

Horno empotrado

[es] Manual de usuario e instrucciones de montaje

C17MR02N0

Para más información, consulte la Guía del usuario digital.

Tabla de contenidos

MANUAL DE USUARIO

1 Seguridad 2
2 Evitar daños materiales 7
3 Protección del medio ambiente y ahorro 8
4 Familiarizándose con el aparato 9
5 Accesorios 12
6 Antes de usar el aparato por primera vez 13
7 Manejo básico 13
8 Funciones de programación del tiempo 14
9 Microondas 15
10 Programas de microondas 18
11 Seguro para niños 18
12 Calentamiento rápido 19
13 Ajustes básicos 19
14 Cuidados y limpieza 20
15 Rejillas 22
16 Puerta del aparato 23
17 Solucionar pequeñas averías 25
18 Eliminación 26
19 Servicio de Asistencia Técnica 26
20 Así funciona 27

21 INSTRUCCIONES DE MONTAJE 35
21.1 Indicaciones de montaje generales 35

⚠ 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.
- para uso doméstico y aplicaciones similares, como por ejemplo: en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otras áreas comerciales; en propiedades rurales; por parte de clientes en hoteles y otros alojamientos; en pensiones solo con desayuno.
- hasta a una altura de 4000 m sobre el nivel del mar.

Este aparato cumple con la normas EN 55011 y CISPR 11. Se trata de un producto del grupo 2, clase B. El grupo 2 indica que los microondas se fabrican con el fin de calentar alimentos. La clase B indica que el aparato es apropiado para su uso privado en el ámbito doméstico.

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 12*

⚠ 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.

⚠ 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 7*
- ▸ 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 sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

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 26*

⚠ 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 Microondas

LEER ATENTAMENTE LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES Y CONSERVARLAS PARA SU USO FUTURO

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso y provocar daños. Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas.
- ▸ No utilizar nunca el aparato para secar alimentos o ropa.
- ▸ No utilizar nunca el aparato para calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares.
- ▸ Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas.

Los alimentos y sus envoltorios y envases pueden incendiarse.
- ▸ No calentar alimentos en envases de conservación del calor.
- ▸ No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.
- ▸ No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso.
- ▸ No secar alimentos con el microondas.
- ▸ Los alimentos con poco contenido de agua, como, p. ej., el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia de microondas o durante demasiado tiempo.

El aceite de mesa puede inflamarse.
- ▸ No calentar aceite de mesa con el microondas.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de explosión!

Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden explotar fácilmente.
- ▸ No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes herméticamente cerrados.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado.
- ▸ No cocer los huevos con la cáscara ni calentar huevos duros con cáscara.
- ▸ No cocer crustáceos ni animales con cáscara.
- ▸ A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema.
- ▸ En los alimentos con la piel dura, como, p. ej., manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.

El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés.
- ▸ No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados.
- ▸ Retirar siempre la tapa o la tetina.
- ▸ Remover o agitar bien tras el calentamiento.
- ▸ Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.

Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes.
- ▸ Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.

Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar.
- ▸ Observar siempre las indicaciones del embalaje.
- ▸ Utilizar siempre un agarrador para sacar los alimentos del compartimento de cocción.

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- ▸ No tocar nunca las partes calientes.
- ▸ Mantener fuera del alcance de los niños.

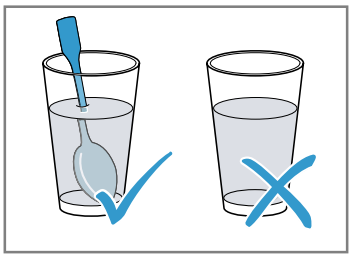
La función de secado en el nivel más alto al utilizar únicamente el modo de microondas activa automáticamente una resistencia y calienta el compartimento de cocción.
- ▸ No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni las resistencias.
- ▸ Mantener fuera del alcance de los niños.

Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso. Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras
- ▸ No utilizar nunca el aparato para secar alimentos o ropa.
- ▸ No utilizar nunca el aparato para calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares.
- ▸ Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Al calentar líquidos puede producirse un retardo en la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Proceder con precaución cuando el recipiente se agita ligeramente. El líquido caliente puede empezar a hervir de repente y a salpicar.

- Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita un retardo en la ebullición.



⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente.

- Utilizar exclusivamente una vajilla adecuada para el microondas.

La vajilla y los recipientes de metal o con adornos metálicos pueden provocar la formación de chispas al usarlos solo con la función microondas. A consecuencia de esto, el aparato se estropea.

- No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas.
- Utilizar únicamente recipientes aptos para el microondas; alternativamente, utilizar el microondas en combinación con un modo de calentamiento.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

El aparato funciona con alta tensión.

- No retirar la carcasa del aparato.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños graves para la salud!

Una limpieza deficiente puede deteriorar la superficie del aparato, reducir su vida útil y provocar situaciones peligrosas, como fugas de energía del microondas.

- Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos.
- Mantener siempre limpios el compartimento de cocción, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta.
  → *"Cuidados y limpieza", Página 20*

No poner en marcha el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Puede producirse un escape de energía de microondas.

- No utilizar el aparato si la puerta, la junta de la puerta o el marco de plástico de la puerta están dañados.
- Solo podrá repararlo el Servicio de Asistencia Técnica.

En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior.

- Nunca se debe retirar la carcasa.
- Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

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 compartimiento 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 compartimiento 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 compartimiento 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 Microondas

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar el microondas.

¡ATENCIÓN!
Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destrozar el cristal interior de la puerta.

- ▸ Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

Los accesorios insertados directamente uno encima del otro generan chispas.

- ▸ No combinar la parrilla con la bandeja universal.
- ▸ Introducir los accesorios únicamente en la altura que corresponde a cada uno de ellos.

Para el funcionamiento de solo microondas, no son aptas la bandeja universal ni la bandeja de horno. Se pueden producir chispas y daños en el compartimento de cocción.

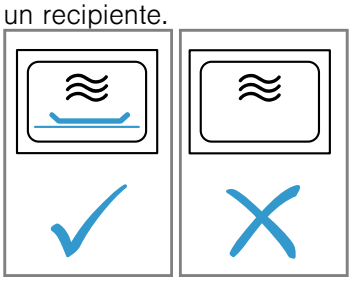
- ▸ Utilizar la parrilla suministrada como superficie de colocación.

Las bandejas de aluminio pueden generar chispas en el aparato. El aparado se daña debido a las chispas que se forman.

- ▸ No utilizar bandejas de aluminio en el aparato.

El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo.

- ▸ Nunca poner en marcha el microondas sin alimentos dentro. Solo se permite para probar brevemente un recipiente.



Al preparar palomitas de maíz en el microondas a una potencia demasiado alta, el cristal de la puerta puede agrietarse debido a la sobrecarga.

- ▸ No ajustar nunca la potencia de microondas a un nivel demasiado alto.
- ▸ Utilizar una potencia máxima de 600 W.
- ▸ Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal.

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.

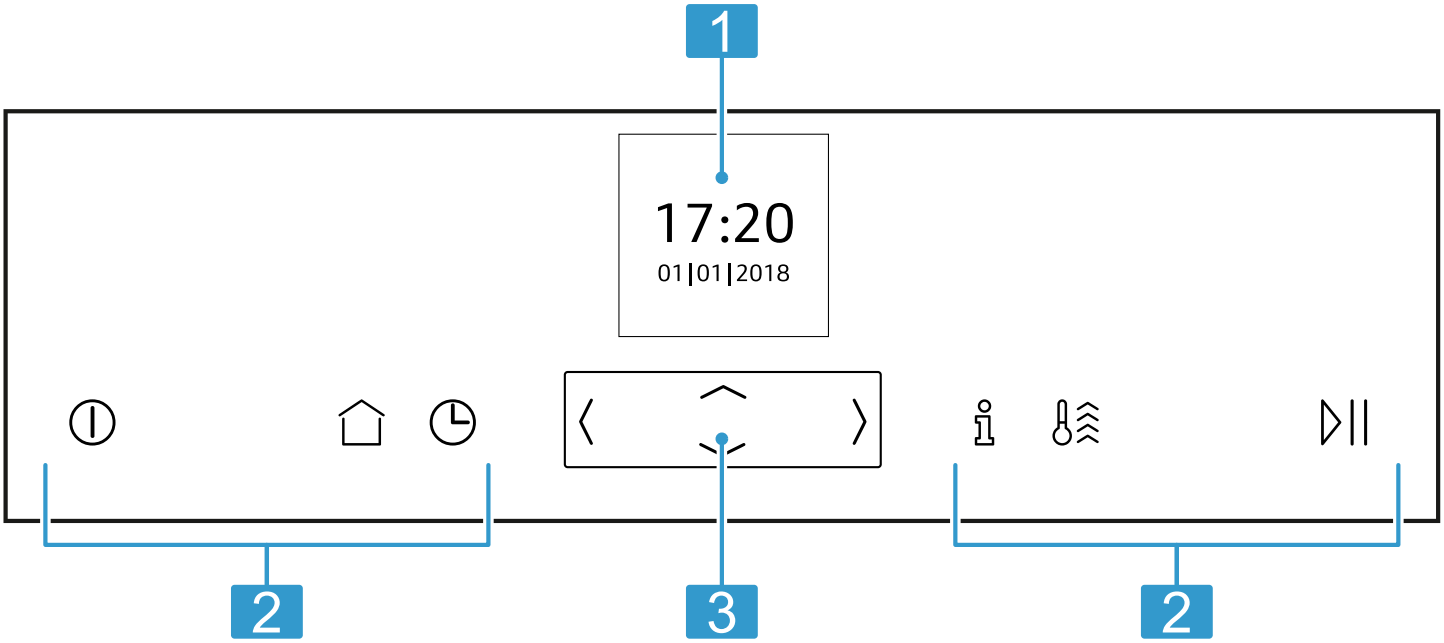
Nota:
El aparato requiere:

- ■ en funcionamiento con la pantalla conectada, máx. 1 W
- ■ en funcionamiento con la pantalla desconectada, máx. 0,5 W

4 Familiarizándose con el aparato

4.1 Panel de mando

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



1	**Indicación**
2	**Teclas**
3	**Mandos**

4.2 Teclas

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

Símbolo	Nombre	Aplicación
⏻	act./desact.	Encender o apagar el aparato
⌂	Menú principal	Selección de los modos de funcionamiento y los ajustes
🕒	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"
ℹ	Información	■ Mostrar más información ■ Mostrar la temperatura actual
	Calentamiento rápido	■ Activar o desactivar el "calentamiento rápido" ■ Activar o desactivar la función "PowerBoost"
⏯	Start/Stop	Inicio o interrupción del funcionamiento.

4.3 Mandos

Los mandos permiten ajustar todas las funciones del aparato. Se pueden modificar los valores de ajuste marcados de forma más clara.
También se puede pasar rápidamente por los valores de ajuste manteniendo pulsada una tecla. En cuanto se suelta la tecla, el desplazamiento rápido se detiene.

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

4.4 Pantalla

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

4.5 Menú principal

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

Pulsar la tecla ⌂ para abrir el menú principal.

Función	Nombre	Aplicación
	Modos de calentamiento	Selección del modo de calentamiento y la temperatura para los alimentos
	Microondas	Con el microondas, los alimentos se pueden cocer al vapor, calentar o descongelar con rapidez.
	Combinación de microondas	Cambiar el microondas a un tipo de calentamiento
P	Programas de microondas	Preparar alimentos con microondas
	Ajustes	Ajustar de forma personalizada la configuración del aparato

4.6 Tipos 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	Uso
	Aire caliente	30-275 °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.
	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.
	Grill, superficie amplia	50-290 °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	50-290 °C	Para asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas o tostadas y para gratinar. Se calienta la superficie central por debajo de la resistencia del grill.
	Precalentar el recipiente	30-70 °C	Para calentar vajilla y recipientes.

Símbolo	Modo de calentamiento	Temperatura	Uso
eco	Aire caliente Eco	30-275 °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.
≈	Secar el aparato	150 °C	Secar el compartimento de cocción después de utilizar el microondas

4.7 Potencia del microondas

Aquí encontrará una vista general de los niveles de potencia del microondas y de sus aplicaciones.
La potencia del microondas se estructura en varios niveles que no siempre se corresponden de forma exacta con los vatios utilizados por el aparato.

Potencia del microondas en vatios	Duración máxima en horas	Aplicación
90 W	1:30	Descongelar platos delicados.
180 W	1:30	Descongelar alimentos y continuar con la cocción.
360 W	1:30	Cocinar a fuego lento carne y pescado. Calentar alimentos delicados.
600 W	1:30	Calentar y cocinar alimentos a fuego lento.
máx.	0:30	Calentar líquidos.

Nota: La potencia máxima del microondas no está concebida para calentar alimentos. Para proteger el aparato, la potencia máxima del microondas se reduce de forma gradual a 600 W en los primeros minutos. La potencia completa vuelve a estar disponible tras un tiempo de enfriamiento.

4.8 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 12*
El aparato tiene tres alturas de inserción. Dichas alturas de inserción se numeran de abajo arriba.
Las rejillas pueden desengancharse, p. ej., para limpiarlas.
→ *"Rejillas", Página 22*

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

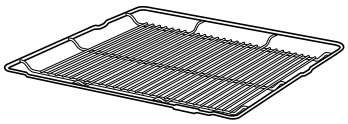
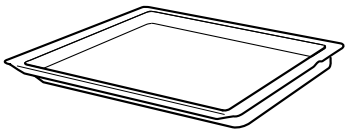
Si se abre la puerta del aparato durante el funcionamiento, este se detiene. Cuando la puerta del aparato se cierra, el funcionamiento se reanuda automáticamente.
Si se cierra la puerta del aparato mientras se usa la función de microondas, se debe continuar el funcionamiento con ▷||.

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 al asar a la parrilla (la grasa, por ejemplo).

5.1 Consejos y advertencias sobre los accesorios

Algunos accesorios son solo apropiados para ciertos modos de funcionamiento.

Accesorios para microondas

Con la función sencilla de microondas solo puede utilizarse la parrilla incluida.
Las bandejas (p. ej. la bandeja universal o la bandeja de horno) pueden generar chispas, por lo que no son apropiadas.
Es preciso tener en cuenta los consejos relativos al microondas.
→ *"Uso de recipientes y accesorios con microondas", Página 15*

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

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

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

5.4 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. Limpiar el aparato y los accesorios.

6.1 Primera puesta en marcha

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

Nota: Estos ajustes pueden modificarse en cualquier momento en los ajustes básicos.
→ *"Ajustes básicos", Página 19*

Ajustar el idioma

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

Ajustar la hora

1. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.
2. Seleccionar la hora actual con 〈 o 〉.
3. Volver a la línea superior con ﹀.
4. Seleccionar el siguiente ajuste con 〉.

Ajustar la fecha

1. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.
2. Seleccionar el día con 〈 o 〉.
3. Volver a la línea superior con ﹀.
4. Seleccionar el siguiente ajuste con 〉.
5. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.
6. Seleccionar el mes con 〈 o 〉.
7. Volver a la línea superior con ﹀.
8. Seleccionar el siguiente ajuste con 〉.
9. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.
10. Seleccionar el año con 〈 o 〉.
11. Volver a la línea superior con ﹀.

7 Manejo básico

7.1 Conectar el aparato

▸ Encender el aparato con ⏻.

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 19*
- El aparato se apaga automáticamente si no se utiliza durante un periodo de tiempo prolongado.

7.2 Desconectar el aparato

▸ Apagar el aparato con ⏻.

Notas

- En función de la temperatura del compartimento de cocción, aparece en la pantalla el indicador de calor residual.
→ *"Indicador de calor residual", Página 13*
- En función de la temperatura del compartimento de cocción, el ventilador continúa funcionando hasta que se enfría el compartimento se enfría.
→ *"Ventilador", Página 11*

7.3 Indicador de calor residual

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

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

7.4 Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura

1. Encender el aparato con ⏻.
✔ Aparecen los modos de calentamiento.
2. Seleccionar el modo de calentamiento con 〈 o 〉.
3. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.
4. Seleccionar la temperatura o el nivel con 〈 o 〉.
5. Iniciar el funcionamiento con ⏯.
✔ 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. Seleccionar la línea de la temperatura con ﹀ o ﹀.
2. Modificar la temperatura con 〈 o 〉.
✔ Queda modificada la temperatura.

7.6 Modificar el modo de calentamiento

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

1. Interrumpir el funcionamiento con ⏯.
2. Seleccionar el modo de calentamiento deseado con 〈 o 〉.
3. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.
4. Seleccionar la temperatura con 〈 o 〉.
5. Iniciar el funcionamiento con ⏯.

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 ℹ.
- ✔ La temperatura se muestra durante unos segundos.

7.10 Mostrar información

Requisito: Se enciende la tecla ℹ.

- ▸ Pulsar ℹ.
- ✔ La información se muestra durante unos segundos.

8 Funciones de programación del tiempo

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

8.1 Resumen de las funciones de tiempo

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

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

8.2 Reloj avisador

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

Ajustar el reloj avisador

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

Modificar el reloj avisador

1. Pulsar ◷.
2. Modificar el tiempo del reloj avisador con 〈 o 〉.
- ✔ Se aplica el ajuste.

Cancelar el reloj avisador

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

8.3 Duración

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

Ajustar la duración

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

Tecla	Valor recomendado
〈	10 minutos
〉	30 minutos

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

Modificar la duración

1. Pulsar ◷.
2. Modificar la duración con 〈 o 〉.
- ✔ Se aplica el ajuste.

Cancelar la duración

1. Pulsar ◷.
2. Ajustar la duración a "00:00" con 〈.
- ✔ Se elimina la duración.
3. Pulsar ⏯ para que continúe el funcionamiento sin duración programada.

8.4 Funcionamiento diferido: «Listo a las»

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

Ajustar el funcionamiento diferido "Listo a las"

Notas

- No dejar alimentos rápidamente perecederos en el compartimento de cocción durante demasiado tiempo.
- No es posible ajustar el funcionamiento diferido con todos los modos de calentamiento.

1. Introducir el alimento en el compartimento de cocción y cerrar la puerta del aparato.
2. Ajustar un modo de calentamiento y una temperatura.
3. Pulsar ◷.
4. Seleccionar la duración con 〈 o 〉.
5. Desplazarse a la opción "Listo a las" ⇥ con ﹀.

✔ En la pantalla se muestra la hora final de funcionamiento.

6. Seleccionar la hora de finalización con 〉.
7. Iniciar el funcionamiento diferido con ▷||.

✔ El aparato comienza a funcionar a la hora adecuada.

✔ Cuando ha transcurrido el tiempo de duración configurado, suena una señal.

8. Pulsar cualquier tecla para desactivar la señal.

Modificar el funcionamiento diferido "Listo a las"

1. Pulsar ◷.
2. Seleccionar "Listo a las" ⇥ con ﹀.
3. Modificar la hora de finalización con 〈 o 〉.

✔ Se aplica el ajuste.

Cancelar el funcionamiento diferido "Listo a las"

1. Pulsar ◷.
2. Restablecer la hora de finalización con 〈.

✔ La hora de finalización se corresponde con la hora actual más la duración indicada.

✔ Se inicia el funcionamiento con duración programada.

9 Microondas

Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar, hornear o descongelar con especial rapidez. El microondas se puede utilizar solo o combinado con un modo de calentamiento.

9.1 Uso de recipientes y accesorios con microondas

Para calentar los alimentos de forma uniforme y no dañar el aparato, utilizar únicamente recipientes y accesorios adecuados.
Respetar las indicaciones del fabricante de los correspondientes recipientes.
Salvo indicación en contrario, introducir recipientes y accesorios en el nivel de altura 1.

Apto para microondas

Recipientes y accesorios	Notas
Recipiente resistente al calor y material adecuado para el microondas: ■ Cristal ■ Vitrocerámica ■ Porcelana ■ Plástico termorresistente ■ Cerámica totalmente esmaltada sin fisuras	Estos materiales dejan pasar las microondas y no se estropean.
Vajilla de servicio	No se deben trasvasar los alimentos. **Nota:** Utilizar recipientes con elementos decorativos en oro o en plata solo si el fabricante garantiza que son aptos para su uso con microondas.
Parrilla incluida	Con la función sencilla de microondas, la parrilla incluida es el único accesorio apropiado. **Nota:** Las bandejas (p. ej. la bandeja universal o la bandeja de horno) pueden generar chispas, por lo que no son apropiadas.

No apto para microondas

Nota: Tener en cuenta las indicaciones para evitar daños materiales.
→ *"Microondas", Página 7*

Recipientes y accesorios	Notas
Recipientes y moldes de metal	El metal no permite que las microondas lo atraviesen. Los alimentos no se calientan, o lo hacen muy débilmente. **Nota:** Con la función exclusiva de microondas, el metal puede generar chispas.

Recipientes y accesorios con MicroCombi
La combinación de microondas con otro modo de calentamiento permite el uso de recipientes y accesorios de metal.

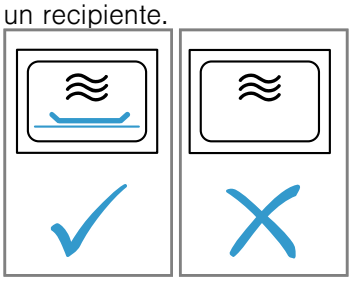
Recipientes y accesorios	Notas
Recipientes y moldes de metal	Con MicroCombi, es posible utilizar accesorios de metal. **Nota:** Los metales deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la cara interior de la puerta.
Accesorios suministrados: ■ Parrilla ■ Bandeja universal	Los accesorios suministrados son aptos para MicroCombi. No generan chispas.

Probar la idoneidad de los recipientes para microondas

Si no se tiene la certeza de si un recipiente es apto para microondas, es posible someterlo a una prueba.

¡ATENCIÓN!
El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo.

- ▸ Nunca poner en marcha el microondas sin alimentos dentro. Solo se permite para probar brevemente un recipiente.



⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!
Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▸ No tocar nunca las partes calientes.
- ▸ Mantener fuera del alcance de los niños.

1. Colocar el recipiente vacío en el compartimento de cocción.
2. Encender el aparato a máxima potencia entre 30 segundos y un minuto.
3. Iniciar el funcionamiento.
4. Comprobar el recipiente varias veces:
   – Si el recipiente está frío o templado, es apto para microondas.
   – Si el recipiente está caliente o se generan chispas, interrumpir la prueba. el recipiente no es apto para microondas.

9.2 Microondas

Con el microondas, se pueden cocer al vapor, calentar o descongelar alimentos con rapidez.

Ajustar el microondas

Notas

- Prestar atención al correcto manejo del microondas:
  – → *"Seguridad", Página 2*
  – → *"Evitar daños materiales", Página 7*
  – → *"Potencia del microondas", Página 11*
  – → *"Uso de recipientes y accesorios con microondas", Página 15*
- Para evitar la condensación, el aparato activa automáticamente una resistencia a 600 W y a máxima potencia. El compartimento de cocción y los accesorios se calientan. Esto no afecta al resultado de la cocción.
  Se puede desactivar esta función de secado en los ajustes básicos.
  → *"Ajustes básicos", Página 19*

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!
La función de secado en el nivel más alto al utilizar únicamente el modo de microondas activa automáticamente una resistencia y calienta el compartimento de cocción.

- ▸ No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni las resistencias.
- ▸ Mantener fuera del alcance de los niños.

1. Encender el aparato con ⏻.
2. Pulsar ⌂.
3. Ajustar el "microondas" ≋ con 〈 o 〉.
4. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.
✔ Aparecen una potencia del microondas y una duración.
5. Seleccionar una potencia del microondas con 〈 o 〉.
6. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.
7. Seleccionar una duración con 〈 o 〉.
8. Iniciar el microondas con ⏯.
✔ El microondas se enciende y comienza a transcurrir la duración del tiempo. La barra de calentamiento no aparece.
✔ Una vez transcurrida la duración, suena una señal y el aparato deja de calentar.
9. Pulsar cualquier tecla para desactivar la señal.
   – En caso necesario, volver a ajustar una potencia del microondas y una duración.
   – Cuando la comida esté lista, apagar el aparato con ⏻.
10. Una vez desactivada la función de secado del microondas en los ajustes básicos, secar el compartimento de cocción.

Nota: Si se abre la puerta del aparato durante el funcionamiento, este se detiene. Al cerrar la puerta del aparato, el funcionamiento se debe reanudar con ⏯. Si se ha modificado algún ajuste básico, es preciso asegurarse de que el microondas no siga funcionando sin alimentos en su interior.
→ *"Ajustes básicos", Página 19*

Modificar la potencia del microondas

La duración se restablece al modificar la potencia del microondas.

1. Interrumpir el funcionamiento con ⏯.
2. Seleccionar la potencia deseada con 〈 o 〉.

3. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.
4. Seleccionar la duración con 〈 o 〉.
5. Iniciar el microondas con ▷||.

Modificar la duración

1. Pulsar ◷.
2. Modificar la duración con 〈 o 〉.

✔ Se aplica el ajuste.

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

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

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

¡ATENCIÓN!

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

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

Requisito: El compartimento de cocción se ha enfriado.

1. Eliminar la suciedad del compartimento de cocción.
2. Secar el compartimento de cocción con una esponja.
3. Encender el aparato con ⏻.
4. Ajustar la función "Secar el aparato" ≋ con 〈 o 〉.

✔ La temperatura y la duración aparecen en la pantalla. No es posible modificarlas.

5. Iniciar el secado del aparato con ▷||.

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

6. Apagar el aparato con ⏻.
7. Eliminar las manchas de cal con un paño humedecido con vinagre, pasar otro paño con agua limpia y secar con un paño suave.
8. Dejar la puerta del aparato abierta durante uno o dos minutos para que el compartimento de cocción se seque completamente.

9.3 Combinación de microondas

Para reducir el tiempo de cocción, se pueden utilizar algunos modos de calentamiento en combinación con las microondas.

Las combinaciones posibles se indican a continuación:

- Aire caliente + 90 vatios
- Termo grill + 90 vatios
- Termo grill + 180 vatios
- Termo grill + 360 vatios

Ajustar la combinación de microondas

Nota:

Prestar atención al correcto manejo del microondas:

- → *"Seguridad", Página 2*
- → *"Evitar daños materiales", Página 7*
- → *"Potencia del microondas", Página 11*
- → *"Uso de recipientes y accesorios con microondas", Página 15*

1. Encender el aparato con ⏻.
2. Pulsar ⌂.
3. Ajustar la "combinación de microondas" con 〈 o 〉.
4. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.

✔ Aparece una combinación de microondas.

5. Seleccionar una combinación de microondas con 〈 o 〉.
6. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.
7. Seleccionar una temperatura con 〈 o 〉.
8. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.
9. Seleccionar una duración con 〈 o 〉.
10. Iniciar la combinación de microondas con ▷||.

✔ Se inicia la combinación de microondas y comienza a transcurrir la duración del tiempo.

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

11. Pulsar cualquier tecla para desactivar la señal.
    - En caso necesario, volver a ajustar una combinación de microondas.
    - Cuando la comida esté lista, apagar el aparato con ⏻.

Nota: Si se abre la puerta del aparato durante el funcionamiento, este se detiene. Al cerrar la puerta del aparato, el funcionamiento se debe reanudar con ▷||. Si se ha modificado algún ajuste básico, es preciso asegurarse de que el microondas no siga funcionando sin alimentos en su interior.

→ *"Ajustes básicos", Página 19*

Modificar la temperatura

Una vez iniciado el funcionamiento con la combinación de microondas, es posible modificar la temperatura.

1. Seleccionar la temperatura con ﹀ o ﹀.
2. Modificar la temperatura con 〈 o 〉.

✔ Queda modificada la temperatura.

Modificar la duración

1. Pulsar ◷.
2. Modificar la duración con 〈 o 〉.

✔ Se aplica el ajuste.

Modificar la combinación de microondas

Al modificar la combinación de microondas, se restablecen también el resto de los ajustes.

1. Interrumpir el funcionamiento con ▷||.
2. Seleccionar la combinación de microondas deseada con 〈 o 〉.
3. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.
4. Seleccionar la temperatura con 〈 o 〉.
5. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.
6. Seleccionar la duración con 〈 o 〉.
7. Iniciar la combinación de microondas con ▷||.

10 Programas de microondas

Con los programas de microondas, el aparato ayuda en la preparación de diferentes alimentos y selecciona automáticamente los ajustes óptimos. Con este modo se acorta considerablemente la duración de la cocción.

10.1 Recipientes

El resultado de la cocción viene determinado por la composición y por el tamaño del recipiente.
Utilizar recipientes resistentes al calor y aptos para hasta 300 °C de temperatura. Los recipientes de cristal o vitrocerámica son los más adecuados. Los asados deben cubrir hasta aprox. 2/3 del fondo del recipiente.
Los recipientes fabricados en los siguientes materiales no son adecuados:

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

Nota: El aparato enciende el microondas para preparar algunos platos. Aparece una indicación en el panel indicador para utilizar un recipiente adecuado para el microondas.
→ *"Uso de recipientes y accesorios con microondas", Página 15*

10.2 Vista general de los programas de microondas

Se pueden seleccionar los siguientes programas de microondas:

- Descongelar trozos de ave
- Descongelar carne
- Descongelar filetes de pescado
- Verduras, frescas
- Verduras, congeladas
- Patatas cocidas con sal
- Arroz de grano largo
- Rehogar filetes de pescado
- Pizza congelada de base fina, 1 pieza
- Lasaña, ultracongelada
- Pollo, sin rellenar
- Piezas de pollo
- Asado de carne picada fresca
- Patatas al horno, enteras

10.3 Ajustar el programa de microondas

Nota: El resultado de la cocción viene determinado por la calidad y la composición de los alimentos. Utilizar preferentemente alimentos frescos a temperatura del frigorífico.

Requisitos

- Tener en cuenta la información acerca del microondas.
  → *"Microondas", Página 15*
- Pesar los alimentos. El peso de los alimentos es necesario para ajustar el programa de microondas.

1. Encender el aparato con ⏻.
2. Pulsar ⌂.
3. Seleccionar "programas de microondas" con 〈 o 〉.
4. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.
5. Seleccionar el programa de microondas con 〈 o 〉.
6. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.
7. Seleccionar el peso con 〈 o 〉.
8. Desplazarse a la línea superior con ﹀.
9. Para visualizar las recomendaciones, pulsar 〉.

✔ Se muestran las indicaciones relativas a la altura de inserción y el tipo de vajilla.

10. Iniciar el programa de microondas con ⏯.

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

11. **Nota:** En algunos programas de microondas se pueden seguir cociendo los alimentos.
    → *"Continuar la cocción de un plato", Página 18*

    Si se ha conseguido el resultado de cocción esperado, seleccionar "Finalizar" con ﹀.

10.4 Continuar la cocción de un plato

1. Seleccionar "Continuar cocción" con ﹀.
2. En caso necesario, modificar los ajustes con 〈 o 〉.
3. Pulsar ⏯ para que continúe la cocción.

11 Seguro para niños

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

11.1 Bloqueos

El aparato dispone de dos tipos de bloqueo diferentes:

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

11.2 Activar el seguro automático para niños

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

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

Requisito: El aparato está encendido.

1. Pulsar ⌂.
2. Seleccionar "Ajustes" ⚙ con 〈 o 〉.

3. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.
4. Seleccionar "Seguro para niños automático" con 〈 o 〉.
5. Seleccionar los ajustes con ﹀.
6. Ajustar la opción "Activado" con 〉.
7. Pulsar ⌂.
8. Guardar los ajustes con ﹀.

✔ Al apagar el aparato, aparece ⚿ en la pantalla.

11.3 Desactivar el seguro automático para niños

1. Mantener pulsada la tecla 🕒 hasta que aparezca en pantalla el mensaje "Seguro para niños desactivado".
2. Encender el aparato con ⏻ y ajustar el funcionamiento.

11.4 Desactivar el seguro para niños automático

1. Mantener pulsada la tecla 🕒 hasta que aparezca en pantalla el mensaje "Seguro para niños desactivado".
2. Encender el aparato con ⏻.
3. Pulsar ⌂.
4. Seleccionar "Ajustes" ⚙ con 〈 o 〉.
5. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.
6. Seleccionar "Seguro para niños automático" con 〈 o 〉.
7. Seleccionar los ajustes con ﹀.
8. Ajustar la opción "Desactivado" con 〈.
9. Pulsar ⌂.
10. Guardar los ajustes con ﹀.

11.5 Activar el seguro para niños puntual

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

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

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

11.6 Desactivar el seguro para niños puntual

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

12 Calentamiento rápido

Con el calentamiento rápido puede reducirse el tiempo de precalentamiento.
El calentamiento rápido se puede activar con este tipo de calentamiento:

- Aire caliente

12.1 Activar el calentamiento rápido

1. Ajustar el aire caliente y una temperatura a partir de los 100 °C.
2. Iniciar el funcionamiento con ⏯.

✔ Se enciende la tecla .

3. Activar el calentamiento rápido con la tecla .

✔ En la pantalla aparece .

✔ Cuando se alcanza la temperatura ajustada, se desactiva automáticamente el calentamiento rápido y se emite una señal acústica. Se apaga el símbolo en la pantalla.

4. Introducir el alimento en el compartimento de cocción.

12.2 Desactivar el calentamiento rápido

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

13 Ajustes básicos

El aparato se puede adaptar a sus necesidades.

13.1 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
Favoritos → *"Modificar los favoritos", Página 20*	Establecer los modos de calentamiento que se muestran en el menú de modos de calentamiento.
Duración del tono de aviso	■ Breve ■ Media ■ Larga
Sonido de las teclas	■ Desactivado (excepto ⏻) ■ Activado
Brillo del panel indicador	5 niveles
Indicación del reloj	■ Digital ■ Desact.

Ajuste básico	Selección
Iluminación	■ Act. durante el funcionamiento ■ Desactivada durante el funcionamiento
Reanudar automáticamente	■ Al cerrar la puerta. ■ No continuar.
Seguro automático para niños	■ Desact. ■ Act.
Funcionamiento tras encender	■ Menú principal ■ Tipos de calentamiento ■ Microondas ■ Combinación de microondas ■ Programas de microondas
Oscurecimiento nocturno	■ Desactivado ■ Activado (pantalla oscurecida entre las 22:00 y las 5:59 horas)
Advertencia de bandeja de horno microondas	■ Mostrar ■ No mostrar
Logotipo de marca	■ Mostrar ■ No mostrar
Secar microondas	■ Activado ■ Desactivado
Tiempo de funcionamiento del ventilador tras su desconexión automática	■ Recomendado ■ Mínimo
Configuración de fábrica	Cargar

13.2 Modificar el ajuste básico

1. Encender el aparato con ⏻.
2. Pulsar ⌂.
3. Seleccionar el "ajuste" ⚙ con 〈 o 〉.
4. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.
5. Seleccionar el ajuste con 〈 o 〉.
6. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.
7. Modificar el ajuste con 〈 o 〉.
8. Pulsar ⌂.
9. Para memorizar los ajustes, seleccionar la opción "guardar" con ﹀.
   – Para descartar los ajustes, seleccionar la opción "descartar" con ﹀.

13.3 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 ⏻.
2. Pulsar ⌂.
3. Seleccionar "Ajustes" ⚙ con 〈 o 〉.
4. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.
5. Seleccionar "Favoritos" con 〈 o 〉.
6. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.
7. Seleccionar el modo de calentamiento con 〈 o 〉.
8. Desplazarse a la siguiente línea con ﹀.
9. Seleccionar el ajuste con 〈 o 〉.

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

10. Pulsar ⌂.
11. Para memorizar los ajustes, seleccionar la opción "guardar" con ﹀.
    – Para descartar los ajustes, seleccionar la opción "descartar" con ﹀.

14 Cuidados y limpieza

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

14.1 Productos de limpieza

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!
La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.
- ▸ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

¡ATENCIÓN!
Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.
- ▸ No utilizar productos de limpieza agresivos ni abrasivos.
- ▸ No utilizar productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.
- ▸ No utilizar estropajos o esponjas duros.
- ▸ No utilizar limpiadores especiales para limpieza en caliente.

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

Las bayetas nuevas contienen residuos de la producción.
- ▸ Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Productos de limpieza adecuados

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

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

Parte frontal del aparato

Superficie	Productos de limpieza adecuados	Notas
Acero inoxidable	■ 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 23*
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 23*
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.
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 anticorrosiva. ■ 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.

Zona	Productos de limpieza adecuados	Notas
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 22*
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.

14.2 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 20*

1. Limpiar el aparato con agua caliente con jabón y una bayeta.
   – En algunas superficies pueden utilizarse otros productos de limpieza.
   → *"Productos de limpieza adecuados", Página 21*
2. Secar con un paño suave.

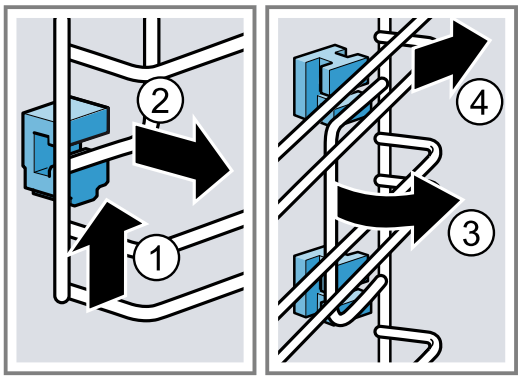
15 Rejillas

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

15.1 Desenganchar las rejillas

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!
Las rejillas alcanzan temperaturas muy elevadas
- ▸ No tocar nunca las rejillas calientes.
- ▸ Dejar siempre que el aparato se enfríe.
- ▸ Mantener fuera del alcance de los niños.

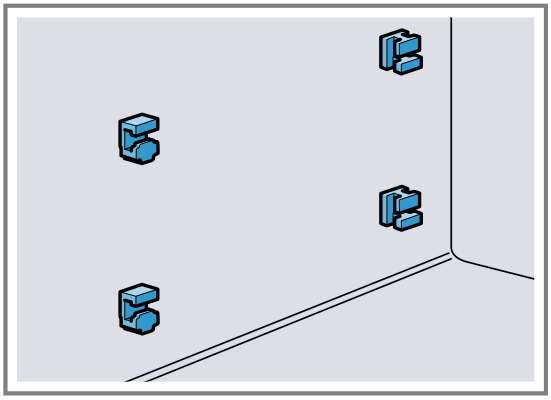
1. Levantar la rejilla por la parte delantera ① y desengancharla ②.
2. Girar toda la rejilla hacia afuera ③ y desengancharla de atrás ④.



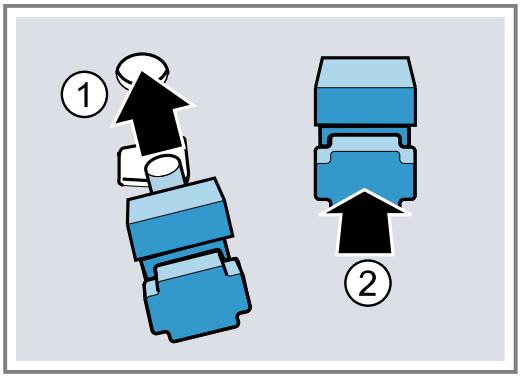
15.2 Insertar los soportes

Al extraer las rejillas, los soportes pueden caerse.

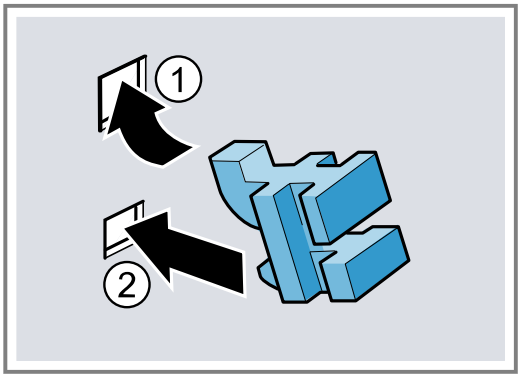
Nota:
Los soportes de delante y detrás son diferentes.



1. Introducir los soportes delanteros con el gancho en el orificio redondo superior y colocarlos con un ligero ángulo ①.
2. Introducir los soportes delanteros en el orificio inferior y ponerlos rectos ②.



3. Introducir los soportes traseros con el gancho en el orificio superior ① y luego en el orificio inferior presionando ②.

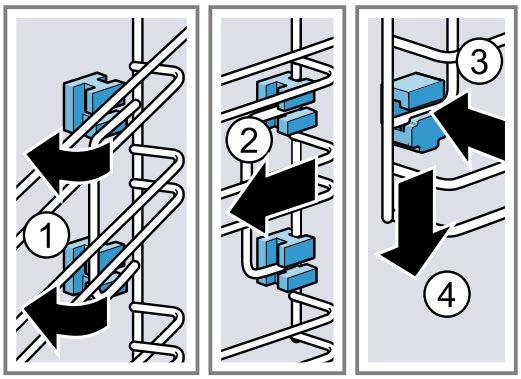


15.3 Enganchar las rejillas

Notas

- Durante el montaje, tener en cuenta que el desnivel de la rejilla esté hacia arriba.
- Las rejillas se ajustan a izquierda y derecha.

1. Colocar la rejilla inclinada en la parte trasera arriba y abajo e introducirla en los soportes ①.
2. Tirar de la rejilla hacia delante ②.
3. Introducir la rejilla en la parte delantera ③ y presionar hacia abajo ④.



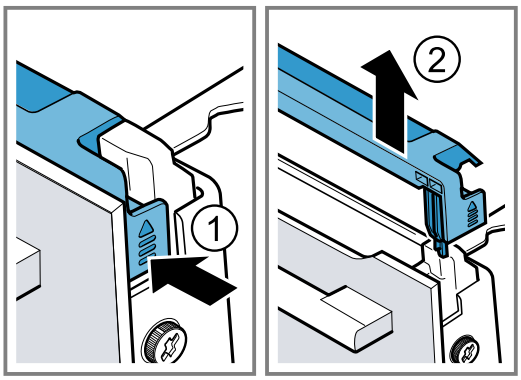
16 Puerta del aparato

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

16.1 Desmontar la cubierta de la puerta

El color de la lámina de acero inoxidable insertada en la cubierta de la puerta puede cambiar. Extraer la cubierta de la puerta para limpiarla a fondo junto con la lámina de acero inoxidable o desmontar los cristales de la puerta.

1. Abrir ligeramente la puerta del aparato.
2. Presionar la cubierta de la puerta a izquierda y a derecha.
3. Retirar la cubierta de la puerta y cerrar con cuidado la puerta del aparato.



16.2 Extraer los cristales de la puerta

⚠ 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.

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

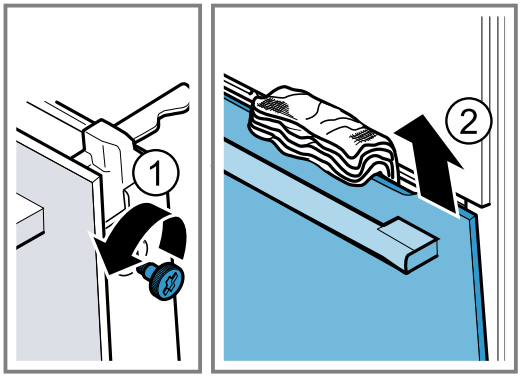
- ▸ No tocar la zona de las bisagras.

Las piezas interiores de la puerta pueden tener bordes afilados.

- ▸ Llevar guantes de protección.

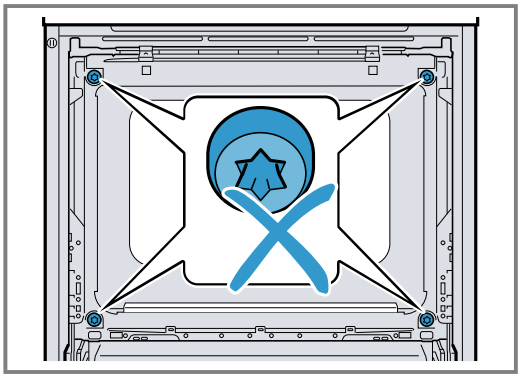
Requisito: Se ha retirado la cubierta de la puerta.

1. Aflojar y retirar los tornillos a izquierda y a derecha de la puerta del aparato.
2. Sujetar un paño de cocina plegado varias veces en la puerta del aparato.



3. Cerrar la puerta del aparato.
4. Retirar el cristal delantero tirando de él hacia arriba.
5. Depositar el cristal delantero con el tirador de la puerta hacia abajo sobre una superficie plana.
6. **⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de daños graves para la salud!**
   Al abrir los tornillos, deja de estar garantizada la seguridad del aparato. Puede producirse un escape de energía de microondas.
   - ▸ No desenroscar nunca los tornillos.

   No desenroscar nunca los 4 tornillos negros del marco.



16.3 Montar los cristales de la puerta

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

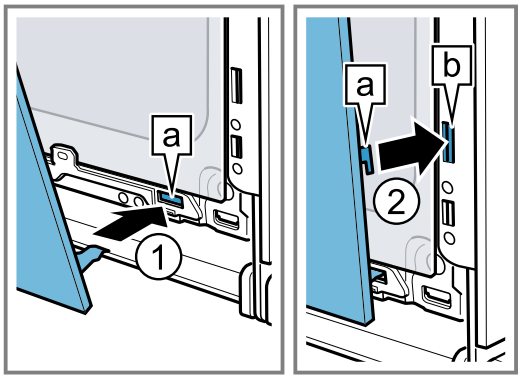
Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños.

- ▸ No tocar la zona de las bisagras.

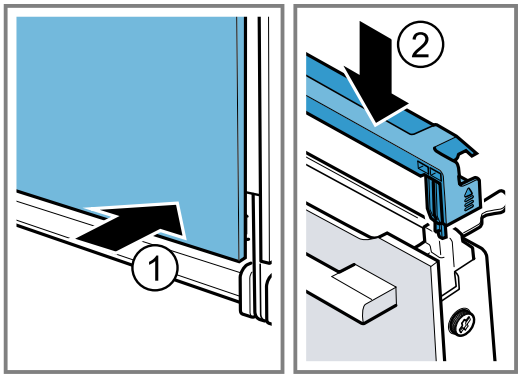
Las piezas interiores de la puerta pueden tener bordes afilados.

- ▸ Llevar guantes de protección.

1. Enganchar el cristal delantero por abajo en las sujeciones izquierda y derecha [a] ①.
2. Presionar el cristal delantero hacia el aparato hasta que los ganchos a izquierda y derecha [a] queden frente al alojamiento [b] ②.



3. Presionar el cristal delantero por abajo ① hasta que se oiga que ha encajado.
4. Abrir un poco la puerta del aparato y retirar el paño de cocina.
5. Enroscar los dos tornillos a la derecha e izquierda de la puerta del aparato.
6. Colocar la cubierta de la puerta ② y presionar hasta que se oiga que ha encajado.



7. Cerrar la puerta del aparato.

Nota: Utilizar el compartimento de cocción si los cristales de la puerta se han montado correctamente.

17 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 sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

17.1 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 19*
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*
En la pantalla aparece "-H-" o "-h-".	El compartimento de cocción está demasiado caliente para el modo de funcionamiento. **1.** Esperar hasta que el aparato se enfríe. **2.** Iniciar de nuevo el modo de funcionamiento.
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 14*
	Avería ▸ Llame al Servicio de Asistencia Técnica. → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página 26*
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 → *"Ajustes básicos", Página 19* 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. → *"Ajustes básicos", Página 19*

Fallo	Causa y resolución de problemas
Cuando se utiliza únicamente el modo de microondas, se calienta el espacio de cocción.	La función de secado está activada.
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 26*
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 ⏻ 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 14*
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 26*
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.

18 Eliminación

18.1 Eliminación del aparato usado

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

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



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

19 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.

19.1 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.



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

20 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.

20.1 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.

20.2 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 1.
- 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

Para hornear en un nivel, utilizar la altura de inserción 1.

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

Utilizar el tipo de calentamiento Aire caliente.

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 en combinación con microondas solo son posibles en un nivel.

20.3 Indicaciones de preparación para asar, estofar y asar al grill

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

Asar sobre la parrilla

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

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

¡ATENCIÓN!

Los alimentos ácidos pueden dañar la rejilla.

- ▸ No colocar en la rejilla alimentos ácidos, como frutas o alimentos al grill marinados en sustancias ácidas.

- 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.

Advertencia para alérgicos al níquel

En raras ocasiones, pequeñas trazas de níquel podrían infiltrarse en los alimentos.

20.4 Preparación con microondas

Es posible acortar significativamente el tiempo de cocción utilizando microondas para preparar alimentos.

Observaciones generales

- El tiempo de cocción para preparar alimentos con microondas se determina por el peso total.
  Si se desea preparar una cantidad distinta a la indicada, aplicar la siguiente regla básica: **si se utiliza el doble de cantidad, se debe aplicar casi el doble de tiempo de cocción**.
- La comida transmite el calor a los recipientes. La vajilla puede estar muy caliente.
- En la parte principal del manual de instrucciones se incluye información sobre cómo ajustar el microondas y el microcombi.
  - – → *"Combinación de microondas", Página 17*
  - – → *"Microondas", Página 15→ "Microondas", Página 16*

Cocinar o rehogar con microondas

- Utilizar un recipiente con tapa apto para microondas. También puede cubrirse con un plato o con un papel especial para microondas.
- Utilizar un recipiente alto y con tapa para todos los productos de cereal, tales como arroz. Los cereales producen mucha espuma durante la cocción. Añadir el líquido según las indicaciones que aparecen en los ajustes recomendados.
- Lavar los alimentos pero no secarlos. Añadir 1-3 cucharadas soperas de agua o zumo de limón a los alimentos.
- Distribuir los alimentos en el recipiente de forma uniforme. Cuanto menor sea la altura de los alimentos, más rápido se cocinan.
- Utilizar sal y especias con moderación. Al preparar alimentos con microondas, se conserva en gran medida su sabor original.
- Dar la vuelta o remover los alimentos 2-3 veces.
- Tras cocinar los alimentos, dejarlos reposar durante 2-3 minutos.

20.5 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.

20.6 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.

20.7 Selección de alimentos

Ajustes recomendados para numerosos alimentos ordenados por categoría.

Ajustes recomendados para distintos alimentos

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → *Página 10*	Temperatura en °C	Potencia del microondas en W	Duración en minutos
Pastel de masa de bizcocho, fácil	Molde en forma de corona o bien Molde rectangular	1		160-180	90	30-40
Tarta de fruta o de requesón con base de masa quebrada	Molde desarmable Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Tarta de fruta o de requesón con base de masa quebrada	Molde desarmable Ø 26 cm	1		160-180	90	45-55
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable Ø 28 cm	1		150-170 [1]	-	30-50
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable Ø 28 cm	1	eco	150-160	-	50-60
Tarta de masa quebrada con cobertura jugosa	Bandeja universal	1		150-170	-	65-85
Pastel de levadura con cobertura jugosa	Bandeja universal	1		160-180	-	50-60
Magdalenas	Bandeja-molde de magdalenas	2		160-180 [1]	-	15-25
Pastas pequeñas de levadura	Bandeja pastelera	1		150-160	-	30-40
Galletas	Bandeja pastelera	2		140-160	-	15-30
Galletas, 2 niveles	Bandeja universal + Bandeja pastelera	3 + 1		130-150	-	20-35
Pan, sin molde, 750 g	Bandeja universal o bien Molde rectangular	1		**1.** 210-220 [1] **2.** 180-190	-	**1.** 10-15 **2.** 25-35
Pan, sin molde, 1500 g	Bandeja universal o bien Molde rectangular	1		**1.** 210-220 [1] **2.** 180-190	-	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Pan ácimo	Bandeja universal	1		220 - 240	-	20 - 30
Panecillos frescos	Bandeja pastelera	1		170 - 190	-	25 - 35
Pizza, fresca	Bandeja pastelera	1		220 - 230	-	25 - 30
Pizza, fresca, 2 niveles	Bandeja universal + Bandeja pastelera	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, fresca, base fina, en molde para pizza	Bandeja para pizza	1		230 - 240	-	20 - 30
Quiche	Molde para tartas , Hojalata negra	1		190 - 210	-	35 - 50
Tarta flambeada	Bandeja universal	1		190 - 210 [1]	-	15 - 25
Gratinado, picante, con ingredientes cocidos	Molde para gratinar	1		170 - 190	-	40 - 55

[1] Precalentar el aparato.
[2] Dar la vuelta al alimento después de 2/3 del tiempo total.
[3] Remover los alimentos 1-2 veces de vez en cuando.

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → *Página 10*	Temperatura en °C	Potencia del microondas en W	Duración en minutos
Gratinado, picante, con ingredientes cocidos	Molde para gratinar	1		140 - 160	360	20 - 30
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto	Molde para gratinar	1		170 - 180	-	55 - 65
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto	Molde para gratinar	1		170 - 190	360	20 - 25
Pollo, 1 kg, sin rellenar	Recipiente sin tapa	1		200 - 220	-	60 - 70
Pollo, 1 kg, sin rellenar	Recipiente con tapa	1		230 - 250	360	25 - 35
Piezas de pollo, 250 g cada una	Parrilla	2		220 - 230	-	30 - 35
Pollo troceado, 4 piezas de 250 g cada una	Recipiente sin tapa	1		190 - 210	360	20 - 30
Ganso, sin relleno, 3 kg	Recipiente sin tapa	1		160 - 170	-	120 - 150
Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej., cuello, 1,5 kg	Recipiente sin tapa	1		180 - 200	-	120 - 130
Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej., cuello, 1,5 kg	Recipiente con tapa	1		180 - 200	180	55 - 65
Filete de buey, al punto, 1 kg	Recipiente sin tapa	1		210 - 220	-	40 - 50
Estofado de buey, 1,5 kg	Recipiente con tapa	1		200 - 220	-	130 - 140
Hamburguesa, 3-4 cm de grosor	Parrilla	2		290	-	20 - 30 [2]
Pierna de cordero sin hueso, al punto, 1,5 kg	Recipiente sin tapa	1		170 - 190	-	50 - 70
Asado de carne picada, 1 kg + 50 ml de agua	Recipiente sin tapa	1		170 - 190	360	30 - 40
Pescado a la parrilla, entero (300 g), p. ej., trucha	Recipiente sin tapa	1		170 - 190	-	20 - 30
Pescado a la parrilla, entero (300 g), p. ej., trucha	Parrilla	2		230 - 250	90	15 - 20
Verdura, fresca, 250 g	Recipiente con tapa	1		-	600	8 - 12 [3]
Patatas horneadas, en mitades, 1 kg	Bandeja universal	2		200 - 220	360	15 - 20
Patatas cocidas con sal, en cuartos, 500 g	Recipiente con tapa	1		-	600	12 - 15 [3]
Arroz de grano largo, 250 g + 500 ml de agua	Recipiente con tapa	1		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 7 - 9 **2.** 13 - 16
Mijo entero, 250 g + 600 ml de agua	Recipiente con tapa	1		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 8 - 10 **2.** 10 - 15
Polenta o sémola de maíz, 125 g + 500 ml de agua	Recipiente con tapa	1		-	600	6 - 8 [3]

[1] Precalentar el aparato.
[2] Dar la vuelta al alimento después de 2/3 del tiempo total.
[3] Remover los alimentos 1-2 veces de vez en cuando.

Postres

Preparar palomitas con microondas

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!
Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar.
- ▸ Observar siempre las indicaciones del embalaje.
- ▸ Utilizar siempre un agarrador para sacar los alimentos del compartimento de cocción.

1. Utilizar recipientes de cristal planos y resistentes al calor; por ejemplo, la tapa de un molde para gratinar.
   No utilizar porcelana o platos muy curvados.
2. Colocar la bolsa de palomitas sobre el recipiente tal y como se indica en el paquete.
3. Ajustar el aparato según el ajuste recomendado.
4. Dependiendo del producto y la cantidad, puede ser necesario reajustar el tiempo.
5. Para que las palomitas de maíz no se quemen, sacar la bolsa después de un minuto y medio y agitar.
6. Volver a meter la bolsa de palomitas en el horno y dejar que se sigan haciendo.
7. Cuando el tiempo entre estallidos del maíz supere los 2-3 segundos, apagar el aparato y sacar la bolsa del horno.
8. Después de la preparación, limpiar el compartimento de cocción.

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 → *Página 10*	Temperatura en °C	Potencia del microondas en W	Duración en minutos
Pudin en polvo	Recipiente con tapa	1	≋	-	600	5 - 8 [1]
Yogur	Moldes para porciones	Base del compartimento de cocción	🌀	40 - 45	-	8-9 h
Arroz con leche, 125 g + 500 ml de leche	Recipiente con tapa	1	≋	-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 10 **2.** 20 - 25 [1]
Compota de frutas, 500 g	Recipiente con tapa	1	≋	-	600	9 - 12
Palomitas para microondas, 1 bolsa de 100 g [2]	Recipiente sin tapa	1	≋	-	600	4 - 6

[1] Remover los alimentos 1-2 veces de vez en cuando.
[2] Colocar la bolsa cerrada en el recipiente.

20.8 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.

Descongelar

Descongelar alimentos ultracongelados en el aparato.

Indicaciones de preparación para descongelar

- Con el modo de funcionamiento "Horno microondas" se pueden descongelar frutas, verduras, aves, carne, pescado o repostería ultracongelada.
- Para descongelar, retirar el embalaje de los alimentos.
- Utilizar recipientes resistentes al calor y aptos para microondas.
- Los ajustes recomendados sirven para alimentos a temperatura de congelación (-18 °C).
- La descongelación funciona mejor en varios pasos. Los pasos se indican en los ajustes recomendados.
- Remover o dar la vuelta a los alimentos 1-2 veces. Dar la vuelta varias veces a las piezas grandes. Trocear el alimento.
  Retirar del compartimento de cocción las piezas ya descongeladas.
- Dejar reposar los alimentos descongelados de 10 a 30 minutos en el interior del aparato apagado para que la temperatura pueda estabilizarse.

Ajustes recomendados para descongelar

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → *Página 10*	Temperatura en °C	Potencia del microondas en W	Duración en minutos
Pan, 500 g	Recipiente sin tapa	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10 - 15
Panecillos	Parrilla	1		140 - 160	90	2 - 4
Pasteles, jugosos, 500 g	Recipiente sin tapa	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2 **2.** 10 - 15
Pasteles, secos, 750 g	Recipiente sin tapa	1		-	90	10 - 15
Carne, entera (por ejemplo, asado), carne cruda, 1 kg	Recipiente sin tapa	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 20 - 30 [1]
Carne picada, variada, 500 g	Recipiente sin tapa	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15 [1]
Pollo, entero, 1,2 kg	Recipiente sin tapa	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10 **2.** 10 - 15 [1]
Pescado, entero, 300 g	Recipiente sin tapa	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10 - 15 [1]
Frutas del bosque, 300 g	Recipiente sin tapa	1		-	180	5 - 10
Descongelar mantequilla, 125 g	Recipiente sin tapa	1		-	90	7 - 9

[1] Dar la vuelta al alimento después de la mitad del tiempo total.

Calentar con microondas

La función de horno microondas se puede calentar comida rápidamente o descongelar y calentar en un paso.

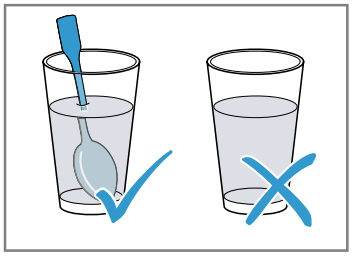
Indicaciones de preparación para calentar con microondas

- Utilizar un recipiente con tapa apto para microondas.
- Dar la vuelta o remover los alimentos 2-3 veces.
- Tras calentar los alimentos, dejarlos reposar durante 1-2 minutos.
- La comida transmite el calor a los recipientes. La vajilla puede estar muy caliente.
- Tener en cuenta los siguientes puntos si se caliente comida para bebés:
  - Colocar los biberones sin tetilla ni tapa sobre la parrilla.
  - Remover o agitar bien después de calentar la comida para bebés.
  - Comprobar siempre la temperatura de la comida para bebés.
- Secar el compartimento de cocción tras calentar.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Al calentar líquidos puede producirse un retardo en la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente.

- Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita un retardo en la ebullición.



¡ATENCIÓN!

Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destrozar el cristal interior de la puerta.

- Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

Ajustes recomendados para calentar con microondas

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → *Página 10*	Temperatura en °C	Potencia del microondas en W	Duración en minutos
Calentar bebidas, 200 ml	Recipiente sin tapa	1		-	1000	1 - 3 [1]
Calentar comida para bebés (por ejemplo, biberones), 150 ml	Recipiente sin tapa	1		-	360	1 - 3 [1]
Verduras, refrigeradas, 250 g	Recipiente con tapa	1		-	600	3 - 8
Guarniciones; por ejemplo, pasta, albóndigas, patatas, arroz refrigerados	Recipiente con tapa	1		-	600	5 - 10
Sopa, cocido, 400 ml refrigerados	Recipiente con tapa	1		-	600	5 - 7
Plato combinado, 1 ración refrigerados	Recipiente con tapa	1		-	600	4 - 8
Gratinados, 400 g; por ejemplo, lasaña, gratinado de patata	Recipiente sin tapa	1		180 - 200	180	20 -25
Guarniciones, 500 g; por ejemplo, pasta, albóndigas, patatas, arroz congelados	Recipiente con tapa	1		-	600	7 - 10
Sopa, cocido, 200 ml congelados	Recipiente con tapa	1		-	600	4 - 6 [1]
Plato combinado, 1 ración congelados	Recipiente con tapa	1		-	600	11 - 15

[1] Remover bien los alimentos.

20.9 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 60350-1:2013 o IEC 60350-1:2011, EN 60705:2012 e IEC 60705:2010.

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
- Base para tarta
  - Si se hornea en 2 niveles, colocar los moldes desmontables sobre las parrillas, uno encima de otro.

Ajustes recomendados para hornear

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → *Página 10*	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas de té	Bandeja pastelera	1	🌀	140 - 150 [1]	25 - 35
Pastelitos	Bandeja pastelera	1	🌀	150 [1]	20 - 30
Pastelitos, 2 niveles	Bandeja universal + Bandeja pastelera	3+1	🌀	140 [1]	30 - 40
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm	1	🌀	160 - 170 [2]	30 - 45

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

Ajustes recomendados para asar al grill

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → *Página 10*	Temperatura en °C	Duración en minutos
Dorar tostadas	Parrilla	3	〰	290	3 - 6

Preparación con microondas

- Si se utiliza la parrilla, introducir la parrilla con la inscripción **Microwave** (microondas) hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior del compartimento de cocción.
- Para comprobar, apagar la función de secado en los ajustes básicos al utilizar el modo de microondas. → *Página 19*

Ajustes recomendados para descongelar con microondas

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → *Página 10*	Potencia del microondas en W	Duración en minutos
Carne	Recipiente sin tapa	1	〰	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15

Ajustes recomendados para cocinar con microondas

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → *Página 10*	Potencia del microondas en W	Duración en minutos
Leche con huevo	Recipiente sin tapa	1	〰	**1.** 360 **2.** 180	**1.** 20 **2.** 20 - 25
Bizcocho	Recipiente sin tapa	1	〰	600	7 - 9
Asado de carne picada	Recipiente sin tapa	1	〰	600	22 - 27

Ajustes recomendados para cocinar en combinación con microondas

Alimento	Accesorio / recipiente	Altura	Tipo de calentamiento → *Página 10*	Temperatura en °C	Potencia del microondas en W	Duración en minutos
Gratinado de patatas	Recipiente sin tapa	1	〰🌀	150 - 170	360	25 - 30
Pasteles	Recipiente sin tapa	1	🌀	190 - 210	90	18 - 23

21 Instrucciones de montaje

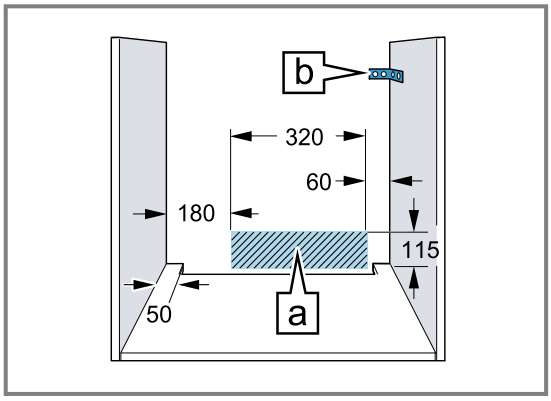
Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



21.1 Indicaciones de montaje generales

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

- No debe haber ninguna placa posterior en el armario donde se aloje el aparato. Debe mantenerse una distancia mínima de 35 mm entre la pared y la base o la placa posterior del armario situado encima.
- No cubrir las ranuras de ventilación ni los orificios de aspiración.
- 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.
- 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].



- 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.

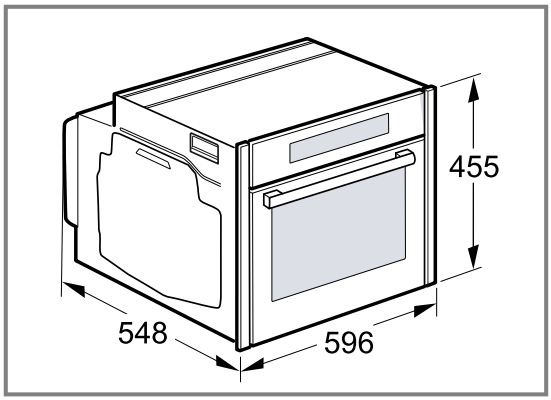
¡ATENCIÓN!

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.

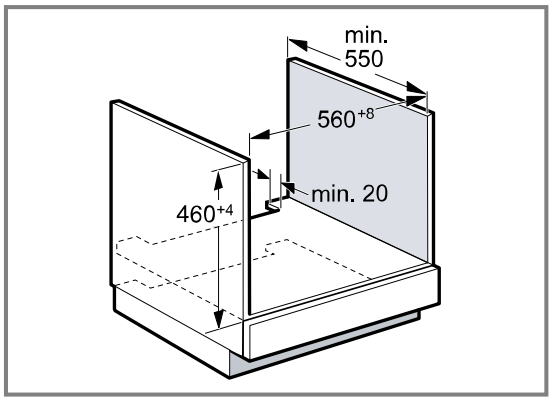
21.2 Medidas del aparato

Aquí se pueden consultar las dimensiones del aparato.



21.3 Montaje debajo de una encimera

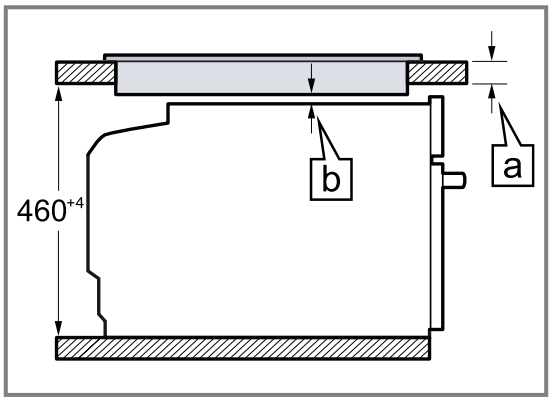
Tener en cuenta las dimensiones y las instrucciones de montaje al instalar el aparato bajo una encimera.



- 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.

21.4 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).



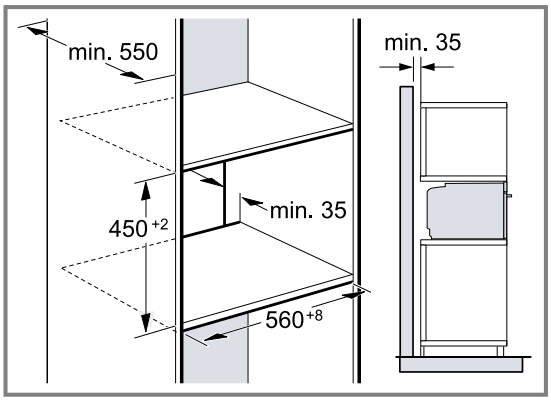
En función de la separación mínima requerida b se determina el grosor mínimo de la encimera a.

Tipo de placa	a encastrada en mm	a enrasada en mm	b en mm
Placa de inducción	42	43	5
Placa con superficie de inducción total	52	53	5
Placa de gas	32	43	5[1]
Placa eléctrica	32	35	2

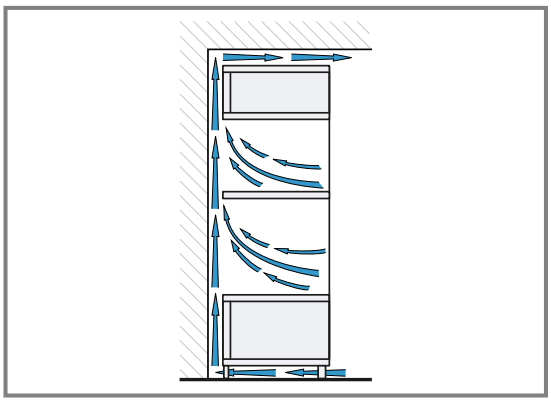
[1] Tener en cuenta las diferentes indicaciones nacionales de montaje de la placa de cocción.

21.5 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.



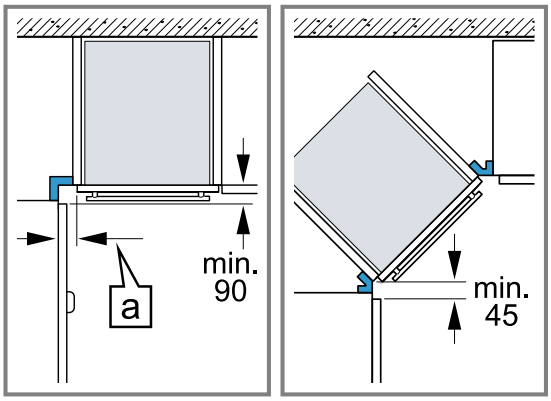
- Para la ventilación del aparato, el piso separador debe contar con una ranura de ventilación.
- Para garantizar una ventilación suficiente del aparato, se requiere un orificio de ventilación de al menos 200 cm² en el área del zócalo. Para ello, recortar la placa protectora del zócalo o colocar una rejilla de ventilación. Es preciso proceder con cuidado para asegurarse de que el intercambio de aire se produzca de conformidad con el esquema.



- 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.

21.6 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.

21.7 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 a la red debe quedar accesible, o, en caso de que no sea posible, debe haberse instalado un dispositivo de separación en la instalación eléctrica fija según lo dispuesto en las normas de instalación.

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

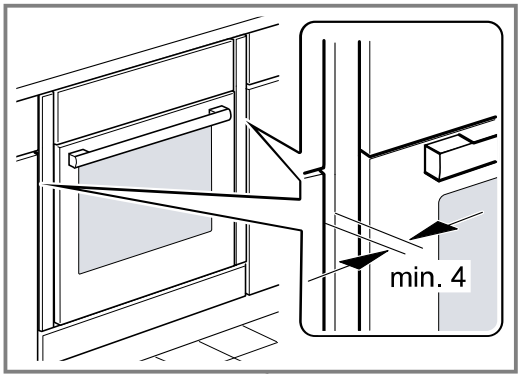
Nota: El aparato solo lo podrá conectar personal profesional cualificado para ello. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.
Debe haberse instalado un dispositivo de separación en la instalación eléctrica fija según lo dispuesto en las normas de instalación.

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)

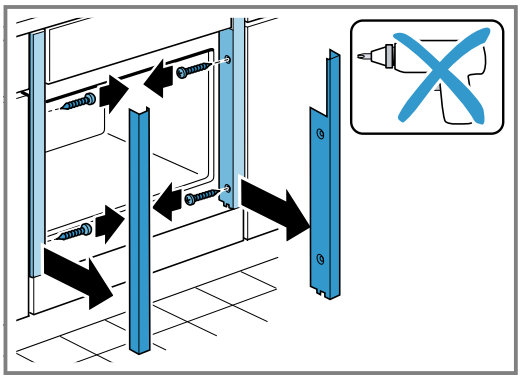
21.8 Montar el aparato

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

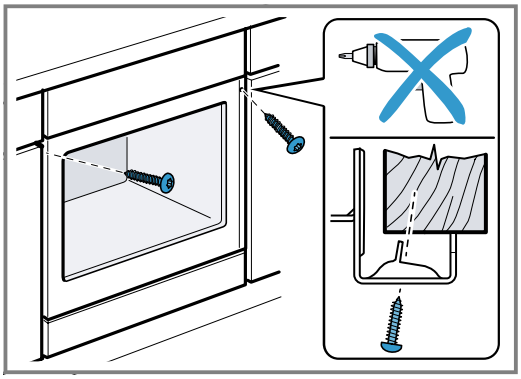
1. Introducir completamente el aparato.
   No doblar, aprisionar ni pasar por bordes afilados el cable de conexión.
2. Centrar el aparato.



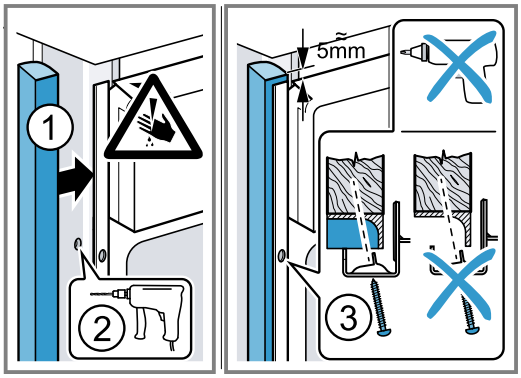
   Debe dejarse una separación para ventilación de 4 mm como mínimo entre el aparato y los frontales de los muebles adyacentes.
3. Abrir la puerta del aparato y desatornillar las molduras por la izquierda y la derecha.



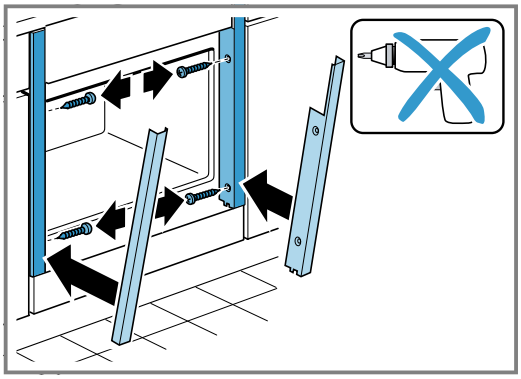
4. Cerrar la puerta del aparato.
5. Atornillar el aparato.



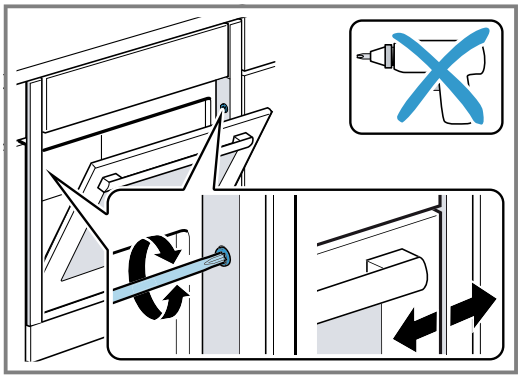
6. En cocinas sin tiradores con maneta vertical:
   – Colocar una pieza de relleno adecuada ① para cubrir posibles bordes afilados y garantizar un montaje seguro.
   – Pretaladrar los perfiles de aluminio para crear una conexión roscada ②.
   – Fijar el aparato con los tornillos adecuados ③.



7. Montar las molduras y atornillarlas, primero la de arriba y después la de abajo.



8. En caso necesario, es posible ajustar la separación entre la puerta del aparato y las molduras laterales a la izquierda y a la derecha, con el tornillo superior.



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.

21.9 Desmontar el aparato

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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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

9001652489
020909
es