más la duración indicada.
 - ✓ Se inicia el funcionamiento con duración programada.

10 Termómetro de asado

Cocinar con precisión introduciendo el termómetro de asado en el alimento y fijando una temperatura interior en el aparato. Cuando se haya alcanzado la temperatura interior del alimento ajustada, el aparato deja de calentar automáticamente.

10.1 Modos de calentamiento adecuados con termómetro de asado

Solo ciertos modos de calentamiento son apropiados para usar con la termosonda.

Si se ha introducido el termómetro de asado en el compartimento de cocción, los modos de calentamiento disponibles son los siguientes:

- Aire caliente CircoTherm ☼
- Calor superior/inferior ☰
- Termo grill ☼
- Posición de pizza ☼
- Posición para cocción del pan ☼
- Cocción a baja temperatura ☼
- Calor superior/inferior eco ☼
- CircoTherm eco ☼
- Programa de regeneración ☼
- Cocción al vapor ☼

10.2 Insertar el termómetro de carne

Utilizar el termómetro de asado suministrado o pedir a nuestro Servicio de Atención al Cliente uno que sea adecuado.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Si no se utiliza un termómetro de carne adecuado el aislamiento puede sufrir daños.

- ▶ Utilizar exclusivamente el termómetro de carne prescrito para este aparato.

¡ATENCIÓN!

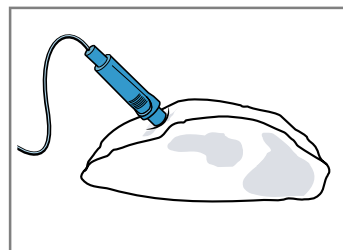
Se puede dañar el termómetro de carne.

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

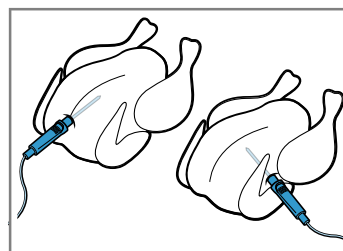
1. Introducir el termómetro de asado en el alimento. El termómetro de asado cuenta con tres puntos de medición. Asegurarse de que al menos el punto de medición intermedio está introducido en el alimento.

Porciones finas de carne	Introducir lateralmente el termómetro de asado en la parte más gruesa de la carne.
--------------------------	--

Porciones gruesas de carne	Introducir el termómetro de asado en la carne inclinado desde arriba hasta el tope.
----------------------------	---

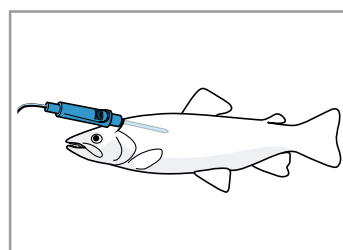


Ave	Introducir el termómetro de asado por la parte más gruesa de la pechuga hasta el tope. Según la forma del ave, introducir el termómetro de asado en sentido transversal o longitudinal.
-----	---



Girar el ave y colocarla en la parrilla con la pechuga hacia abajo.

Pescado	En piezas de pescado completas, introducir el termómetro de asado detrás de la cabeza del pescado, en dirección a las espinas, hasta el tope.
---------	---



Colocar el pescado sin dar la vuelta sobre la parrilla en posición de nado, p. ej., con media patata como apoyo.

- Introducir el alimento dentro del compartimento de cocción con el termómetro de asado.
- Conectar el termómetro de asado en el enchufe situado en el lado izquierdo del compartimento de cocción.

Notas

- Si se extrae el termómetro de asado durante el funcionamiento, se perderán todos los ajustes.
- Para dar la vuelta al alimento, no extraer el termómetro de asado. Tras dar la vuelta al alimento, comprobar que el termómetro de asado siga en su posición correcta.

10.3 Temperatura interior de distintos alimentos

A continuación se indican los valores orientativos de temperatura interior para distintos alimentos. Los valores orientativos dependen de la calidad y la composición de los alimentos. No utilizar alimentos congelados.

Ave	Temperatura interior en °C
Pollo	80 - 85
Pechuga de pollo	75 - 80
Pato	80 - 85
Pechuga de pato, poco hecha	55 - 60
Pavo	80 - 85
Pechuga de pavo	80 - 85
Ganso	80 - 90
Carne de cerdo	Temperatura interior en °C
Aguja de cerdo	85 - 90
Solomillo de cerdo, poco hecho	62 - 70
Lomo de cerdo, al punto	72 - 80
Carne de buey	Temperatura interior en °C
Solomillo de vacuno o rosbif, poco hecho	45 - 52
Solomillo de vacuno o rosbif, poco hecho	55 - 62
Solomillo de vacuno o rosbif, al punto	65 - 75
Carne de ternera	Temperatura interior en °C
Asado de ternera o codillo, magro	75 - 80
Asado de ternera, paletilla	75 - 80
Pierna de ternera	85 - 90
Carne de cordero	Temperatura interior en °C
Pierna de cordero, poco hecha	60 - 65
Pierna de cordero, al punto	70 - 80
Lomo de cordero, poco hecho	55 - 60

Pescado	Temperatura interior en °C
Pescado, entero	65 - 70
Filete de pescado	60 - 65
Otros	Temperatura interior en °C
Asado de carne picada, de todo tipo de carne	80 - 90
Calentar alimentos (regenerar)	65 - 75

10.4 Ajuste de la temperatura del compartimento de cocción y del interior de los alimentos

El termómetro de asado mide la temperatura del interior del alimento entre los 30 °C y los 99 °C.

Requisitos

- El alimento se mantiene dentro del compartimento de cocción con el termómetro de asado.
 - El termómetro de asado está insertado en el compartimento de cocción.
- Encender el aparato con .
 - Seleccionar un modo de calentamiento adecuado.
 - Pulsar "Temperatura del compartimento de cocción" en la línea inferior (a la izquierda).
 - Para seleccionar la temperatura del compartimento de cocción, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
Ajustar la temperatura de la cavidad interior al menos a 10 °C más que la temperatura interior del alimento.
No ajustar la temperatura de la cavidad interior por encima de 250 °C.
 - Guardar la temperatura del compartimento de cocción con .
 - Pulsar "Temperatura interior"  en la línea inferior (a la derecha).
 - Deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha para seleccionar la temperatura interior.
 - Iniciar el funcionamiento con termómetro de asado con .
 - Una vez alcanzada la temperatura interior, suena una señal y el aparato deja de calentar.
 - Apagar el aparato con .
 -  **ADVERTENCIA – Riesgo de quemaduras!**
El interior del aparato, los accesorios y el termómetro de carne alcanzan temperaturas muy elevadas.
► Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios calientes y el termómetro de carne del interior del aparato.

Extraer el termómetro de asado del conector de la cavidad del horno.

10.5 Modificar la temperatura del compartimento de cocción o del interior de los alimentos

- Pulsar dos veces la temperatura del compartimento de cocción o la temperatura interior del alimento.
- Para modificar la temperatura, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
- Pulsar  para guardar los ajustes.

10.6 Cancelar el funcionamiento con termómetro de asado

- ▶ **⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de quemaduras!**
El interior del aparato, los accesorios y el termómetro de carne alcanzan temperaturas muy elevadas.
 - ▶ Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios calientes y el termómetro de carne del interior del aparato.
- Para continuar el funcionamiento sin el termómetro de asado, extraer el termómetro de asado del conector en el compartimento de cocción y del alimento y reanudar con ▷||.
- Para cancelar el funcionamiento, apagar el aparato con ①.

11 Asistente de horneado y asado

Con el asistente de horneado y asado, el aparato ayuda en la preparación de diversos alimentos y propone los ajustes óptimos correspondientes. El asistente de horneado y de asado ayuda a modificar los ajustes para pasteles, pan y asados clásicos. El aparato selecciona automáticamente el modo de calentamiento óptimo. La temperatura recomendada y la duración del cocinado se pueden modificar como se desee.

11.1 Vista general de los alimentos

Se pueden seleccionar los siguientes alimentos:

- Masa de bizcocho en molde desmontable o cuadrado
- Bizcocho (6 huevos)
- Brazo de gitano
- Tarta de masa de levadura horneada en bandeja con recubrimiento seco
- Trenza o corona de levadura
- Pastas pequeñas de hojaldre
- Magdalenas, nivel 1
- Pan blanco en molde rectangular
- Panecillos/baguettes prehornados
- Pizza congelada de base fina, 1 pieza
- Patatas fritas congeladas, nivel 1
- Gratinado de patatas crudas
- Patatas al horno
- Lasaña fresca
- Asado de cerdo veteado sin corteza
- Asado de carne picada (1 kg)
- Rosbif, medio hecho, 1,5 kg
- Estofado de ternera
- Pierna de cordero sin hueso
- Pollo, entero
- Muslos de pollo
- Ganso, entero (3 - 4 kg)

11.2 Ajustar el asistente de horneado y asado

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

Requisito: El compartimento de cocción se ha enfriado.

1. Encender el aparato con ①.
2. Pulsar ①.
3. Deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha para seleccionar "Asistente de horneado y asado" ①.
4. Pulsar la línea inferior.
5. Pulsar la categoría deseada.
6. Para seleccionar el alimento, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
7. Pulsar el alimento deseado.
- ✓ En la pantalla aparecen los ajustes recomendados.
8. **Nota:** Las indicaciones adicionales no son seleccionables para todos los alimentos.
Deslizar el dedo hacia la izquierda para mostrar las indicaciones adicionales sobre el alimento.
- ✓ Aparecen las indicaciones adicionales acerca de la altura de inserción, los accesorios, la vajilla, el momento de remover o dar la vuelta o de añadir líquido.
9. Para adaptar los ajustes recomendados, pulsar "Modificar".
 - Pulsar el ajuste deseado.
 - Para modificar el ajuste, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
10. Iniciar el asistente de horneado y asado con ▷||.
 - ✓ Al preparar algunos alimentos, es preciso remover o dar la vuelta a la comida. Cuando llega el momento de remover o dar la vuelta a los alimentos, suena una señal y aparece una indicación en la pantalla.
 - ✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal y el aparato deja de calentar.
11. **Nota:** Algunos programas permiten seguir cocinando el alimento.
→ "Continuar la cocción de un plato", *Página 23*
Si se ha conseguido el resultado de cocción deseado, pulsar "Finalizar".

11.3 Continuar la cocción de un plato

1. Pulsar "Continuar cocción".
2. Para modificar los ajustes, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
3. Pulsar ▷|| para que continúe la cocción.

12 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.

12.1 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

12.2 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
- Pechuga de pollo, cocción al vapor
- Pato o ganso, sin relleno, fresco
- Filete de pescado, gratinado
- Filete de pescado, rehogado
- Pescado, entero
- Pescado, entero, cocción al vapor
- Arbolitos de coliflor, cocción al vapor
- Arbolitos de brócoli, cocción al vapor
- Judías verdes, cocción al vapor
- Zanahorias en rodajas, cocción al vapor
- Verduras, congeladas
- Patatas hervidas sin pelar, medianas
- Arroz basmati
- Arroz natural
- Cuscús
- Lentejas
- Regenerar guarniciones cocidas
- Yogur en tarros
- Arroz con leche
- Compota de frutas
- Huevos pasados por agua

- Huevos duros
- Esterilizar biberones

12.3 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.

12.4 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. Deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha para seleccionar la opción "Programas de cocción al vapor" .
5. Pulsar la línea inferior.
6. Pulsar la categoría deseada.
7. Deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha para seleccionar el programa de cocción al vapor deseado.
8. Pulsar el programa de cocción al vapor deseado.
- ✓ En la pantalla aparecen los ajustes.
9. **Nota:** Pueden aparecer recomendaciones adicionales para algunos platos.
Para visualizar las recomendaciones para el programa de cocción al vapor escogido, deslizar el dedo hacia la izquierda.
- ✓ Se muestran las indicaciones relativas a la altura de inserción y el tipo de vajilla.
10. Si el programa de cocción al vapor modifica el peso del alimento, es posible adaptarlo de nuevo.
 - Para adaptar el peso, pulsar "Modificar".
 - Pulsar en el peso.
 - Para modificar el peso, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
11. Iniciar el programa de cocción al vapor con .
- ✓ 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.
- ✓ Al preparar algunos alimentos, es preciso remover o dar la vuelta a la comida. Cuando llega el momento de remover o dar la vuelta a los alimentos, suena una señal y aparece una indicación en la pantalla.

- ✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal y el aparato deja de calentar.

12. Nota: Algunos programas de cocción al vapor permiten seguir cocinando el alimento.

→ "Continuar la cocción de un plato", Página 25

Si se ha conseguido el resultado de cocción deseado, pulsar "Finalizar".

13 Seguro para niños

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

13.1 Bloqueos

El aparato dispone de dos tipos de bloqueo diferentes:

Bloqueo	Activar/desactivar
Seguro automático para niños	Mediante el menú MyProfile 
Activación puntual del seguro para niños	Mediante la tecla 

13.2 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 .
 2. Para seleccionar "MyProfile" , deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
 3. Pulsar la línea inferior.
 4. Deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha para seleccionar la opción "Seguro para niños automático".
 5. Pulsar la línea inferior.
 6. Deslizar el dedo hacia la derecha para seleccionar la opción "Activado".
 7. Pulsar .
 8. Guardar el ajuste con "Guardar".
- ✓ Al apagar el aparato, aparece  en la pantalla.

13.3 Desactivar el seguro automático para niños

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

12.5 Continuar la cocción de un plato

1. Pulsar "Continuar cocción".
2. Para modificar los ajustes, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
3. Pulsar  para que continúe la cocción.

2. Encender el aparato con  y ajustar el funcionamiento.

13.4 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 .
4. Para seleccionar "MyProfile" , deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
5. Pulsar la línea inferior.
6. Pulsar la línea superior.
7. Deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha para seleccionar la opción "Seguro para niños automático".
8. Pulsar la línea inferior.
9. Para ajustar la opción "Desactivado", deslizar el dedo hacia la izquierda.
10. Pulsar .
11. Guardar el ajuste con "Guardar".

13.5 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".

13.6 Desactivar el seguro para niños puntual

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

14 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.

14.1 Calentamiento rápido y PowerBoost

Función	Modo de calentamiento	Alimentos en el compartimento de cocción
Calentamiento rápido	Calor superior/inferior	tras el calentamiento
PowerBoost	- Aire caliente CircoTherm - Posición para cocción del pan	antes del calentamiento cocer únicamente en un nivel

14.2 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.

14.3 Desactivar el calentamiento rápido

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

14.4 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.

14.5 Desactivar la función Powerboost

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

15 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.

15.1 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.

1. Encender el aparato con .
2. Para seleccionar la "función Sabbath", deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
3. Pulsar en la "temperatura".

4. Para seleccionar la temperatura, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
5. Pulsar para guardar los ajustes.
6. Pulsar "Duración".
7. Para seleccionar la duración, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
8. Pulsar para guardar los ajustes.
9. Iniciar la función Sabbath con .
 - ✓ En el panel indicador se muestra la duración. Se inicia el transcurso de la duración programada.
10. 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.

15.2 Interrumpir la función Sabbath

- ▶ Interrumpir la función Sabbath con .

16 Ajustes básicos

El aparato se puede adaptar a sus necesidades.

16.1 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 13	0 (ablandada) 1 (blanda) 2 (media) 3 (dura) 4 (muy dura)
Favoritos → "Modificar los favoritos", Página 27	Establecer los modos de calentamiento que se muestran en el menú de modos de calentamiento.
Tono de aviso	- Duración breve - Duración media - Duración larga
Volumen	5 niveles
Sonido de las teclas	- Desactivado (excepto ①) - Activado
Brillo del panel indicador	5 niveles
Indicación del reloj	- Desact. - Digital - Analógico
Iluminación	- Act. durante el funcionamiento - Desactivada durante el funcionamiento
Seguro automático para niños	- Desact. - Act.
Funcionamiento tras encender	- Menú principal - Tipos de calentamiento - Cocción al vapor - Asistente de horneado y asado - Programas de cocción al vapor
Oscurecimiento nocturno	- Desactivado - Activado (pantalla oscurecida entre las 22:00 y las 5:59 horas)
Logotipo de marca	- Mostrar - No mostrar
Tiempo de funcionamiento del ventilador tras su desconexión automática	- Recomendado - Mínimo

¹ Según el equipamiento del aparato

Ajuste básico	Selección
Sistema de extracción ¹	- No equipado (en rejillas o en guías correderas de un riel) - Equipado (en guías correderas de dos o tres rieles)
Home Connect	Ajustes Home Connect → "Home Connect", Página 28
Configuración de fábrica	Restablecer

¹ Según el equipamiento del aparato

16.2 Modificar MyProfile

1. Encender el aparato con ①.
2. Pulsar .
3. Para seleccionar "MyProfile" , deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
4. Pulsar la línea inferior.
5. Para seleccionar el ajuste, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
6. Pulsar la línea inferior.
7. Para modificar el ajuste, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
8. Pulsar .
9. Pulsar "guardar" para guardar el ajuste.
 - Pulsar "descartar" para descartar los ajustes.

16.3 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. Para seleccionar "MyProfile" , deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
4. Pulsar la línea inferior.
5. Para seleccionar "Favoritos", deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
6. Pulsar la línea inferior.
7. Para seleccionar el modo de calentamiento, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
8. Pulsar el ajuste deseado.

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

9. Pulsar .
10. Pulsar "guardar" para guardar el ajuste.
 - Pulsar "descartar" para descartar los ajustes.

17 Home Connect

Este aparato tiene capacidad para conectarse a la red. Conecte su aparato con un dispositivo móvil para manejar las funciones a través de la aplicación Home Connect, adaptar los ajustes básicos o supervisar el estado de funcionamiento actual.

Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países. La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect en su país. Para obtener más información, consultar: www.home-connect.com.

La aplicación Home Connect le guiará durante todo el proceso de registro. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect para establecer los ajustes.

Consejos

- Consultar la documentación adjunta de Home Connect.
- Tener en cuenta también las indicaciones de la aplicación Home Connect.

Notas

- Tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual y asegurarse de respetarlas también si utiliza el aparato mediante la aplicación Home Connect.
→ "Seguridad", Página 2
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. En ese momento no es posible controlarlo desde la aplicación Home Connect.
- Durante el modo preparado en red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.

17.1 Configurar Home Connect

Requisitos

- El aparato ya está conectado a la red eléctrica y encendido.
- Se cuenta con un dispositivo móvil (p. ej., un teléfono inteligente) con una versión actual del sistema operativo iOS o Android.
- El dispositivo móvil y el aparato se encuentran dentro del margen de alcance de la señal Wi-Fi de la red doméstica.

1. Descargar la aplicación Home Connect.



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



3. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.

17.2 Ajustes Home Connect

En los ajustes básicos del aparato se pueden adaptar los ajustes y los ajustes de red para Home Connect. El ajuste que aparece en la pantalla depende de si Home Connect está configurada y de si el aparato está conectado a la red doméstica.

Ajuste básico	Ajustes posibles	Explicación
Wifi	Conexión Desconexión	Si el wifi está activado, se puede utilizar Home Connect. Durante el modo preparado en red, el aparato consume 2 W como máximo.
Red	Conectar a la red doméstica Desconectar de la red	Al desconectar el aparato de la red, se borra toda la información de red. Los ajustes resultan útiles si se dispone de nuevos datos de acceso para el router.
Conectar con la aplicación	-	Los ajustes inician la conexión entre la aplicación Home Connect y el aparato.
Mando a distancia	Activado Desactivado	Si la función está desactivada, solo es posible mostrar en la aplicación el estado de funcionamiento del dispositivo. Si la función está activada, el aparato puede iniciarse y utilizarse a distancia.
Información sobre el aparato ⓘ	-	La pantalla muestra la información sobre la red o el aparato.

17.3 Manejar el aparato con la aplicación Home Connect

Si el inicio a distancia está activado, el aparato puede ajustarse y utilizarse a distancia con la aplicación Home Connect.

Nota: Algunos modos de funcionamiento solo se pueden poner en marcha desde el horno.

Requisitos

- El aparato está conectado.
- El aparato está conectado a la red doméstica y a la aplicación Home Connect.
- Para ajustar el aparato a través de la aplicación Home Connect, el ajuste básico "Mando a distancia" debe estar activado. Si el inicio a distancia está desactivado, la aplicación Home Connect muestra exclusivamente los modos de funcionamiento del aparato.

1. Encender el aparato con ①.
2. Pulsar .
- ✓ En la pantalla aparece el menú principal.
3. Deslizar el dedo hacia la izquierda o la derecha para seleccionar el inicio a distancia .
4. Pulsar "Conexión".
- ✓ En la pantalla aparece .
5. Efectuar un ajuste en la aplicación Home Connect y enviarlo al aparato.

Notas

- Si se abre la puerta del aparato en el margen de 15 minutos después de activarse el inicio a distancia o el fin del funcionamiento, el inicio a distancia se desactiva.
- Si se inicia el funcionamiento del horno desde el aparato, se activa automáticamente el inicio a distancia. Se pueden modificar los ajustes a través de la aplicación Home Connect o se puede iniciar un nuevo programa.

17.4 Actualización de software

Con la función de actualización de software se actualiza el software del aparato, p. ej., optimización, subsanación de averías, actualizaciones relevantes para la seguridad.

Las condiciones previas necesarias son: ser un usuario registrado en Home Connect, tener la aplicación instalada en su dispositivo móvil y estar conectado al servidor Home Connect.

Tan pronto como haya una actualización de software disponible, se le informará mediante la aplicación Home Connect y podrá comenzar la actualización de software por medio de la aplicación. Después de descargarla correctamente, se puede ejecutar la actualización

a través de la aplicación Home Connect, si se encuentra en su red wifi doméstica. Después de que se efectúe la instalación correctamente, se recibe la información mediante la aplicación Home Connect.

Notas

- Durante la descarga puede seguir utilizando su aparato. En función de los ajustes personales en la aplicación, una actualización de software también se puede descargar automáticamente.
- Si se trata de una actualización importante para la seguridad, se recomienda realizar la instalación lo antes posible.
- La instalación tarda algunos minutos. No es posible utilizar el aparato durante la instalación.

17.5 Diagnóstico remoto

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

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

17.6 Protección de datos

Tener en cuenta las indicaciones relativas a la protección de datos.

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

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

El registro inicial prepara la utilización de las funciones Home Connect y solo es necesario la primera vez que se vayan a utilizar estas funciones Home Connect.

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

18 Cuidados y limpieza

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

18.1 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 32

Parte frontal del aparato

Superficie	Productos de limpieza adecuados	Notas
Acero inoxidable	■ Agua caliente con un poco de jabón ■ Productos de limpieza especiales para acero inoxidable para superficies calientes	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	■ Agua caliente con un poco de jabón	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	■ Agua caliente con un poco de jabón	No utilizar rasquetas de vidrio o estropajos de acero inoxidable. Consejo: Desmontar los cristales de la puerta para una limpieza a fondo. → "Puerta del aparato", Página 35
Cubierta de la puerta	■ De acero inoxidable: Limpiador para acero inoxidable ■ De plástico: Agua caliente con un poco de jabón	No utilizar limpiacristales ni rasquetas de vidrio. No usar productos de mantenimiento para acero inoxidable. Consejo: Retirar la cubierta de la puerta para una limpieza a fondo. → "Puerta del aparato", Página 35
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. Notas ■ 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. → "Limpiar las superficies autolimpiables del compartimento de cocción", Página 32
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. Nota: Desenganchar las rejillas para limpiarlas más en profundidad. → "Rejillas", Página 34
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. No utilizar estropajos de acero inoxidable con los recipientes de acero para cocción al vapor. Limpiar con agua y vinagre los recipientes de acero para cocción al vapor para eliminar la suciedad procedente de alimentos ricos en almidón (p. ej., arroz).
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.
Termómetro de asado	■ Agua caliente con un poco de jabón	Si la suciedad es intensa, utilizar un cepillo. No lavar en el lavavajillas.

18.2 Limpiar el 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.

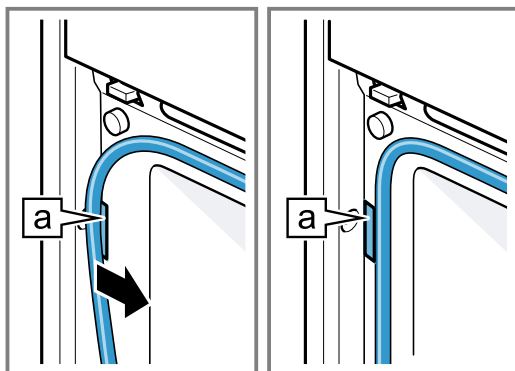
Requisito: Tener en cuenta las notas sobre los productos de limpieza.

→ "Productos de limpieza", Página 30

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 30
2. Secar con un paño suave.

18.3 Después 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 , deslizar la junta del compartimento de cocción hacia dentro de forma que quede al lado del tope de deslizamiento .



18.4 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 34
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 rojizas 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 34

19 Función de limpieza

Utilizar la función de limpieza para limpiar el aparato.

19.1 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 .

4. Pulsar .

5. Seleccionar "EasyClean" .

Deslizar el dedo por el panel indicador hacia la izquierda o hacia la derecha para desplazarse por las distintas opciones de selección.

6. Pulsar la línea inferior.

7. Iniciar el asistente de limpieza con .

- ✓ 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 33

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.

19.2 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 33*

1. Encender el aparato con ①.
 2. Pulsar .
 3. Para ajustar la "descalcificación" , deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
 4. Pulsar la línea inferior.
- ✓ En la pantalla se muestra la duración. No es posible modificar la duración de la descalcificación.
5. Pulsar la línea inferior.
 6. Iniciar la descalcificación con .
- ✓ 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 .
- ✓ 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 .
- ✓ 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 18*

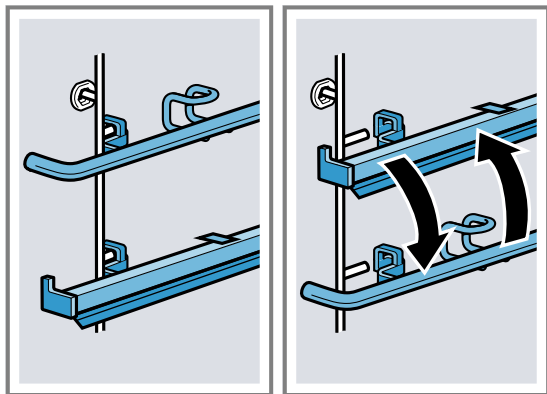
20 Rejillas

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

20.1 Modificar la altura de inserción de los carriles telescópicos

Las guías y los carriles telescópicos se pueden colocar en el orden que se desee.

Se puede, por ejemplo, colocar el carril telescópico en la altura de inserción que se use con más frecuencia.

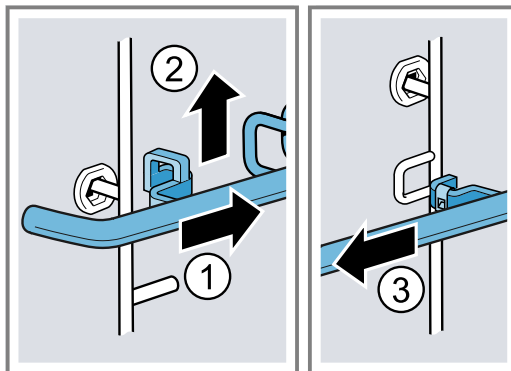


Retirar la guía

Nota: Los carriles telescópicos se retiran y se colocan como las guías.

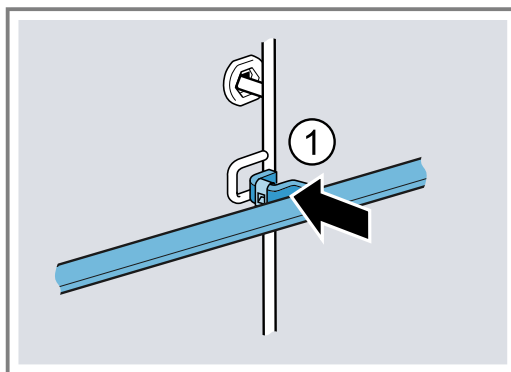
1. Presionar la guía hacia atrás ① hasta que se pueda extraer hacia arriba ②.

2. Desenganchar la guía por la parte trasera ③ y extraerla.

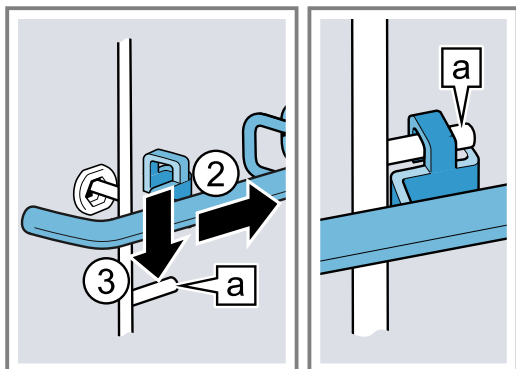


Colocación de la guía

1. Enganchar la guía por la parte trasera ①.



- Desplazar la guía hacia atrás ② y engancharla en la barra hacia abajo ③.
- Comprobar que el gancho esté enganchado en la barra **a**.



Desenganchar las rejillas

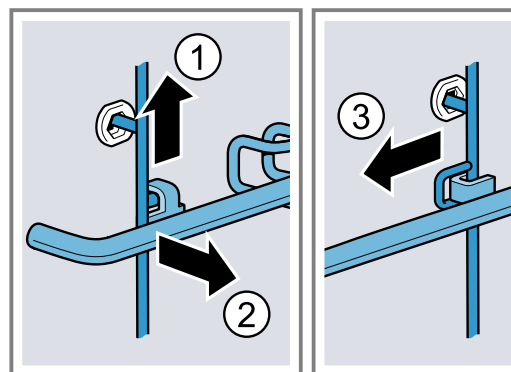
⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Las rejillas alcanzan temperaturas muy elevadas

- ▶ No tocar nunca las rejillas calientes.
- ▶ Dejar siempre que el aparato se enfríe.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

- Levantar ligeramente la rejilla por la parte delantera ① y desengancharla ②.

- Tirar de la rejilla hacia delante ③ y extraerla.

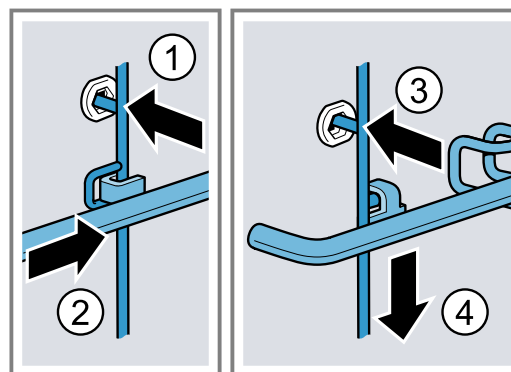


- Limpiar la rejilla.
→ "Productos de limpieza", Página 30

Enganchar las rejillas

Nota: Las rejillas se ajustan solo a izquierda o derecha y deben extraerse hacia delante.

- 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.
- 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.



21 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.

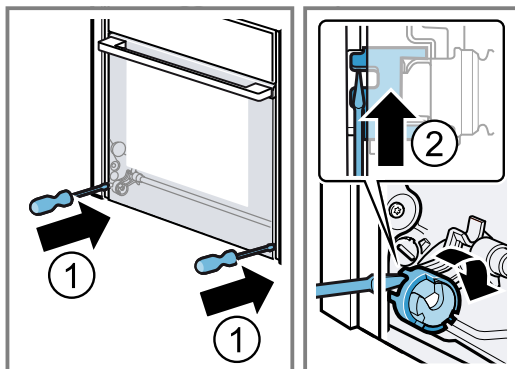
21.1 Desenganchar la puerta del aparato

Requisitos

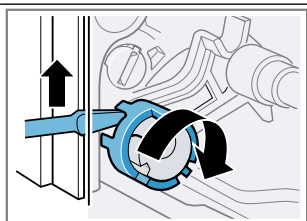
- Tener preparada una linterna.
- Tener preparado un destornillador plano pequeño.
- Tener preparada una moneda.

- Para ver mejor el seguro para puerta, iluminar con una linterna la separación junto a la puerta del aparato.

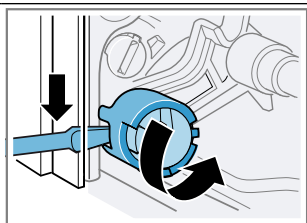
2. Para ello, sostener el destornillador en posición horizontal ① y empujar el seguro para puerta (componente negro) de ambos lados hacia arriba hasta que haga tope ②.



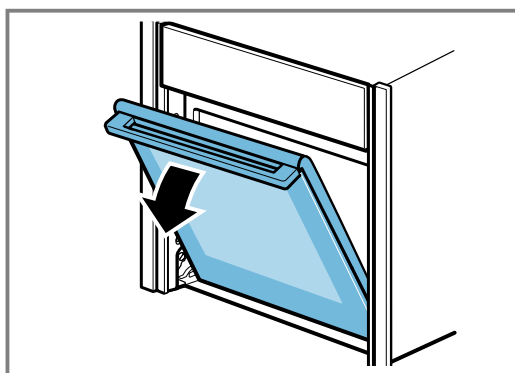
Seguro para puerta abierto



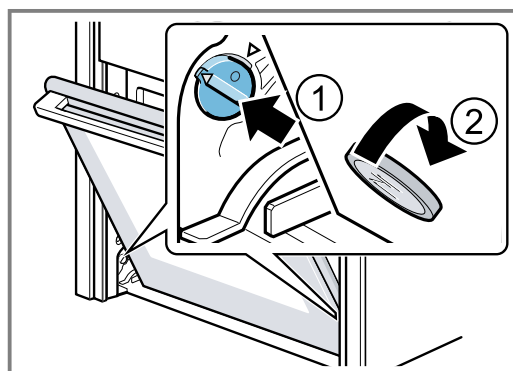
Seguro para puerta cerrado



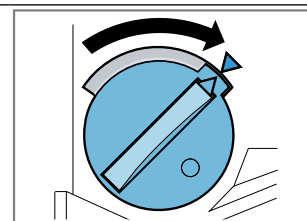
3. Abrir la puerta del aparato unos 45°.



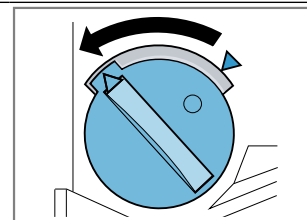
4. Insertar la moneda en la separación del bloqueo ① y girar hasta que haga tope ②.
- Girar el bloqueo del lado izquierdo en el sentido de las agujas del reloj.
 - Girar el bloqueo del lado derecho en el sentido contrario a las agujas del reloj.



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



Bloqueo del lado izquierdo suelto



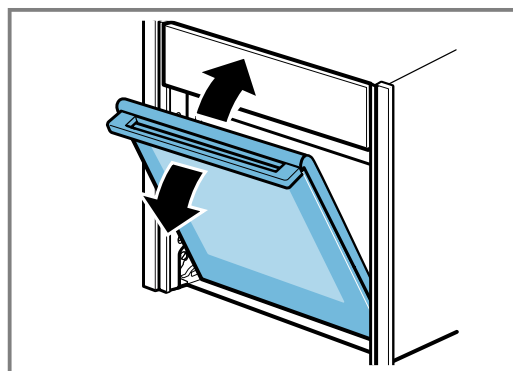
- ✓ El bloqueo encaja de manera perceptible.

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!**

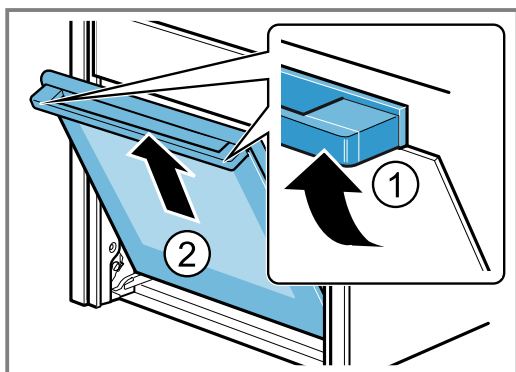
La puerta del aparato tiene un peso de 7-10 kg y puede caerse si no se maneja con cuidado.

- 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.

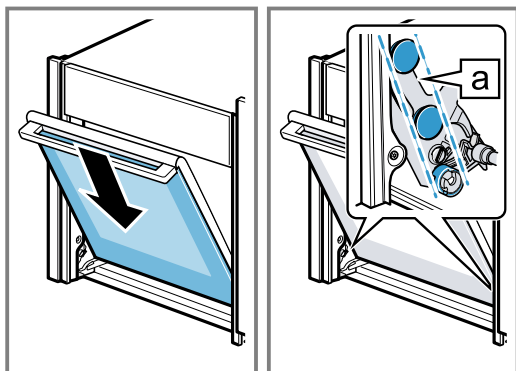


7. Colocar la puerta del aparato sobre una superficie plana, blanda y limpia.

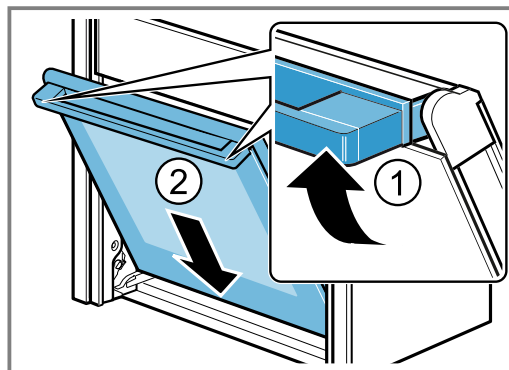
21.2 Enganchar la puerta del aparato

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.

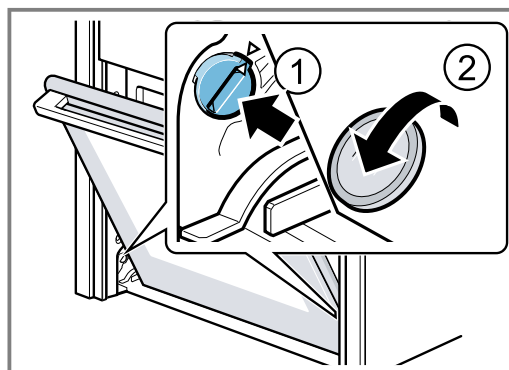
Enganchar la puerta del aparato al mismo tiempo sobre los rodillos de guía derecha e izquierda [a].



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.



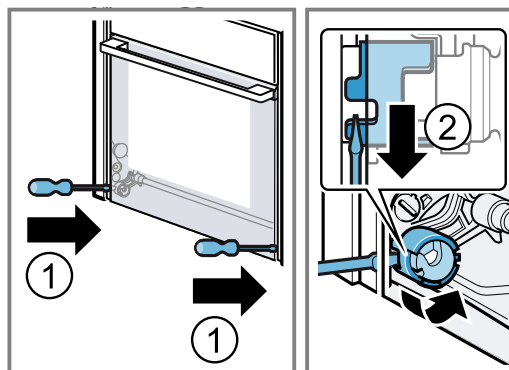
4. Abrir la puerta del aparato un poco hasta que se escuche un leve clic y cerrar la puerta del aparato.

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

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

- Después 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.

21.3 Extraer los cristales de la puerta

Los cristales pueden desmontarse para facilitar su limpieza.

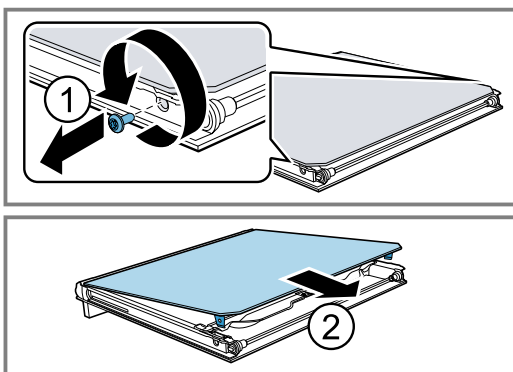
⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las piezas interiores de la puerta pueden tener bordes afilados.

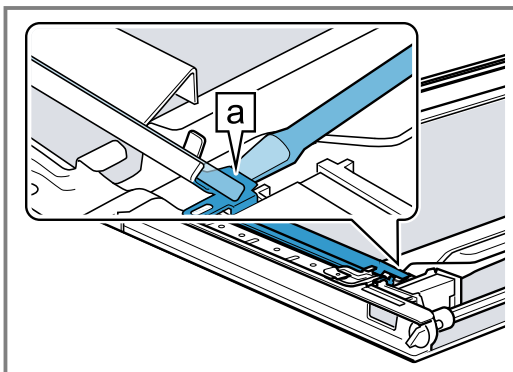
- Llevar guantes de protección.

Requisitos

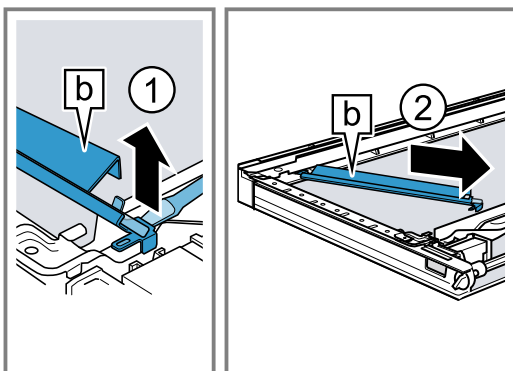
- Preparar un destornillador.
 - La puerta del aparato está descolgada.
1. Colocar la puerta del aparato con la parte delantera hacia abajo sobre una superficie plana, blanda y limpia.
 2. Aflojar los tornillos izquierdo y derecho de la puerta del aparato ① y retirarlos.
 3. Levantar el cristal interior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



4. Insertar el destornillador entre la lengüeta metálica [a] y el plástico.

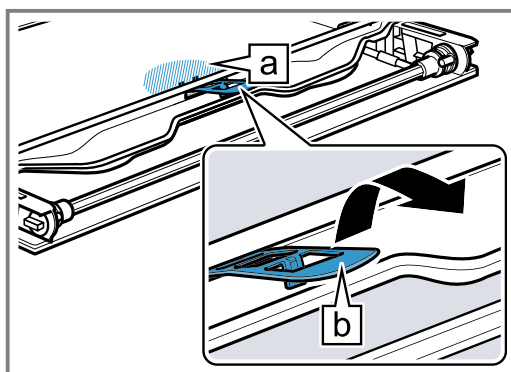


5. Levantar el reflector [b] con el destornillador ① hasta que se suelte; después, levantar y tirar ②.

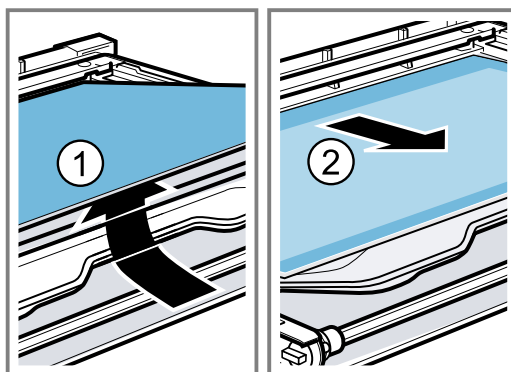


6. Retirar el segundo reflector de la misma forma.

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



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



9. ⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de lesiones!

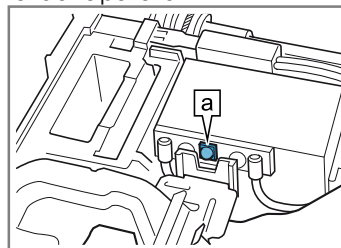
Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede fracturarse.

- 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.

¡ATENCIÓN!

Daños en la iluminación.

- No limpiar ni tocar los LED [a]. Los LED se encuentran a la izquierda y a la derecha de la puerta del aparato.



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

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

21.4 Montar los cristales de la puerta

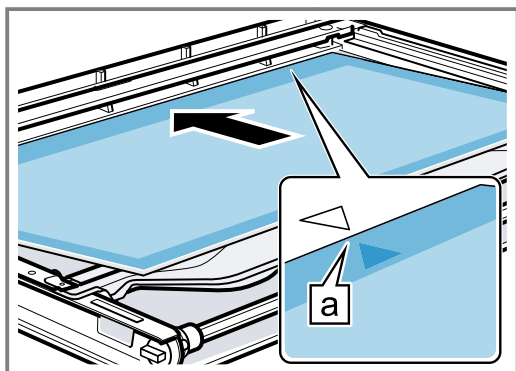
⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

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.

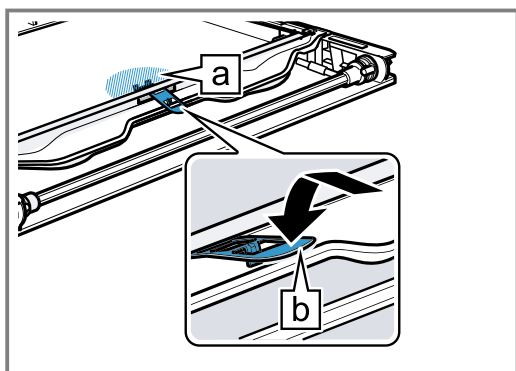
1. **Consejo:** Al realizar el montaje, asegurarse de que los cristales de la puerta se encuentran en el mismo orden que tenían originalmente.

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

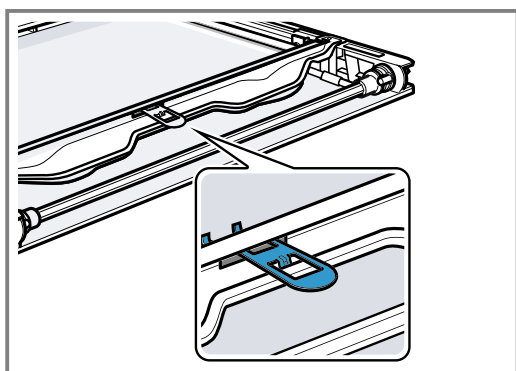


La flecha sobre el cristal intermedio debe coincidir con la flecha sobre el marco [a].

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.

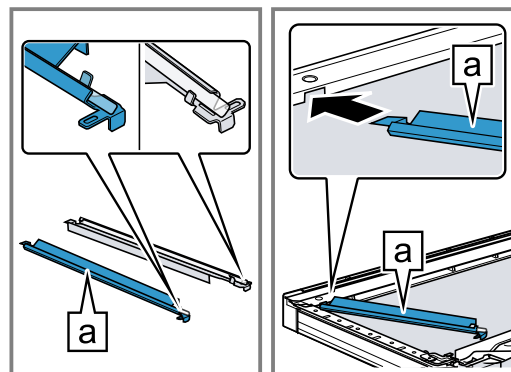


3. ¡ATENCIÓN!

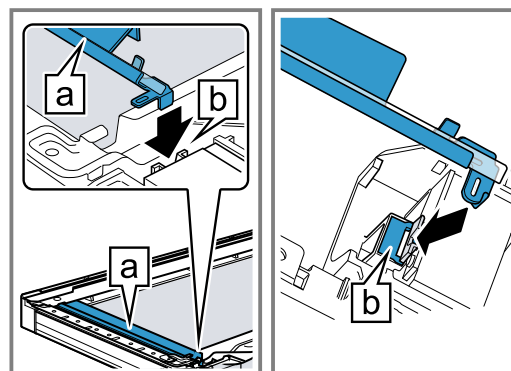
Al tocar la varilla de vidrio, se reduce la claridad.

- ▶ No tocar nunca la varilla de vidrio directamente con los dedos.
- ▶ Limpiar la varilla de vidrio con limpiacristales antes de colocarla.

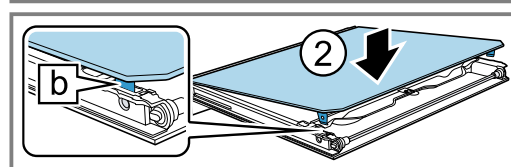
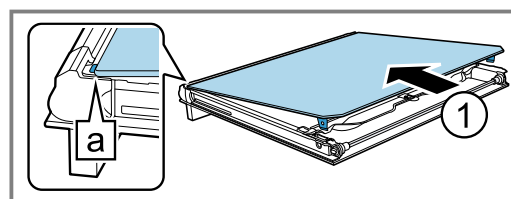
Seleccionar el reflector izquierdo [a] e insertarlo hacia arriba.



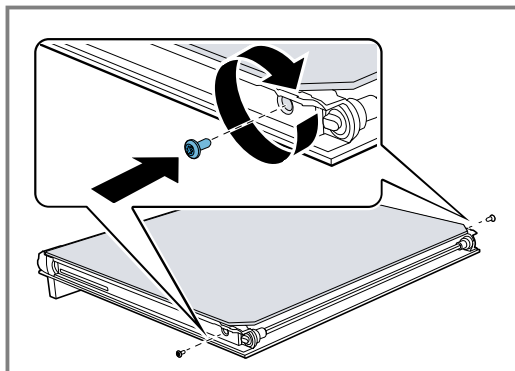
4. Colocar el reflector [a] y encajarlo en el hueco [b].



- Colocar el segundo reflector como el primero.
- En caso necesario, limpiar los reflectores con limpiacristales para retirar las marcas de dedos.
- Centrar el cristal interior en la puerta del aparato.
- Colocar el cristal interior en posición inclinada hacia atrás en la cubierta de la puerta [a] ①.
- Colocar escuadra de sujeción del cristal interior [b] en la abertura ②.



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



22 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.

22.1 Averías de funcionamiento

Fallo	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso. ▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles. El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación. Fallo electrónico 1. Desenchufar el aparato de la red eléctrica desconectando brevemente el interruptor automático de la caja de fusibles. 2. Restablecer los ajustes básicos a los ajustes de fábrica. → "Ajustes básicos", Página 27
En la pantalla se muestra "Idioma: español".	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ▶ Aplicar los ajustes de la primera puesta en marcha. → "Primera puesta en marcha", Página 13
El aparato no se puede encender; aparece  en la pantalla.	El seguro para niños (automático o puntual) está activado ▶ Mantener pulsada la tecla  hasta que aparezca en pantalla el mensaje "Seguro para niños desactivado".
El funcionamiento no se inicia o se interrumpe.	Hay diferentes causas posibles. ▶ Comprobar las indicaciones que aparecen en pantalla. → "Mostrar información", Página 15 Avería ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 43

Fallo	Causa y resolución de problemas
El aparato no calienta; en pantalla aparece  .	El modo Demo está activado en los ajustes básicos. 1. Desconectar brevemente el aparato de la red eléctrica; para ello, desconectar el fusible de la caja de fusibles y volver a conectarlo. 2. Desactivar el modo Demo en → <i>"Ajustes básicos", Página 27</i> antes de que transcurran 3 minutos. El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ► Después de un corte de suministro eléctrico, abrir y cerrar un vez la puerta del aparato. ✓ El aparato efectúa una autocomprobación; a continuación, está listo para usar.
Cuando el aparato está apagado, la hora no se muestra en la pantalla.	Se ha modificado el ajuste básico. ► Modificar el ajuste básico del indicador de la hora. → <i>"Ajustes básicos", Página 27</i>
Home Connect no funciona correctamente.	Hay diferentes causas posibles. ► Ir a www.home-connect.com.
El cuadro de mandos no se puede abrir.	El fusible está defectuoso. ► Comprobar el fusible de la caja de fusibles. El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ► Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación. Avería 1. Llamar al Servicio de Atención al Cliente. → <i>"Servicio de Asistencia Técnica", Página 43</i> 2. Vaciar el depósito de agua si queda agua dentro: - Abrir la puerta del aparato. - Agarrar a izquierda y derecha por debajo del cuadro de mandos. - Retirar el cuadro de mandos lentamente y extraerlo hacia arriba.
Generación de vapor a mucha potencia para la cocción al vapor en cocción al vapor.	El aparato se calibra de forma automática. No se requiere ninguna acción. El aparato no se calibra de forma automática con tiempos de cocción demasiado breves. Calibrar el aparato si se vuelve a generar mucho vapor. 1. Restablecer los ajustes de fábrica en el aparato. → <i>"Ajustes básicos", Página 27</i> 2. Repetir la calibración. → <i>"Antes de usar el aparato por primera vez", Página 13</i>
Durante la cocción, el vapor se escapa por las aberturas de ventilación	Es normal que se escape algo de vapor. No se requiere ninguna acción.
El aparato requiere una descalcificación sin que aparezca el contador previamente.	La dureza del agua ajustada es demasiado baja. 1. Descalcificar el aparato. → <i>"Descalcificar", Página 33</i> 2. Comprobar la dureza del agua y definirla en los ajustes básicos. → <i>"Ajustes básicos", Página 27</i>
El aparato requiere un aclarado.	Durante la descalcificación se ha interrumpido el suministro eléctrico o se ha desconectado el aparato. ► Limpiar el aparato dos veces. → <i>"Descalcificar", Página 33</i>
"Llenar el depósito de agua" aparece en el panel indicador aunque el depósito de agua está lleno.	El depósito de agua no está encajado. ► Insertar el depósito de agua correctamente para que encaje en la sujeción. → <i>"Llenar el depósito de agua", Página 15</i> 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. ► Solicitar un nuevo depósito de agua. Avería ► No utilizar agua filtrada o desmineralizada. → <i>"Antes de la primera puesta en marcha", Página 13</i>

Fallo	Causa y resolución de problemas
"Llenar el depósito de agua" aparece en el panel indicador aunque el depósito de agua está lleno.	El sensor está defectuoso. ► Llame al Servicio de Asistencia Técnica. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 43
Los sensores parpadean.	Se ha formado agua condensada detrás del cuadro de mandos. No se requiere ninguna acción. En cuanto el agua condensada se haya evaporado, las telas dejarán de parpadear.
Suenan golpes secos durante la cocción al vapor.	El vapor de agua provoca un efecto de frío/calor en alimentos congelados. No se requiere ninguna acción.
El aparato emite zumbidos durante el funcionamiento y tras apagarlo.	La comprobación del funcionamiento de la bomba genera ruidos. No se requiere ninguna acción.
El aparato emite zumbidos o chasquidos al abrir el cuadro de mandos.	La extracción del cuadro de mandos genera ruidos. No se requiere ninguna acción.
La iluminación interior no funciona.	La lámpara LED es defectuosa. Nota: No retirar el cristal protector. ► Llamar al Servicio de Atención al Cliente. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 43
Se ha alcanzado la duración máxima de funcionamiento.	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. 1. Pulsar cualquier tecla para reanudar el funcionamiento. 2. Apagar el aparato con ① si no se está usando. Consejo: Para que el aparato no se apague de forma involuntaria, debe ajustarse una duración del tiempo de cocción. → "Ajustar la duración", Página 20
Aparece un mensaje con "D" o "E" en el panel indicador, p. ej., D0111 o E0111.	El sistema electrónico ha detectado un fallo. 1. Desconectar y volver a conectar el aparato. ✓ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje. 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 43
El reflector NeffLight de la puerta se ha decolorado.	Las temperaturas elevadas pueden decolorar el reflector NeffLight. No se requiere ninguna acción.
El resultado de la cocción no es satisfactorio.	Los ajustes no eran adecuados. Los valores de ajuste, como la temperatura o la duración, dependen de la receta, de la cantidad de alimentos y del producto. ► Ajustar valores más altos o más bajos la próxima vez. Consejo: Encontrará numerosas indicaciones para la preparación y para los valores de ajuste adecuados en nuestra página web www.neff-international.com .

23 Eliminación

23.1 Eliminación del aparato usado

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

- Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- Cortar el cable de conexión de red.

- 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.

24 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.

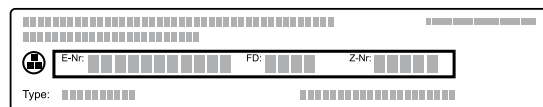
Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

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.

24.1 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.

25 Declaración de conformidad

Por la presente, BSH Hausgeräte GmbH, certifica que el aparato con la funcionalidad Home Connect cumple con los requisitos básicos y el resto de disposiciones vigentes de la Directiva 2014/53/EU.

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



Banda de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): 100 mW máx.
Banda de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): 100 mW máx.



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

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.

26 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.

26.1 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.

26.2 Indicaciones de preparación para hornear

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

Hornear en un solo nivel	Altura
Repostería alta / molde sobre la parrilla	2
Repostería baja / bandeja de horno	3

Hornear en varios niveles	Altura
2 niveles	
■ Bandeja universal	3
■ Bandeja de horno	1
2 niveles	
■ 2 parrillas con moldes encima	3
	1

Hornear en varios niveles	Altura
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.

26.3 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.
- El termómetro de carne permite cocinar alimentos al punto. Tener en cuenta la información importante para utilizarlo correctamente. → *Página 21*

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 los alimentos que deban 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.

26.4 Cocer al vapor

Cocinar los alimentos con delicadeza. Los alimentos quedan especialmente jugosos.

A diferencia de cuando se preparan con la función de vapor, no se obtiene corteza en la carne.

- Utilizar recipientes sin tapa, resistentes al calor y aptos para el vapor.
- El más adecuado es el recipiente perforado para cocción al vapor de tamaño XL. Para recoger el líquido que gotea, introducir la bandeja universal en un nivel inferior en el compartimento de cocción. También se puede utilizar una bandeja de vidrio y colocarla sobre la parrilla.
- Tapar los alimentos que normalmente se preparan al baño maría con un film, como film transparente.
- No se debe dar la vuelta al alimento.
- Como variante, se pueden marcar las piezas de carne, ave o pescado antes de cocerlas al vapor. Acortar el tiempo de cocción.
- Las piezas de gran tamaño necesitan tiempos de calentamiento y de cocción más prolongados.
- Si se seleccionan varias piezas de igual peso, el aparato prolongará el tiempo de calentamiento. El tiempo de cocción no cambia.
- En la parte principal del manual de instrucciones se incluye información sobre cómo ajustar la cocción al vapor.

→ "Cocer al vapor", Página 15

Verduras en varios niveles

Se pueden cocinar de forma óptima en 2 niveles varios alimentos o menús completos, como brócoli con patatas.

Arroz y otros cereales

- Añadir agua o líquido en la proporción indicada. Por ejemplo, «1 : 1,5» significa que se deben utilizar 100 g de arroz y 150 ml de líquido.

26.5 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.

26.6 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.

26.7 Selección de alimentos

Ajustes recomendados para numerosos alimentos ordenados por categoría.

Ajustes recomendados para distintos alimentos

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → <i>Página 8</i>	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 ¹	-	30-50
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable Ø 28 cm	2		1. 150-160 2. 150-160	Bajo Desactivado	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 ¹	-	8-15
Brazo de gitano	Bandeja pastelera	3		180-200 ¹	Bajo	10-15
Pastas pequeñas de levadura	Bandeja pastelera	3		160-180	-	25-35
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		1. 210-220 ¹ 2. 180-190	-	1. 10-15 2. 25-35
Pan, sin molde, 750 g	Bandeja universal o bien Molde rectangular	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Fuerte Desactivado	1. 10-15 2. 25-35
Pan, sin molde, 1500 g	Bandeja universal o bien Molde rectangular	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190	-	1. 10-15 2. 40-50
Pan, sin molde, 1500 g	Bandeja universal o bien Molde rectangular	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Fuerte Desactivado	1. 10-15 2. 45-55

¹ Precalentar el aparato.

² Llenar el recipiente con aprox. 100 ml de líquido para empezar. El depósito de agua debe llenarse durante el funcionamiento.

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → <i>Página 8</i>	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pan, sin molde, 1500 g	Molde rectangular	2		200-210	-	35-45
Pan ácimo	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		240 - 250 ¹	-	10 - 18
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
Filete de pechuga de pollo, cocer al vapor	Recipiente para cocción al vapor	3		100	-	15 - 25
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 Desactivado	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej., cuello, 1,5 kg	Recipiente sin tapa	2		180 - 190	-	110 - 130
Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej., cuello, 1,5 kg	Recipiente sin tapa	2		190 - 200	-	120 - 140
Asado de cerdo con corteza, p. ej., paletilla, 2 kg	Recipiente sin tapa	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	Desactivado Bajo Desactivado	1. 25-30 2. 60-75 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 ternera, 1,5 kg ²	Recipiente sin tapa	2	1. 2.	1. 150 2. 130	Fuerte Medio	1. 30 2. 120-150

¹ Precalentar el aparato.² Llenar el recipiente con aprox. 100 ml de líquido para empezar. El depósito de agua debe llenarse durante el funcionamiento.

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → <i>Página 8</i>	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
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		275	-	25 - 30
Pierna de cordero sin hueso, al punto, 1,5 kg	Recipiente sin tapa	2		170 - 190	-	50 - 80
Pierna de cordero sin hueso, al punto, 1,5 kg	Recipiente sin tapa	2		170 - 180	Bajo	80 - 90
Pescado a la parrilla, entero (300 g), p. ej., trucha	Parrilla	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 Desactivado	1. 15-20 2. 5-10
Pescado, cocido al vapor, entero, 300 g; por ejemplo, trucha	Recipiente para cocción al vapor	3		80 - 90	-	15 - 25
Filete de pescado, natural, cocido al vapor	Recipiente para cocción al vapor	3		80 - 100	-	10 - 16
Coliflor, entera, al vapor	Recipiente para cocción al vapor	3		100	-	25 - 35
Zanahorias en rodajas, al vapor	Recipiente para cocción al vapor	3		100	-	10 - 20
Espinacas, al vapor	Recipiente para cocción al vapor	3		100	-	2 - 3
Patatas hervidas sin pelar, enteras	Recipiente para cocción al vapor	3		100	-	35 - 45
Arroz de grano largo, 1:1,5	Recipiente plano	3		100	-	20 - 30
Huevos, duros	Recipiente para cocción al vapor	3		100	-	10 - 12

¹ Precalentar el aparato.

² Llenar el recipiente con aprox. 100 ml de líquido para empezar. El depósito de agua debe llenarse durante el funcionamiento.

Postres

Preparar crema de caramelo o crema catalana

1. Preparar la masa de la crema según receta propia.
2. Rellenar los moldes de 2-3 cm de altura con la masa.
3. Colocar los pequeños moldes sobre el recipiente perforado para cocción al vapor de tamaño XL.
4. Tapar los alimentos que normalmente se preparan al baño maría; por ejemplo, con film transparente.
5. Ajustar el aparato según el ajuste recomendado.
6. Si los moldes pequeños son de un material muy grueso, el tiempo de cocción puede alargarse.

Preparar yogur

1. Retirar las rejillas y los accesorios del compartimento 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.
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 compartimento de cocción.
7. Ajustar el aparato según el ajuste recomendado.
8. Finalmente, dejar que el yogur repose en el frigorífico durante 12 horas como mínimo.

Ajustes recomendados para postres y compota

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → <i>Página 8</i>	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Crema catalana	Moldes para porciones	3		85	-	20 - 30
Crema de caramelo	Moldes para porciones	3		85	-	25 - 35
Bollos dulces al vapor	Bandeja universal	3		100	-	20 - 30
Yogur	Moldes para porciones	Base del compartimento de cocción		1	-	300 - 360
Arroz con leche, 1:2,5	Bandeja universal	3		1. 1 2. 1	-	35-45
Compota de frutas, 1/3 de agua	Bandeja universal	3		1. 1 2. 1	-	10 - 20

26.8 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.

Requisito: El compartimento de cocción está frío.

1. Utilizar carne fresca en perfectas condiciones de higiene y sin huesos.
2. Colocar el recipiente sobre la parrilla en el nivel 2 del compartimento de cocción.
3. Precalentar el compartimento de cocción y el recipiente durante aprox. 15 minutos.
4. Marcar la carne en la placa de cocción por todos los lados a fuego muy fuerte.
5. Pasar inmediatamente la carne al recipiente precalentado en el compartimento de cocción. Mantener cerrada la puerta del compartimento de cocción durante la cocción a baja temperatura para conservar una atmósfera uniforme.
6. Sacar la carne del compartimento de cocción tras la cocción a baja temperatura.

Ajustes recomendados para cocinar a baja temperatura

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Duración del sofrito en min.	Tipo de calentamiento → <i>Página 8</i>	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pechuga de pato, al punto, 300 g/pieza	Recipiente sin tapa	2	6 - 8		90 ¹	45 - 60
Filete de cerdo, entero	Recipiente sin tapa	2	4 - 6		80 ¹	45 - 70
Filete de ternera, 1 kg	Recipiente sin tapa	2	4 - 6		80 ¹	90 - 120
Medallones de ternera, 4 cm de grosor	Recipiente sin tapa	2	4		80 ¹	30 - 50
Lomo de cordero, sin hueso, 200 g cada pieza	Recipiente sin tapa	2	4		80 ¹	30 - 45

¹ Precalentar el aparato.

Cocinar al vacío

Se trata de una cocción al vacío con una baja temperatura entre 50-95 °C y un 100 % de vapor.

La cocción al vacío es un tipo de preparación poco agresiva para carnes, pescados, verduras y postres. Los alimentos se envasan al vacío herméticamente en una bolsa de vacío especial resistente al calor con una envasadora al vacío con cámara.

Gracias al envase protector de la bolsa de vacío, se conservan todos los nutrientes y aromas. Las bajas temperaturas y la transferencia directa del calor permiten controlar cualquier punto de cocción que se quiera. Es casi imposible cocer los alimentos en exceso.

Consejos para cocinar al vacío

- Raciones
 - Tener en cuenta las cantidades y el tamaño de las piezas que se indican en los ajustes recomendados. Si la cantidad y el tamaño son mayores, ajustar el tiempo de cocción.
 - El aparato puede cocinar al vacío hasta 2 kg de alimento como máximo.
 - Las cantidades indicadas para pescados, carnes y aves corresponden a 1-2 raciones.
 - Las cantidades indicadas para las verduras y los postres son para 4 personas.
- Se puede cocinar hasta en 2 niveles. Para ello, insertar en el nivel 1 la bandeja universal para absorber el condensado que se escurra. Colocar encima la parrilla correspondiente.
- La calidad del resultado de la cocción depende al 100 % del estado de los productos. Utilizar únicamente alimentos frescos de la mejor calidad. Solo de este modo se puede garantizar un resultado de la cocción seguro y de sabor adecuado.

Envasar al vacío alimentos

Para obtener una transferencia homogénea del calor y a fin de obtener un resultado de la cocción óptimo, utilizar una envasadora al vacío con cámara, que permite generar un 99 % de vacío.

Consejo: Para evitar que los alimentos, como p. ej. las verduras, desprendan gases, envasar al vacío el alimento como máximo un día antes del proceso de cocción. Los gases impiden la transferencia de calor o modifican la estructura de los alimentos y, por tanto, las condiciones de cocción, a causa de la presión del vacío.

Nota: No utilizar una termosonda.

1. Condimentar el alimento con la mitad de la cantidad habitual.
Con la cocción al vacío no se escapa ningún aroma. Las cantidades habituales de aromas como, especias, hierbas aromáticas o ajo, pueden influir en gran medida en el sabor e intensificarlo.

Consejo: Se puede intensificar el aroma natural de alimentos de calidad añadiendo un trocito de mantequilla y un poco de sal en la bolsa de vacío. Diferentes ingredientes influyen en la preparación del alimento:

- La sal y el azúcar reducen el tiempo de cocción.
 - Los alimentos ácidos, como zumo de limón o vinagre, endurecen los alimentos.
 - El alcohol y el ajo le dan a los alimentos un regusto desagradable.
2. Para llenar la bolsa de vacío, doblar el borde de la bolsa 3-4 cm y colocarla en un recipiente; por ejemplo, un vaso medidor.
Al llenar la bolsa de vacío, asegurarse de que no queden restos de alimentos en la zona de la unión.
 3. Antes de la cocción, comprobar que el vacío de la bolsa está intacto.
Por eso, se deben tener en cuenta los puntos siguientes:
 - No hay aire en la bolsa de vacío.
 - La parte termosellada está correctamente cerrada.
 - No hay agujeros en la bolsa de vacío.

- Las piezas de carne o pescado envasadas juntas al vacío no deben estar comprimidas directamente entre sí.

4. Si la bolsa de vacío no está llena de manera ideal, colocar el alimento en una bolsa nueva y volver a envasar al vacío.

Preparar alimentos para cocinarlos al vacío

En casi todas las superficies de los alimentos hay gérmenes.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños para la salud!

La cocción al vacío se lleva a cabo a bajas temperaturas y puede causar daños a la salud si no se observan las instrucciones de uso e higiene.

- ▶ Utilizar exclusivamente alimentos de la mejor calidad y en perfecto estado de conservación.
- ▶ Lavar y esterilizar las manos.
- ▶ Utilizar guantes desechables, pinzas para cocinar o pinzas para grill.
- ▶ Preparar con especial atención los alimentos delicados, por ejemplo, aves, huevos y pescado.
- ▶ Lavar a fondo y pelar las verduras y la fruta.
- ▶ Mantener siempre limpias las superficies y la tabla de cortar.
- ▶ Utilizar distintas tablas de cortar para los distintos tipos de alimentos.
- ▶ La cadena de frío solo debe interrumpirse poco antes de preparar el alimento.
- ▶ Almacenar los alimentos envasados al vacío en el frigorífico antes de iniciar el proceso de cocción.
- ▶ Tras el proceso de cocción, consumir los alimentos de inmediato y no guardarlos durante mucho tiempo, ni siquiera en el frigorífico. No son aptos para recalentar.
- ▶ Para eliminar los gérmenes, mantener los alimentos envasados al vacío pero todavía no cocinados durante un máximo de 3 segundos en agua hirviendo.
- ✓ Los ingredientes están desinfectados y en perfectas condiciones de higiene, completamente listos para la cocción al vacío.

Cocinar alimentos al vacío

Requisitos

- El alimento está envasado al vacío. → *Página 50*
- El alimento está preparado. → *Página 50*

1. Colocar el alimento sobre la parrilla.
Para conservar una distribución homogénea del calor en los alimentos, no colocar los alimentos envasados al vacío uno encima de otro ni distribuirlos muy juntos en la parrilla.
2. Para absorber el condensado que se escurra, introducir la bandeja universal en el nivel 1.

3. ¡ATENCIÓN!

Riesgo de daños en el mueble

- ▶ Durante la cocción al vacío, no debe rellenarse el depósito de agua una segunda vez.

Ajustar el aparato según los ajustes recomendados. Los ajustes recomendados tienen en cuenta un solo llenado del depósito de agua. Por lo general, con el depósito de agua completamente lleno y según la temperatura, se aplica la siguiente duración de cocción máxima:

Temperatura en °C	Duración máxima en minutos
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

4. ⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Durante la cocción, se acumula agua caliente en la bolsa de vacío.

- ▶ Levantar cuidadosamente la bolsa de vacío con un agarrador para escurrir el agua caliente en la bandeja universal o en el recipiente de cocción.
- ▶ Retirar cuidadosamente la bolsa de vacío con el agarrador.

Tras el proceso de cocción, primero dejar que se enfríe el compartimento de cocción y, después, limpiar el agua con una esponja.

5. Secar la bolsa de vacío y colocarla sobre un recipiente limpio.**6. Abrir la bolsa de vacío con unas tijeras. Verter todo el alimento y el líquido en el recipiente.**

Con el caldo o el marinado se puede preparar una salsa.

7. Los alimentos quedan listos para servir.

Alimento	Indicaciones de preparación
Carne	■ Para evitar salpicaduras de grasa, secar la carne con papel absorbente antes de colocarla en el aceite caliente. ■ Marcar la carne en una sartén muy caliente durante unos segundos por cada lado. De este modo, se obtiene una corteza y el aroma habitual de la parrilla, sin cocinarla en exceso.
Pescado	■ Sazonar el pescado y echarle mantequilla por encima. ■ Marcar el pescado por ambos lados durante unos segundos para obtener corteza y conservar el aroma de la parrilla. ■ Alargar el tiempo de marcado si el alimento aún no ha alcanzado el grado de cocción deseado en la cocción al vacío. ■ Servir el pescado en platos precalentados y con salsa o mantequilla calientes, ya que los alimentos cocinados al vacío se encuentran a una temperatura relativamente baja.
Verduras	■ Para conservar el aroma de la parrilla, saltar la verdura brevemente. ■ Sazonar la verdura o mezclarla con otros ingredientes.

Ajustes recomendados para cocinar al vacío

Alimento	Accesorio / recipiente	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos	Indicaciones para cocinar al vacío
Filete de ternera, unidad, poco hecho, 3-4 cm de grosor	Parrilla + Bandeja universal		58	100	Envasar al vacío con mantequilla y romero
Filete de ternera, unidad, al punto, 3-4 cm de grosor	Parrilla + Bandeja universal		62	90	Envasar al vacío con mantequilla y romero
Pechuga de pato, 350 g cada una	Parrilla + Bandeja universal		62	70	Cortar la capa de grasa, espolvorear la carne con un poco de pimienta y sal, y envasar al vacío con un trozo pequeño de piel de naranja
Bacalao, 140 g/pieza	Parrilla + Bandeja universal		58	25	Envasar al vacío con mantequilla y un poco de sal
Champiñones, en cuartos, 500 g	Parrilla + Bandeja universal		85	20-25	Envasar al vacío con mantequilla, romero, un poco de ajo y sal
Zanahorias, en rodajas de 0,5 cm, 600 g	Parrilla + Bandeja universal		90	70-80	Consejo: envasar al vacío con zumo de naranja, curry y mantequilla.

Alimento	Accesorio / recipiente	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos	Indicaciones para cocinar al vacío
Patatas, peladas, en cuartos, 800 g	Parrilla + Bandeja universal		95	35-45	Consejo: envasar al vacío con mantequilla y sal. Adecuado para añadir a otras elaboraciones; por ejemplo, ensaladas.
Piña, en rodajas de 1,5 cm, 400 g	Parrilla + Bandeja universal		85	70-80	Consejo: envasar al vacío con mantequilla, miel y vainilla.
Manzanas, peladas, en rodajas de 0,5 cm, 2-4 piezas	Parrilla + Bandeja universal		85	15-25	Consejo: envasar al vacío con caramelo líquido. El tiempo de cocción puede variar según el tipo de manzana.
Salsa de vainilla, 0,5 l	Parrilla + Bandeja universal		80	15-25	Consejo: mezclar 0,5 l de leche, 1 huevo, 3 yemas y 80 g de azúcar y envasar al vacío.

Esterilizar y limpiar

Esterilizar biberones o recipientes resistentes al calor y en perfectas condiciones. Este procedimiento se corresponde con el tradicional hervido.

Esterilizar biberones

1. Limpiar los biberones con un cepillo adecuado inmediatamente después de usarlos.

2. Lavar los biberones en el lavavajillas.
3. Colocar los biberones en el recipiente para cocción al vapor tamaño XL de forma que no se toquen.
4. Iniciar el programa "Esterilizar".
5. Limpiar el aparato después de esterilizar.
6. Secar los biberones con un paño limpio.

Ajustes recomendados para la limpieza

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → <i>Página 8</i>	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Preparar tarros para mermeladas o conservas	Recipiente para cocción al vapor, tamaño XL	2		100	-	10-15
Tratamiento posterior de tarros para mermeladas	Recipiente para cocción al vapor, tamaño XL	2		100	-	15-20
Esterilizar los recipientes limpios ¹	Recipiente para cocción al vapor, tamaño XL	2		100	-	15-20

¹ Este procedimiento se corresponde con el hervido tradicional.

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 → <i>Página 8</i>	Temperatura en °C	Duración en minutos
Masa rica en grasa; por ejemplo, panettone	Fuente sobre parrilla	1. 2	1.	1. 2	1. 40 - 90
	Molde sobre parrilla	2. 2	2.	2. 2	2. 30 - 60
Pan blanco	Fuente sobre parrilla	1. 2	1.	1. 1	1. 30 - 40
	Bandeja universal	2. 2	2.	2. 1	2. 15 - 25

Descongelar

Descongelar alimentos ultracongelados en el aparato.

Indicaciones de preparación para descongelar

- El programa de descongelación es adecuado para descongelar frutas y verduras ultracongeladas.
- Para la descongelación de bollería, utilizar el tipo de calentamiento Aire caliente CircoTherm.
- Las aves, la carne y el pescado se descongelan mejor en el frigorífico.
- Para descongelar, retirar el embalaje de los alimentos.
- Accesorio / recipiente:
 - Colocar la fruta y la verdura ultracongelada en el recipiente perforado para cocción al vapor de tamaño XL. Para recoger los líquidos que gotean, introducir la bandeja universal en un nivel inferior.
 - Introducir los alimentos ultracongelados que deben conservar su líquido (por ejemplo, espinacas congeladas con nata) en una bandeja universal o en un recipiente y colocar sobre la parrilla.
 - Colocar la repostería sobre la parrilla.

- Los ajustes recomendados sirven para alimentos a temperatura de congelación (-18 °C).

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 → <i>Página 8</i>	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pizza, horneada	Parrilla	2		170 - 180 ¹	-	5 - 15
Panecillos, baguettes, horneados	Parrilla	2		160 - 170 ¹	-	10 - 20

¹ Precalentar el aparato.

Conservar caliente

Indicaciones de preparación para conservar caliente

- Cuando se utiliza el tipo de calentamiento "Conservar caliente", se evita la formación de condensación. No se debe 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

26.9 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 → <i>Página 8</i>	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pastas de té	Bandeja pastelera	3	≡	140 - 150 ¹	-	25 - 40
Pastas de té	Bandeja pastelera	3	⌘	140 - 150 ¹	-	25 - 40
Pastas de té, 2 niveles	Bandeja universal + Bandeja pastelera	3+1	⌘	140 - 150 ¹	-	30 - 40
Pastas de té, 3 niveles	2x Bandeja pastelera + 1x Bandeja universal	4+3+1	⌘	130 - 140 ¹	-	35 - 55
Pastelitos	Bandeja pastelera	3	≡	160 ¹	-	20 - 30
Pastelitos	Bandeja pastelera	3	⌘	150 ¹	-	25 - 35
Pastelitos, 2 niveles	Bandeja universal + Bandeja pastelera	3+1	⌘	150 ¹	-	25 - 35
Pastelitos, 3 niveles	2x Bandeja pastelera + 1x Bandeja universal	4+3+1	⌘	140 ¹	-	35 - 45
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm	2	≡	160 - 170 ²	-	25 - 35
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm	2	⌘	160 - 170 ²	-	25 - 35
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm	2	⌘	1. 150 - 160 2. 150 - 160	Bajo Desactivado	1. 10 2. 20-25
Base para tarta, 2 niveles	Molde desarmable Ø 26 cm	3+1	⌘	150 - 170 ²	-	30 - 50

¹ Precalentar el aparato 5 minutos. No utilizar la función de calentamiento rápido.

² Precalentar el aparato. No utilizar la función de calentamiento rápido.

Cocer al vapor

Introducir la bandeja universal en un nivel por debajo del recipiente perforado para cocción al vapor de tamaño XL, cuando así se indique en los ajustes recomendados.

Alturas de inserción

Alturas de inserción para cocer al vapor en un nivel

- Utilizar un máximo de 2,5 kg.

- Recipiente perforado para cocción al vapor, tamaño XL: altura 2

Alturas de inserción para cocer al vapor en dos niveles

- Utilizar un máximo de 1,8 kg por nivel.
- Recipiente perforado para cocción al vapor, tamaño XL: altura 4
- Recipiente perforado para cocción al vapor, tamaño XL: altura 3

Ajustes recomendados para cocer al vapor

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → <i>Página 8</i>	Temperatura en °C	Duración en minutos
Guisantes, congelados, dos recipientes	2x Recipiente para cocción al vapor, tamaño XL + Bandeja universal	4+3+1		100	1, 2
Brócoli, fresco, 300 g	Recipiente para cocción al vapor, tamaño XL	3		100 ³	7 - 8 ⁴
Brócoli, fresco, un recipiente	Recipiente para cocción al vapor, tamaño XL	3		100 ³	7 - 8 ⁴

¹ La prueba está completada cuando se alcanzan 85 °C en el punto más frío (véase la Norma IEC 60350-1).

² La prueba está completada cuando se alcanzan 85 °C en el punto más frío (véase la Norma IEC 60350-1).

³ Precalentar el aparato.

⁴ Se obtiene un grado similar de cocción entre la muestra de referencia y la muestra principal cociendo la muestra de referencia 5 minutos a fuego lento (hecho como se describe en la norma IEC 60350-1).

Ajustes recomendados para asar al grill

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → <i>Página 8</i>	Temperatura en °C	Duración en minutos
Dorar tostadas	Parrilla	4		275 ¹	4 - 6

¹ No precalentar el aparato.

27 Instrucciones de montaje

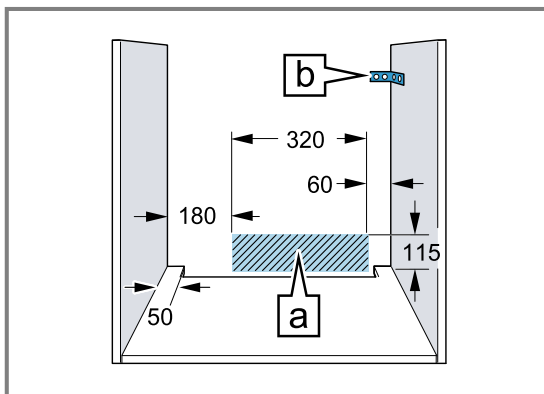
Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.

**27.1 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 mm² 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.

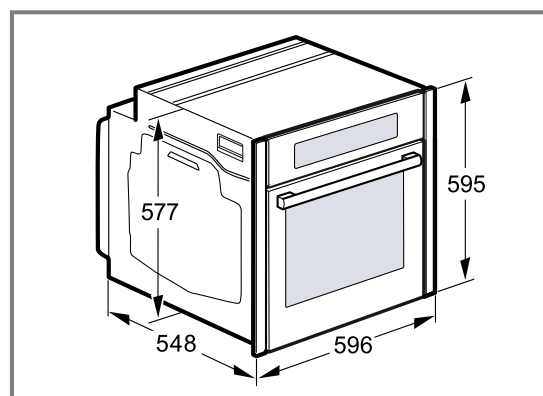
¡ATENCIÓN!

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.

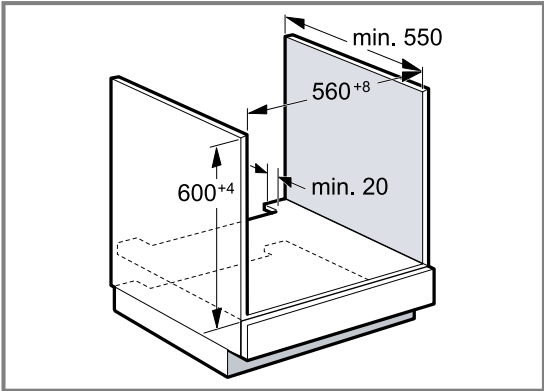
27.2 Medidas del aparato

Aquí se pueden consultar las dimensiones del aparato.



27.3 Montaje debajo de una encimera

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

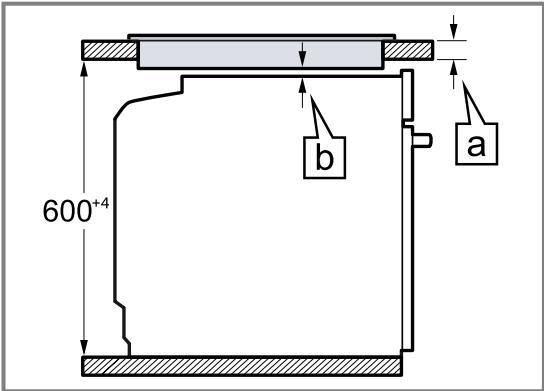


- Para poder ventilar el aparato, el panel intermedio debe disponer de una ranura de ventilación.
- La encimera debe estar fijada sobre el mueble empotrado.
- Tener en cuenta las posibles instrucciones de montaje de la placa de cocción.
- Tener en cuenta las diferentes indicaciones nacionales de montaje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

27.4 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]**.

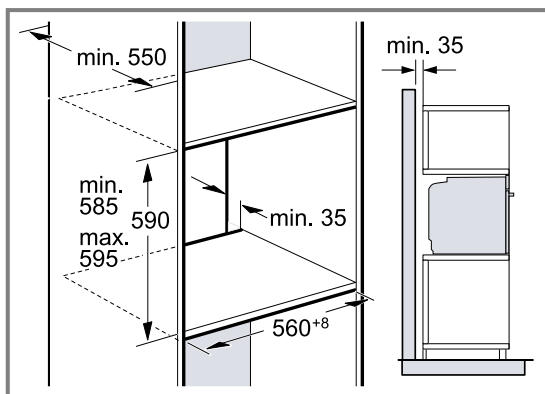


Tipo de placa	a encastrada en mm	a enrasada en mm	b en mm
Placa de inducción	37	38	5
Placa con superficie de inducción total	47	48	5
Placa de gas	27	38	5 ¹
Placa eléctrica	27	30	2

¹ Tener en cuenta las diferentes indicaciones nacionales de montaje de la placa de cocción.

27.5 Montaje en un armario en alto

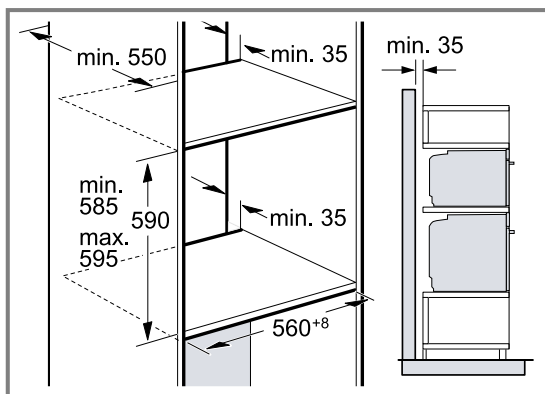
Tener en cuenta las dimensiones y las indicaciones de montaje al instalar el aparato en un armario en alto.



- 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.

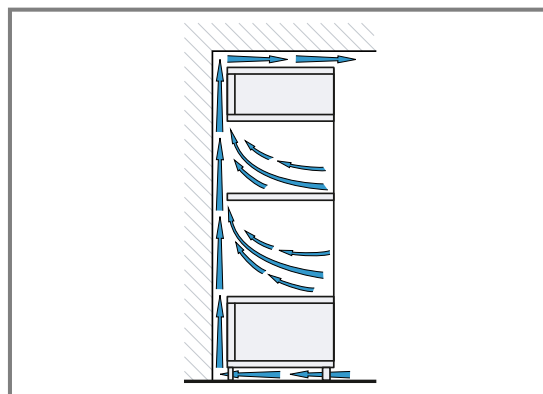
27.6 Instalar dos aparatos uno encima de otro

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 cm² en el área del zócalo. Para ello, recortar la placa protectora del zócalo o colocar una rejilla de ventilación.

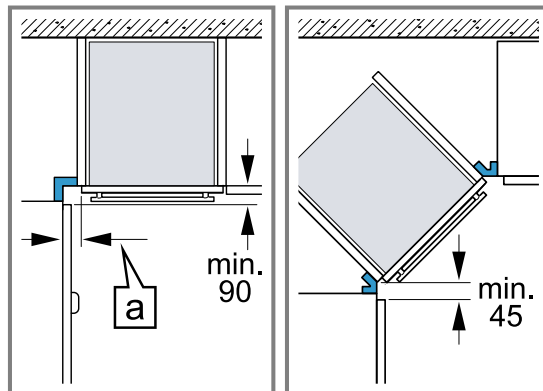
- Es preciso proceder con cuidado para asegurarse de que el intercambio de aire se produzca de conformidad con el esquema.



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

27.7 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.

27.8 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.

Conectar 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.

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

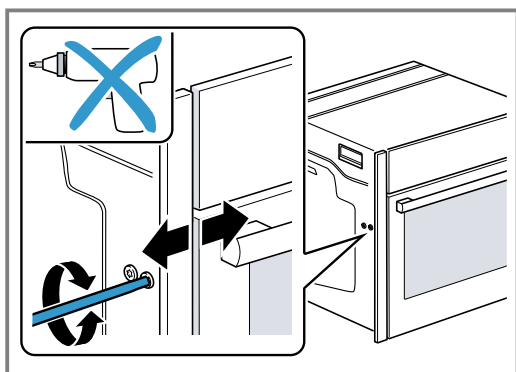
Nota: La conexión del aparato debe realizarse exclusivamente por un técnico especialista autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía. Debe instalarse un dispositivo de separación omnipolar en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normas 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 (⊕)
 - azul = conductor neutro («cero»)
 - marrón = fase (conductor externo)

27.9 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.



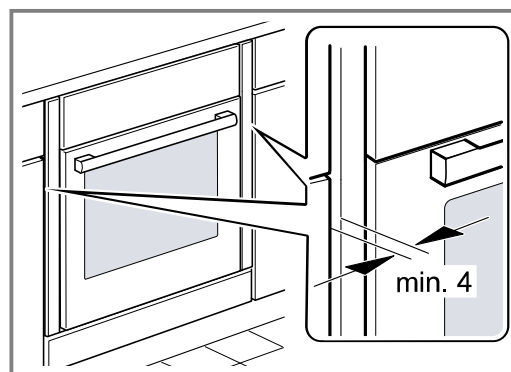
En el sentido de las agujas del reloj: aumentar la separación

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

2. Introducir completamente el aparato.

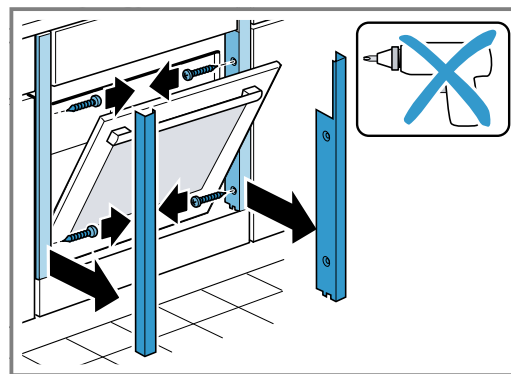
No doblar, aprisionar ni pasar por bordes afilados el cable de conexión.

3. Centrar el aparato.

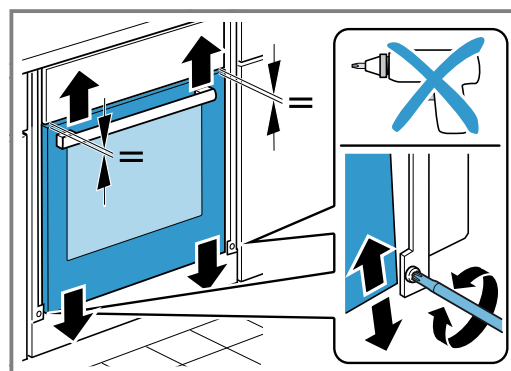


Debe dejarse una separación para ventilación de 4 mm como mínimo entre el aparato y los frontales de los muebles adyacentes.

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



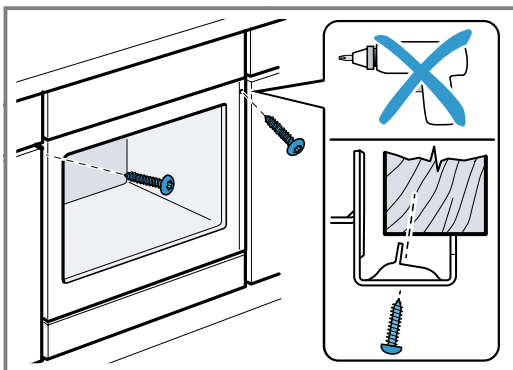
5. Cerrar la puerta del aparato.
6. Si es necesario, ajustar a derecha e izquierda la altura de la puerta del aparato con los tornillos de ajuste.



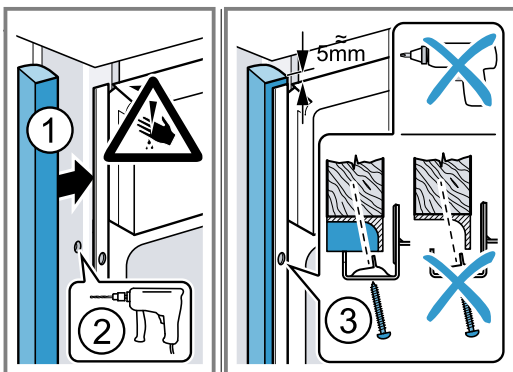
En el sentido de las agujas del reloj: reducir la separación

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

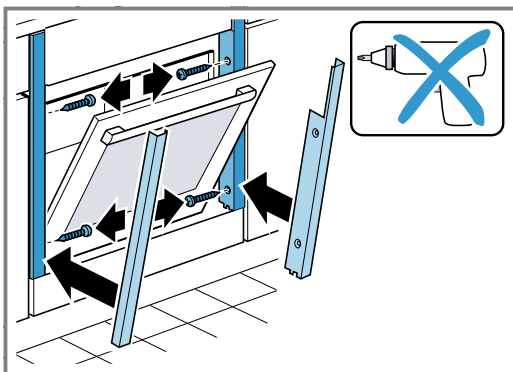
7. Atornillar el aparato.



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.

27.10 Desmontar el aparato

1. Desconectar el aparato de la corriente.
2. Aflojar los tornillos de ajuste.
3. Levantar ligeramente el aparato y extraerlo por completo.



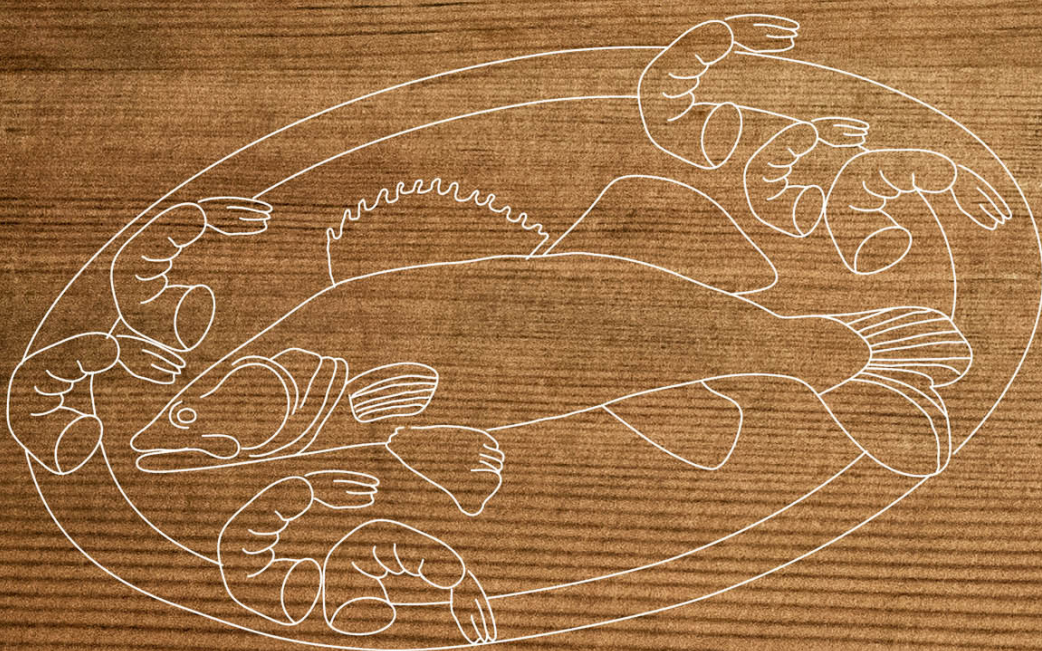
A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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



9001629906
020701
es