



Horno empotrado

[es] Manual de usuario e instrucciones de montaje

B6ACM7AH0

Tabla de contenidos

MANUAL DE USUARIO

1	Seguridad	2
2	Evitar daños materiales.....	5
3	Protección del medio ambiente y ahorro	6
4	Familiarizándose con el aparato	7
5	Accesorios	10
6	Antes de usar el aparato por primera vez	11
7	Manejo básico	11
8	Funciones de programación del tiempo.....	12
9	Termómetro de carne	14
10	Seguro para niños.....	15
11	Calentamiento rápido	15
12	Ajuste Sabbat	15
13	Ajustes básicos.....	16
14	Home Connect	17
15	Cuidados y limpieza.....	19
16	Funciones de limpieza.....	21
17	Rejillas	23
18	Puerta del aparato.....	23
19	Solucionar pequeñas averías.....	27
20	Eliminación.....	29
21	Servicio de Asistencia Técnica.....	29
22	Declaración de conformidad	30
23	Así se consigue.....	30
24	INSTRUCCIONES DE MONTAJE	34
	24.1 Indicaciones de montaje generales	34

1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.

- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

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

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

Utilizar el aparato únicamente:

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

1.3 Limitación del grupo de usuarios

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

No deje que los niños jueguen con el aparato.

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

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

1.4 Uso seguro

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción.

→ "Accesarios", Página 10

⚠ 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 humor del interior del aparato, apagar el aparato o tirar del enchufe y mantener la puerta cerrada para apagar cualquier llama que pudiera haber.
- ▶ Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.
- ▶ Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

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

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

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

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

Los accesorios y la vajilla se calientan mucho.

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños. Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.
- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños. Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente.
- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

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

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

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

- ▶ No tocar la zona de las bisagras. Las piezas interiores de la puerta pueden tener bordes afilados.
- ▶ Llevar guantes de protección.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

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

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

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

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.
- Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.
- No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- 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 29

⚠ 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 enroillarse en él, y asfixiarse.

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

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

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

1.5 Lámpara halógena

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Las lámparas del compartimento de cocción se calientan mucho. Todavía existe riesgo de sufrir quemaduras un tiempo después del apagado.

- No tocar el cristal protector.
- Evitar el contacto con la piel durante la limpieza.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Al sustituir la bombilla, los contactos del portalámparas tienen tensión eléctrica.

- Antes de cambiar la lámpara, asegurarse de que el aparato esté apagado para evitar posibles descargas eléctricas.
- Además, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

1.6 Termómetro de carne

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

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

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

1.7 Función de limpieza

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la función de limpieza.

- Cada vez que se inicie la función de limpieza, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
- No limpiar nunca los accesorios conjuntamente.

El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza.

- No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta.
- Mantener despejada la parte delantera del aparato.
- Mantener fuera del alcance de los niños. En caso de que la junta de la puerta resulte dañada, se producirá una fuga considerable de calor.
- No frotar ni retirar la junta.
- No poner nunca en marcha el aparato con la junta dañada o sin ella.

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

El aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. El recubrimiento antiadherente de bandejas y moldes se destruye y se generan gases tóxicos.

- No introducir bandejas ni moldes antiadherentes durante la función de limpieza.
- No limpiar nunca los accesorios conjuntamente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños para la salud!

La función de limpieza calienta el compartimento de cocción a una temperatura muy alta, de forma que los restos de comida de asados, asados al grill y horneado se queman. En este proceso se liberan vapores que pueden irritar las mucosas.

- Ventilar bien la cocina cuando la función de limpieza esté en curso.
- No permanezca en la habitación durante mucho tiempo.
- Mantenga a los niños y a los animales alejados.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El interior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza.

- No abrir nunca la puerta del aparato.
 - Dejar que el aparato se enfrie.
 - Mantener fuera del alcance de los niños.
- ⚠** El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza.
- No tocar nunca la puerta del aparato.
 - Dejar que el aparato se enfrie.
 - Mantener fuera del alcance de los niños.

2 Evitar daños materiales

2.1 En general

¡ATENCIÓN!

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

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

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

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

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

- Tras el funcionamiento con temperaturas altas, dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada.
- No fijar nada en la puerta del aparato.
- Dejar secar el aparato con la puerta abierta solo tras haber estado en funcionamiento con mucha humedad.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 el calor especialmente bien.

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 del 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.

- Las piezas accesorias que sobran no deben calentarse.

Dejar descongelar alimentos ultracongelados antes de cocinarlos.

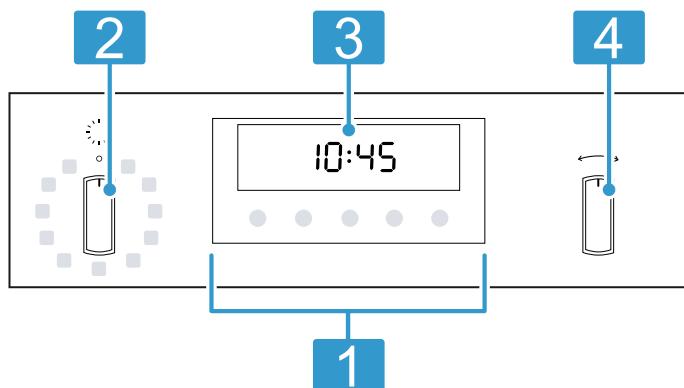
- Se ahorra la energía necesaria para descongelar los alimentos.

4 Familiarizándose con el aparato

4.1 MANDOS

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

Según el modelo de aparato pueden variar pequeños detalles de la imagen, p. ej., el color y la forma.



1 Pulsadores

→ "Pulsadores", Página 7

2 Mando de funciones

El mando de funciones puede girarse desde la posición cero hacia la izquierda o hacia la derecha.

→ "Tipos de calentamiento",
Página 8 → "Funciones", Página 8

3 Panel indicador

→ "Panel indicador", Página 7

4 Mando de temperatura

Con el mando de temperatura se puede ajustar la temperatura del tipo de calentamiento o seleccionar otros ajustes para funciones adicionales. El mando de temperatura puede girarse indistintamente hacia la derecha o hacia la izquierda.

→ "Temperatura y niveles de ajuste",
Página 9

Nota: Los mandos giratorios son retráctiles en función del tipo de aparato. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio, hay que presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.

4.2 Pulsadores

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

Símbolo	Nombre	Uso
(L)	Funciones de programación del tiempo	Ajustar la hora, el reloj avisador, la duración o el tiempo de finalización → "Funciones de programación del tiempo", Página 12
<	Flecha hacia la izquierda	Reducir los valores de ajuste
>	Flecha hacia la derecha	Aumentar los valores de ajuste
]:=	Calentamiento rápido	Iniciar o cancelar el calentamiento rápido → "Calentamiento rápido", Página 15
info	Información	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mostrar la temperatura actual del compartimento de cocción ■ Efectuar los ajustes básicos → "Ajustes básicos", Página 16

4.3 Panel indicador

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

Las líneas rojas que aparecen por encima o por debajo del símbolo correspondiente indican qué valor está activo o es variable.

Símbolo	Nombre	Uso
H	La temperatura es demasiado elevada	La temperatura en el compartimento de cocción es demasiado alta para el modo de funcionamiento seleccionado; dejar enfriar el aparato → "Calor residual", Página 9
SAb	Ajuste Sabbat	Ajuste Sabbat activado → "Ajuste Sabbat", Página 15
key	Seguro para niños activo	El seguro para niños está activado → "Seguro para niños", Página 15

Símbolo	Nombre	Uso
🔒	Cierre de la puerta	La puerta del aparato está bloqueada → "Seguro para niños", Página 15 → "Autolimpieza pirolítica", Página 21
🌡	Indicación de temperatura	El aparato empieza a calentar → "Indicación de temperatura", Página 9

4.4 Tipos de calentamiento

Aquí encontrará una vista general de los tipos de calentamiento. Recibirá recomendaciones acerca de cómo utilizar los tipos de calentamiento.

El mando de funciones sirve para seleccionar los tipos de calentamiento.

Símbolo	Tipo de calentamiento y rango de temperatura	Uso y funcionamiento
🔥	Aire caliente CircoTherm 30 - 200 °C	Hornear o asar en uno o varios niveles. El ventilador reparte de manera uniforme por todo el compartimento de cocción el calor de la resistencia circular situada en el panel posterior.
💨	CircoTherm suave 125 - 200 °C	Preparar los alimentos seleccionados con cuidado en un mismo nivel sin precalentarlos previamente. El ventilador reparte de manera uniforme por todo el compartimento de cocción el calor de la resistencia circular situada en el panel posterior. Los alimentos se preparan por intervalos con el calor residual. Mantener la puerta cerrada durante la cocción. Este tipo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en modo de circulación de aire y para determinar la clase de eficiencia energética.
🍞	Posición para cocción del pan 180 - 240 °C	Para hornear pan, panecillos y productos de repostería que requieren temperaturas elevadas.
🍕	Posición de pizza 30 - 275 °C	Preparar pizzas o alimentos que necesitan mucho calor por la parte inferior. El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la placa posterior.
☰	Calor inferior 30 - 250 °C	Volver a hornear alimentos o cocer al baño María. El calor proviene de la resistencia inferior.
~~~	Grill, superficie amplia 30 - 275 °C a partir de 275 °C: I	Asar al grill piezas de carne planas, como filetes, salchichas o tostadas. Gratinar alimentos. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
~~~	Termino grill 30 - 250 °C	Asar carne de ave, pescado entero o piezas de carne grandes. La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. El ventilador remueve el aire caliente alrededor de los alimentos.
☰	Calor superior e inferior 30 - 275 °C	Hornear al estilo tradicional o asar en un solo nivel. El tipo de calentamiento está especialmente indicado para pasteles con recubrimiento jugoso. El calor proviene de forma homogénea de arriba y abajo. Este tipo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en el modo convencional.

4.5 Funciones

Aquí encontrará una vista general de las funciones. Con el mando de funciones se pueden seleccionar funciones.

Nota: Si se maneja el aparato con la aplicación Home Connect, el usuario dispone de más funciones. Se puede encontrar más información en la aplicación.

Símbolo	Nombre	Aplicación
💡	Lámpara del horno	Iluminar el compartimento de cocción con el horno apagado. → "Iluminación", Página 9

Símbolo	Nombre	Aplicación
□	Inicio a distancia	Iniciar y utilizar su aparato a través de la aplicación Home Connect. → Página 17
🧹	Funciones de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> ■ Con EasyClean 🧹 se desprende la suciedad ligera del compartimento de cocción. → "Sistema de limpieza EasyClean ", Página 22 ■ Autolimpieza pirolítica 🚸 limpia el compartimento de cocción de forma casi automática. → "Autolimpieza pirolítica ", Página 21

4.6 Temperatura y niveles de ajuste

Existen diversos ajustes para los tipos de calentamiento y funciones.

En el panel indicador, aparecen los ajustes.

Hasta 100 °C, la temperatura se puede ajustar en intervalos de 1 grado; por encima de esa temperatura, lo hace en intervalos de 5 grados.

Nota: Si los ajustes de temperatura superan los 275 °C en el modo grill, el aparato baja la temperatura tras unos 20 minutos a 250 °C.

Indicación de temperatura

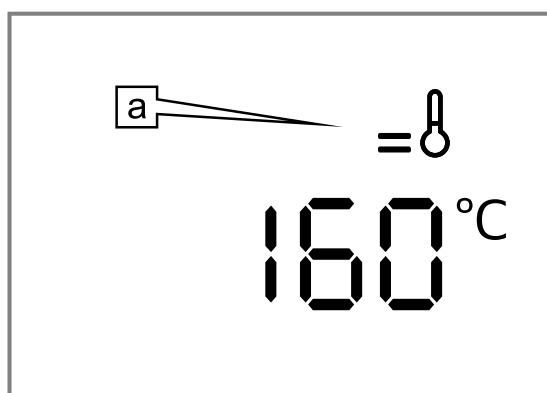
La indicación de temperatura muestra la temperatura del compartimento de cocción.

Notas

- La indicación de temperatura solo se llena en los modos de funcionamiento para los que es posible ajustar una temperatura. Por ejemplo, la indicación de temperatura se llena inmediatamente en las funciones de limpieza.
- La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del interior del horno por el efecto de la inercia térmica.

El símbolo 🌃 aparece en el panel indicador mientras el aparato se calienta.

Las barras 📈 se llenan de abajo hacia arriba progresivamente según se va calentando el compartimento de cocción.



Al precalentar el horno, el momento óptimo para introducir los alimentos se alcanzará tan pronto como el símbolo 🌃 se apague.

Calor residual

Cuando el aparato está apagado, la indicación de temperatura muestra el calor residual del interior del horno.

Cuanto más baje la temperatura, más líneas se apagan.

Si H parpadea en el panel indicador, la temperatura en el compartimento de cocción es demasiado alta para el modo de funcionamiento seleccionado. Apagar el aparato, esperar hasta que se haya enfriado y volver a encenderlo.

4.7 Compartimento de cocción

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

Rejillas

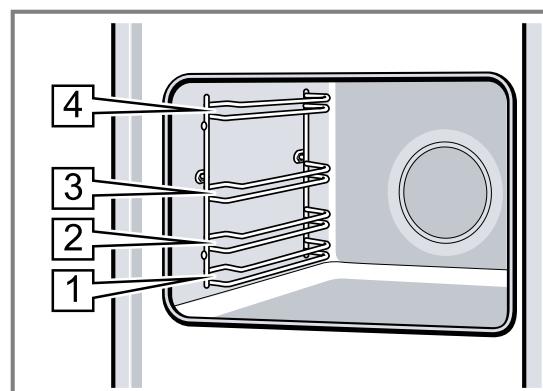
En las rejillas del compartimento de cocción pueden introducirse accesorios en diferentes alturas.

→ "Accesorios", Página 10

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

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

→ "Rejillas", Página 23



Iluminación

La lámpara de iluminación del horno ilumina el compartimento de cocción.

En la mayoría de los tipos de calentamiento y funciones, la iluminación está activa durante el funcionamiento. Al finalizar el funcionamiento con el selector de funciones, la iluminación se apaga.

Con la posición **Lámpara del horno** del mando de funciones puede encenderse la iluminación con el horno apagado.

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 continúa funcionando.

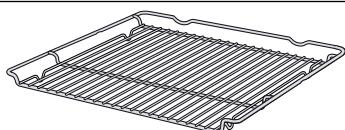
5 Accesorios

Utilice accesorios originales. Están pensados para este aparato.

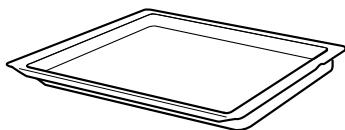
Nota: Cuando se calienta el accesorio, éste se puede deformar. La deformación no influye para nada en la función. Cuando el accesorio se enfriá, desaparece la deformación.

Accesorios

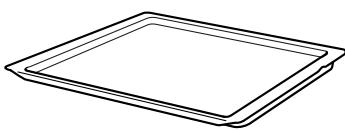
Parrilla



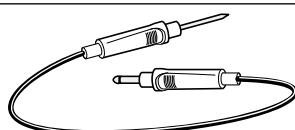
Bandeja universal



Bandeja de horno



Termómetro de carne



Aplicación

- | Aplicación |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Moldes para pasteles ■ Moldes para gratinar ■ Recipientes ■ Carne, como asados, o parrilladas ■ Platos congelados |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Tartas ■ Repostería ■ Pan ■ Asados de gran tamaño ■ Platos congelados ■ Recoger los líquidos que gotean, como la grasa, al asar al grill. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Pastel en bandeja ■ Repostería pequeña |

Asar o cocinar a fuego lento con precisión.
→ "Termómetro de carne", Página 14

5.1 Función de encaje

La función de encaje evita que los accesorios se cai-
gan al extraerlos.

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

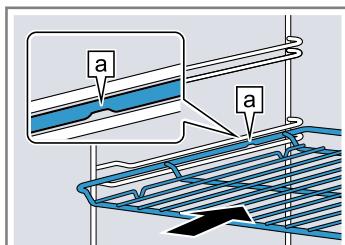
5.2 Introducir los accesorios en el compartimento de cocción

Introducir los accesorios correctamente en el comparti-
miento de cocción. Los accesorios solo pueden extra-
erse así a mitad de camino sin inclinarse.

1. Girar el accesorio de modo que la muesca **a** se en-
cuentra en la parte posterior y señala hacia abajo.
2. Introducir los accesorios siempre entre las dos
guías de la altura de inserción.

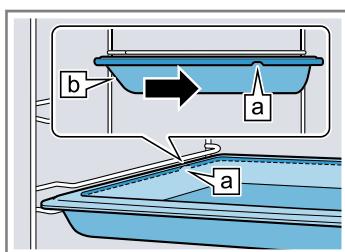
Parrilla

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



Bandeja
p. ej., ban-
deja univer-
sal o ban-
deja de
horno

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



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

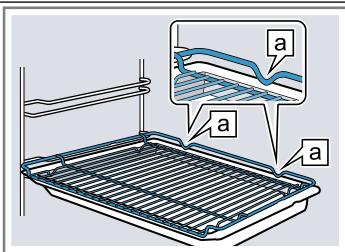
Nota: Sacar del compartimento de cocción los accesorios que no se vayan a utilizar durante el funcionamiento.

Combinar accesorios

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

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

Parrilla sobre bandeja universal



5.3 Accesorios especiales

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

En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato:
www.neff-international.com

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

Antes de utilizar el aparato, se deben realizar los ajustes para la primera puesta en marcha.

Ajustar la hora

La hora parpadea en el panel indicador tras conectar el aparato o tras un corte en el suministro eléctrico. El valor inicial de la hora son las 12:00. Ajustar la hora actual.

Requisito: El mando de funciones debe encontrarse en la posición cero \circ .

1. Ajustar la hora con las teclas \langle o \rangle .
 2. Pulsar la tecla \odot .
- ✓ En el panel indicador se mostrará la hora ajustada.

Consejo: En los ajustes básicos → Página 16 se puede establecer si se muestra o no la hora en el panel indicador.

6.2 Limpiar el aparato antes de usarlo por vez primera

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

1. Retirar los accesorios y los restos del embalaje del compartimento de cocción, como p. ej., bolas de poliestireno.
2. Antes de calentar el horno, limpiar las superficies lisas del interior con un paño suave y húmedo.
3. Mantenga la cocina ventilada mientras el aparato se calienta.
4. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
→ "Manejo básico", Página 11

Tipo de calentamiento	Aire caliente CircoTherm
-----------------------	--------------------------

Temperatura máxima	
--------------------	--

Duración	1 hora
----------	--------

5. Apagar el aparato después de la duración indicada.
6. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfrié.
7. Limpiar las superficies lisas con una bayeta con agua y jabón.
8. Limpiar los accesorios a fondo con una bayeta con agua y jabón o un cepillo blando.

7 Manejo básico

7.1 Encender el aparato

- Situar el mando de funciones en alguna posición salvo la posición cero \circ .
- ✓ El aparato está encendido.

7.2 Apagar el aparato

- Situar el mando de funciones en la posición cero \circ .
- ✓ El aparato está desconectado.

7.3 Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Ajustar la temperatura o el nivel del grill con el mando de temperatura.
- ✓ Transcurridos unos segundos, el aparato comienza a calentarse.
- ✓ Según el tipo de aparato, el calentamiento rápido  se enciende de forma automática en algunos tipos de calentamiento y con temperaturas superiores a 200 °C.
→ "Calentamiento rápido", Página 15
3. Cuando el alimento esté listo, desconectar el aparato con .

Consejos

- El tipo de calentamiento adecuado para el alimento en cuestión puede encontrarse en la descripción de los tipos de calentamiento.
→ "Tipos de calentamiento", Página 8

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

Seleccionar las distintas funciones de programación del tiempo con la tecla .

Función de programación	Uso
Reloj avisador 	El reloj avisador puede ajustarse independientemente del funcionamiento. No influye en el aparato.
Duración 	Si se establece una duración para el funcionamiento, el aparato deja de calentar automáticamente una vez transcurrido este tiempo.
Finalización 	La hora puede ajustarse a una duración determinada a la que el funcionamiento deberá finalizar. El horno se inicia automáticamente para que el funcionamiento finalice a la hora deseada.
Hora 	Se puede ajustar la hora.

8.2 Ajustar el reloj avisador

El reloj avisador funciona independientemente del funcionamiento. El reloj avisador puede ajustarse con el aparato encendido y apagado hasta 23 horas y 59 minutos. El reloj avisador cuenta con señal acústica propia, por lo que se escuchará cuando el reloj avisador o la duración finalicen.

1. Pulsar repetidamente el sensor  hasta que  aparezca marcado en el panel indicador.
2. Programar el tiempo del reloj avisador con los pulsadores  o .

- La duración y el final del funcionamiento pueden ajustarse en el aparato.
→ "Funciones de programación del tiempo", Página 12

Modificar el tipo de calentamiento

El tipo de calentamiento puede modificar en cualquier momento.

- ▶ Programar el tipo de calentamiento deseado con el mando de funciones.

Modificar la temperatura

La temperatura se puede modificar en cualquier momento.

- ▶ Ajustar la temperatura deseada con el mando de temperatura.

Pulsador	Valor recomendado
<	5 minutos
>	10 minutos

El tiempo del reloj avisador puede ajustarse en incrementos de 30 segundos hasta 10 minutos. Después, los intervalos de tiempo serán más grandes cuanto mayor sea el valor.

- ✓ El reloj avisador empieza a contar al cabo de unos segundos y el tiempo del reloj avisador empieza a contar.
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo del reloj avisador, suena una señal y en el panel indicador se muestra el tiempo del reloj avisador a cero.
- 3. Cuando el tiempo del reloj avisador finalice:
 - Pulsar cualquier sensor para apagar el reloj avisador.

Modificar el reloj avisador

Podrá volver a modificarse en cualquier momento el tiempo del reloj avisador.

Requisito:  aparece marcado en el panel indicador.

- ▶ Modificar el tiempo del reloj avisador con las teclas < o >.
- ✓ Tras unos pocos segundos, el aparato aplica el cambio.

Cancelar el reloj avisador

Puede cancelarse el tiempo del reloj avisador en cualquier momento.

Requisito:  aparece marcado en el panel indicador.

- ▶ Restablecer el tiempo del reloj avisador pulsando 0 con la tecla <.
- ✓ Tras unos pocos segundos, el aparato aplica el cambio y  se apaga.

8.3 Ajustar la duración

La duración del funcionamiento puede ajustarse hasta 23 horas y 59 minutos.

Requisito: Debe haberse programado un tipo de calentamiento y una temperatura o nivel.

1. Pulsar repetidamente el sensor \odot hasta que \rightarrow aparezca marcado en el panel indicador.
2. Ajustar la duración con las teclas $\langle \circ \rangle$.

Tecla	Valor recomendado
\langle	10 minutos
\rangle	30 minutos

La duración se puede ajustar en intervalos de minutos hasta una hora; después, en intervalos de 5 minutos.

- ✓ Tras unos pocos segundos, el aparato comienza a calentarse y el tiempo de duración empieza a correr.
- ✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal y en el panel indicador se muestra la duración a cero.
- 3. Si la duración ha transcurrido:
 - Pulsar cualquier tecla para desactivar la señal antes de tiempo.
 - Para volver a ajustar la duración, pulsar la tecla \rangle .
 - Cuando el alimento esté cocinado, desconectar el aparato.

Modificar la duración

La duración del ciclo de cocción se puede modificar en cualquier momento.

Requisito: \rightarrow aparece marcado en el panel indicador.

- Modificar la duración con las teclas $\langle \circ \rangle$.
- ✓ Tras unos pocos segundos, el aparato aplica el cambio.

Cancelar la duración

Puede cancelarse la duración en cualquier momento.

Requisito: \rightarrow aparece marcado en el panel indicador.

- Restablecer la duración pulsando 0 con la tecla \langle .
- ✓ Tras unos pocos segundos, el aparato aplica el cambio y sigue calentándose sin duración.

8.4 Ajustar el tiempo de finalización

Se puede atrasar el tiempo de finalización del tiempo de cocción hasta 23 horas y 59 minutos.

Notas

- Para obtener un buen resultado de cocción, no retrasar el tiempo de finalización cuando el funcionamiento ya se haya iniciado.
- Para que el alimento no se estropee, no debe permanecer demasiado tiempo en el compartimento de cocción.

Requisitos

- Debe haberse programado un tipo de calentamiento y una temperatura o nivel.
- Debe haber programada una duración.
- 1. Pulsar repetidamente el sensor \odot hasta que \rightarrow aparezca marcado en el panel indicador.
- 2. Pulsar la tecla $\langle \circ \rangle$.
- ✓ En el panel indicador aparece el tiempo de finalización calculado.

3. Retrasar el tiempo de finalización con las teclas $\langle \circ \rangle$.
 - ✓ Tras unos segundos, el aparato aplica el ajuste y en el panel indicador se muestra el tiempo de finalización programado.
 - ✓ Cuando se alcanza el tiempo de inicio calculado, el aparato empieza a calentar y se inicia la cuenta atrás de la duración.
 - ✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal y en el panel indicador se muestra la duración a cero.
 - 4. Si la duración ha transcurrido:
 - Pulsar cualquier sensor para desactivar la señal antes de tiempo.
 - Para volver a ajustar la duración, pulsar la tecla \rangle .
 - Cuando el alimento esté cocinado, desconectar el aparato.

Modificar el tiempo de finalización

Para obtener un buen resultado de cocción, solo es posible modificar el final ajustado hasta que se inicie el funcionamiento y expire el tiempo de duración.

Requisito: \rightarrow aparece marcado en el panel indicador.

- Retrasar el tiempo de finalización con las teclas $\langle \circ \rangle$.
- ✓ Tras unos pocos segundos, el aparato aplica el cambio.

Cancelar el tiempo de finalización

El tiempo de finalización puede cancelarse en cualquier momento.

Requisito: \rightarrow aparece marcado en el panel indicador.

- Restablecer el tiempo de finalización pulsando la hora actual más el tiempo de duración ajustado con la tecla \langle .
- ✓ Tras unos pocos segundos, el aparato aplica el cambio y empieza a calentarse. Se inicia el transcurso de la duración programada.

8.5 Ajustar la hora

La hora parpadea en el panel indicador tras conectar el aparato o tras un corte en el suministro eléctrico. El valor inicial de la hora son las 12:00. Ajustar la hora actual.

Requisito: El mando de funciones debe encontrarse en la posición cero 0 .

1. Ajustar la hora con las teclas $\langle \circ \rangle$.
2. Pulsar la tecla \odot .
- ✓ En el panel indicador se mostrará la hora ajustada.

Consejo: En los ajustes básicos → Página 16 se puede establecer si se muestra o no la hora en el panel indicador.

Modificar la hora

La hora puede modificar en cualquier momento.

Requisito: El mando de funciones debe encontrarse en la posición cero 0 .

1. Pulsar repetidamente el sensor \odot hasta que \odot aparezca marcado en el panel indicador.
2. Modificar la hora con las teclas $\langle \circ \rangle$.
- ✓ Tras unos pocos segundos, el aparato aplica el cambio.

9 Termómetro de carne

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

9.1 Tipos de calentamiento adecuados con termómetro de carne

Solo ciertos tipos de calentamiento son apropiados para usar con el termómetro de carne.

Los tipos de calentamiento compatibles son:

- **Aire caliente CircоТherm** ↗
- **CircоТherm suave** ↗
- **Función pizza** ↗
- **Termostato grill** ↗
- **Calor superior e inferior** =

Nota: Si se selecciona un tipo de calentamiento no adecuado con el termómetro de carne insertado, suena una señal.

9.2 Insertar el termómetro de carne

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

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

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

¡ATENCIÓN!

Se puede dañar el termómetro de carne.

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

1. Introducir el termómetro en diagonal en la parte más gruesa de la carne.

Asegurarse de que la punta del termómetro de carne esté colocada correctamente en la carne:

- La punta debe estar aproximadamente en el centro del alimento.
- No debe quedar insertada en la grasa.
- No debe entrar en contacto con el recipiente ni los huesos.

2. Introducir el alimento dentro del compartimento de cocción con el termómetro de carne.

Colocar el alimento preferentemente en un recipiente en el centro de la parrilla.

3. Conectar el termómetro de carne en el enchufe situado en el lado izquierdo del compartimento de cocción.

Notas

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

9.3 Ajustar el termómetro de carne

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

Requisitos

- El alimento se mantiene dentro del compartimento de cocción con el termómetro de carne.
- El termómetro de carne está insertado en el compartimento de cocción.

1. Ajustar un tipo de calentamiento adecuado con el mando de funciones.

- ✓ En la pantalla está marcado ↗ y aparece –/- °C.
- 2. Ajustar la temperatura interior con el pulsador < o > con el < o >.

A la izquierda, aparece la temperatura interior real del alimento y, a la derecha, la ajustada, p. ej., 15 °C/75 °C.

Nota: La temperatura interior actual se muestra a partir de los 10 °C.

3. Ajustar la temperatura de la cavidad interior con el mando de temperatura.

Ajustar la temperatura de la cavidad interior al menos a 10 °C más que la temperatura interior del alimento.

No ajustar la temperatura de la cavidad interior por encima de 250 °C.

- ✓ Tras unos pocos segundos, el aparato comienza a calentarse.
- ✓ Cuando en el alimento se alcanza la temperatura interior programada, suena una señal y en el panel indicador se muestra la temperatura interior actual igual a la temperatura interior ajustada, p. ej., 75 °C/75 °C.

4. **⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de quemaduras!**

El interior del aparato, los accesorios y el termómetro de carne alcanzan temperaturas muy elevadas.

- Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios calientes y el termómetro de carne del interior del aparato.

Cuando se alcanza la temperatura interior del alimento:

- Apagar el aparato.
- Extraer el termómetro de carne del conector de la cavidad del horno.
- Extraer el termómetro de carne del alimento y sacarlo del compartimento de cocción.

10 Seguro para niños

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

Nota: Se puede cambiar la posibilidad de ajustar el seguro para niños en los ajustes básicos → Página 16.

El seguro para niños permite bloquear solo los mandos del aparato. Además, es posible bloquear la puerta del aparato.

→ "Ajustes básicos", Página 16

10.1 Seguro automático para niños

Después de apagar el aparato, este se bloquea automáticamente. Antes de volver a encender el aparato, se debe desactivar el seguro automático para niños. El seguro automático para niños se puede activar y desactivar en los ajustes básicos.

→ "Ajustes básicos", Página 16

Desactivar el seguro automático para niños

Requisito: El seguro para niños automático está activado en los ajustes básicos.

→ "Ajustes básicos", Página 16

- ▶ Mantener pulsada la tecla hasta que ☛ desaparezca del panel indicador.

10.2 Seguro para niños

Si el seguro para niños está activado, el aparato queda bloqueado hasta que se desactive el seguro. Si se apaga el aparato tras la siguiente operación, el seguro para niños no se activa automáticamente.

Activar el seguro para niños

- ▶ Mantener pulsada la tecla hasta que ☛ aparezca en el panel indicador.

Desactivar el seguro para niños

- ▶ Mantener pulsada la tecla hasta que ☛ desaparezca del panel indicador.

11 Calentamiento rápido

Para ahorrar tiempo, el calentamiento rápido puede reducir el tiempo de precalentamiento para determinadas temperaturas por encima de 100 °C.

El calentamiento rápido es posible en estos tipos de calentamiento:

- **Aire caliente CircoTherm** ↘
- **Función hornear pan** ☺
- **Calor superior e inferior** =

11.1 Ajustar el calentamiento rápido

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el alimento no debe introducirse en el compartimento de cocción hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

Nota: Ajustar una duración una vez haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Ajustar un tipo de calentamiento adecuado y una temperatura superior a 100 °C.
A partir de un ajuste de temperatura de 200 °C, se activa automáticamente el calentamiento rápido.
2. Pulsar el sensor ☈ si el calentamiento rápido no se enciende de forma automática.
✓ ☈ aparece en la pantalla y las flechas ↗ se van cargando de abajo arriba.
3. El calentamiento rápido empieza al cabo de unos segundos.
✓ Al finalizar el calentamiento rápido, suena una señal y en el panel indicador se apaga el símbolo ☈.

3. Introducir el alimento en el compartimento de cocción.

Interrumpir el calentamiento rápido

- ▶ Pulsar el sensor ☈.
✓ Se apaga el símbolo ☈ del panel indicador.

12 Ajuste Sabbat

Con el ajuste Sabbat se puede programar una duración de cocción de hasta 70 horas. Los alimentos se conservan calientes entre 85 °C y 140 °C con **Calor superior e inferior** sin necesidad de encender o apagar el aparato.

12.1 Inicio del ajuste Sabbat

Notas

- Si se abre la puerta del aparato durante el funcionamiento, el aparato deja de calentar. Si se cierra la puerta, el aparato continúa calentándose.
- Una vez iniciado el programa, deja de ser posible modificar o interrumpir el ajuste Sabbat.

- No es posible posponer el tiempo de finalización del ajuste Sabbat.

Requisito: El ajuste Sabbat está activado en los ajustes básicos.

→ "Ajustes básicos", Página 16

1. Ajustar el tipo de calentamiento = con el mando de funciones.
✓ En el panel indicador aparece .
2. Ajustar la temperatura con el mando de temperatura.
3. Ajustar la duración con los sensores < o >.
✓ Transcurridos unos segundos, el aparato comienza a calentarse y la duración del tiempo empieza a correr.

4. Una vez transcurrida la duración, en el panel indicador se muestra la duración a cero. El aparato deja de calentar y reacciona de nuevo con normalidad fuera del ajuste Sabbat.

- Apagar el aparato.
El aparato se apaga automáticamente tras aprox. 10-20 minutos.

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.

Panel indicador	Ajuste básico	Selección
c00	Seguro para niños automático	<input type="checkbox"/> = no ¹ <input checked="" type="checkbox"/> = sí
c01	Duración de la señal tras finalizar el tiempo de duración fijado o el tiempo del temporizador	<input checked="" type="checkbox"/> = 10 segundos <input type="checkbox"/> = 30 segundos ¹ <input type="checkbox"/> = 2 minutos
c02	Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	<input checked="" type="checkbox"/> = 3 segundos ¹ <input type="checkbox"/> = 6 segundos <input type="checkbox"/> = 10 segundos
c03	Tono de tecla táctil cuando se pulsa una	<input type="checkbox"/> = desconectado <input checked="" type="checkbox"/> = conectado ¹
c04	Brillo de la iluminación del panel indicador	<input checked="" type="checkbox"/> = oscuro <input type="checkbox"/> = medio ¹ <input type="checkbox"/> = claro
c05	Indicador de la hora	<input type="checkbox"/> = ocultar la hora <input checked="" type="checkbox"/> = mostrar la hora ¹
c06	Seguro para niños ajustable	<input type="checkbox"/> = no <input checked="" type="checkbox"/> = sí ¹ <input type="checkbox"/> = sí, con mecanismo de apertura de la puerta
c07	Iluminación interior durante el funcionamiento	<input type="checkbox"/> = no <input checked="" type="checkbox"/> = sí ¹
c08	Tiempo de funcionamiento del ventilador	<input checked="" type="checkbox"/> = breve <input type="checkbox"/> = medio ¹ <input type="checkbox"/> = largo <input type="checkbox"/> = extra largo
c09	Carries telescópicos montados con posterioridad ²	<input type="checkbox"/> = no ¹ (en rejillas y raíles de 1 solo nivel) <input checked="" type="checkbox"/> = sí (en raíles de 2 y 3 niveles)
c10	Ajuste Sabbat disponible	<input type="checkbox"/> = no ¹ <input checked="" type="checkbox"/> = sí
c12	Calentamiento rápido automático a partir de 200 °C ²	<input type="checkbox"/> = no <input checked="" type="checkbox"/> = sí ¹
c13	Restablecer los ajustes de fábrica de todos los valores	<input type="checkbox"/> = no ¹ <input checked="" type="checkbox"/> = sí
HC..	Ajustes Home Connect	→ "Home Connect ", Página 17

¹ Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

² Según el equipamiento del aparato

13.2 Modificar el ajuste básico

Requisito: El aparato está desconectado.

- Mantener pulsado el sensor  durante aprox. 4 segundos.
- En el panel indicador se muestra el primer ajuste básico, p. ej., c00 1.

- Modificar el ajuste con el mando de temperatura.
 - Cambiar al siguiente ajuste básico con el pulsador  o con el .
 - Para guardar los cambios, mantener pulsado el sensor  durante aprox. 4 segundos.
- Nota:** Despues de una caída de corriente, los cambios realizados en los ajustes básicos se mantienen.

13.3 Cancelar el cambio en los ajustes básicos

- Girar el mando de funciones.
- ✓ Todos los cambios se desestiman y no se guardan.

14 Home Connect

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

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

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

Consejos

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

Notas

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

14.1 Configurar Home Connect

Requisitos

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

1. Descargar la aplicación Home Connect.



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



3. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.

14.2 Ajustes Home Connect

En los ajustes básicos del aparato se pueden adaptar los ajustes y los ajustes de red para Home Connect.

Ajuste	Selección o panel indicador	Explicación
HC 01	Conexión a la red □ - Sin conexión I - Conectar automáticamente E - Conectar manualmente E - Conectado	□ y E son indicadores que no es posible ajustar.
HC 02	Conexión a la aplicación Home Connect □ - Preparado I - Conectar E - Conectado	□ y E son indicadores que no es posible ajustar.
HC 03	Wifi □ - Apagado I - Activar E - Encendido	Si el Wi-Fi está activada, es posible utilizar Home Connect. Durante el funcionamiento activo conectado a la red, el aparato consume 2 W como máximo. E es un indicador que no es posible ajustar.

¹ Ajuste de fábrica

Ajuste	Selección o panel indicador	Explicación
HC 04	Inicio a distancia 0 - Desactivado 1 - Manual ¹ 2 - Permanente	Si el inicio a distancia está desactivado, solo es posible mostrar en la aplicación el estado de funcionamiento del dispositivo. Con el inicio a distancia manual, debe activarse el inicio a distancia cada vez antes de poder poner en marcha el aparato a través de la aplicación. Si se abre la puerta del aparato en el margen de 15 minutos después de activarse el inicio a distancia o el fin del funcionamiento, el inicio a distancia se desactiva. Con el inicio a distancia permanente el aparato puede iniciarse y utilizarse a distancia en cualquier momento.
HC 05	Actualización de software 1 - Actualización disponible 2 - Iniciar actualización	Solo se muestra el ajuste si hay una actualización disponible. 1 es un indicador que no es posible ajustar.
HC 06	Diagnóstico remoto 0 - No permitido ¹ 1 - Permitido	Solo se muestra el ajuste si el Servicio de Atención al Cliente intenta acceder al aparato.

¹ Ajuste de fábrica

14.3 Manejar el aparato con la aplicación Home Connect

Con la aplicación Home Connect, el aparato puede ajustarse y utilizarse a distancia.

⚠ 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 humor del interior del aparato, apagar el aparato o tirar del enchufe y mantener la puerta cerrada para apagar cualquier llama que pudiera haber.

Requisitos

- El aparato está encendido.
- El aparato está conectado a la red doméstica y a la aplicación Home Connect.
- Para poder ajustar el aparato a través de la aplicación, el inicio a distancia permanente o manual debe estar seleccionado en el ajuste básico HC04.
- 1. Para activar el inicio a distancia, colocar el mando de funciones en 0.
- 2. Efectuar un ajuste en la aplicación y enviarlo al aparato.

14.4 Actualización de software

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

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

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

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

Notas

- Durante la descarga puede seguir utilizando su aparato. En función de los ajustes personales en la aplicación, la actualización de software también puede descargarse automáticamente.
- Si se trata de una actualización importante para la seguridad, se recomienda realizar la instalación lo antes posible.

14.5 Diagnóstico remoto

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

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

14.6 Protección de datos

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

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

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

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

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

15 Cuidados y limpieza

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

15.1 Productos de limpieza

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

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

¡ATENCIÓN!

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

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

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

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

Las bayetas nuevas contienen residuos de la producción.

- ▶ Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Productos de limpieza apropiados

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

Seguir las indicaciones para limpiar el aparato.
→ "Limpiar el aparato", Página 20

Parte frontal del aparato

Superficie	Productos de limpieza adecuados	Notas
Acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agua caliente con un poco de jabón 	No utilizar limpiacristales ni rasquetas de vidrio.

Puerta del aparato

Zona	Productos de limpieza adecuados	Notas
Cristales de la puerta	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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

Zona	Productos de limpieza adecuados	Notas
Cubierta de la puerta	<ul style="list-style-type: none"> ■ De acero inoxidable: Limpiador para acero inoxidable ■ De plástico: Agua caliente con un poco de jabón 	<p>No utilizar limpiacristales ni rasquetas de vidrio.</p> <p>Consejo: Retirar la cubierta de la puerta para una limpieza a fondo. → "Puerta del aparato", Página 23</p>
Tirador de la puerta	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agua caliente con un poco de jabón 	Para evitar manchas difíciles de eliminar, retirar inmediatamente el producto descalcificador de la maneta de la puerta.
Junta de la puerta	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agua caliente con un poco de jabón 	No retirar ni frotar.

Compartimento de cocción

Zona	Productos de limpieza adecuados	Notas
Superficies esmaltadas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agua caliente con un poco de jabón ■ Solución de vinagre ■ Limpiador para hornos 	<p>Si la suciedad es intensa, remojar y utilizar un cepillo o un estropajo de acero inoxidable.</p> <p>Tras la limpieza, la puerta del aparato debe dejarse abierta para que se seque el compartimento de cocción.</p> <p>Consejo: Usar preferiblemente la función de limpieza. → "Autolimpieza pirolítica", Página 21</p> <p>Notas</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ El esmalte se quema a temperaturas muy altas, lo que provoca la aparición de diferentes tonalidades. Esto no influye en el funcionamiento del aparato. ■ Los bordes de las bandejas finas pueden ser rugosos y no estar completamente esmaltados. Esto no afecta a la protección anti-corrosiva. ■ Aparece una capa blanca sobre las superficies esmaltadas a causa de los restos de alimentos. Esta capa es inocua para la salud. Esto no influye en el funcionamiento del aparato. Es posible eliminar los depósitos con zumo de limón.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agua caliente con un poco de jabón 	Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos.
Rejillas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agua caliente con un poco de jabón 	<p>Si la suciedad es intensa, remojar y utilizar un cepillo o un estropajo de acero inoxidable.</p> <p>Consejo: Desenganchar las rejillas para limpiarlas. → "Rejillas", Página 23</p>
Accesorios	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agua caliente con un poco de jabón ■ Limpiador para hornos 	<p>Si la suciedad es intensa, remojar y utilizar un cepillo o un estropajo de acero inoxidable.</p> <p>Los accesorios esmaltados son aptos para el lavavajillas.</p>
Termómetro de carne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agua caliente con un poco de jabón 	<p>Si la suciedad es intensa, utilizar un cepillo.</p> <p>No lavar en el lavavajillas.</p>

15.2 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 19

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

- En algunas superficies pueden utilizarse otros productos de limpieza.
→ "Productos de limpieza apropiados",
Página 19

2. Secar con un paño suave.

16 Funciones de limpieza

Utilizar las funciones de limpieza para limpiar el aparato.

16.1 Autolimpieza pirolítica

Con la función de limpieza **Autolimpieza pirolítica** se limpia el compartimento de cocción de forma casi automática.

Limpiar el compartimento de cocción con la función de limpieza cada 2 o 3 meses. En caso necesario, puede utilizarse con más frecuencia. La función de limpieza requiere aprox. 2,5-4,8 kilowatios/hora.

Preparar el aparato para la función de limpieza

Para obtener un buen resultado de limpieza, el aparato debe prepararse con cuidado.

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 humor 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, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la función de limpieza.

- Cada vez que se inicie la función de limpieza, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.

- No limpiar nunca los accesorios conjuntamente.

El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza.

- No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta.

- Mantener despejada la parte delantera del aparato.

- Mantener fuera del alcance de los niños.

En caso de que la junta de la puerta resulte dañada, se producirá una fuga considerable de calor.

- No frotar ni retirar la junta.

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

1. Retirar los accesorios y los recipientes del interior del horno.

2. Desenganchar las rejillas y retirarlas del compartimento de cocción.

→ "Rejillas", Página 23

3. Eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.

4. Limpiar la puerta del aparato y los bordes del compartimento de cocción por la zona de la junta de la puerta con agua con un poco de jabón y un paño suave.

No frotar ni retirar la junta de la puerta.

Retirar la suciedad incrustada en el cristal interior de la puerta con un producto de limpieza específico para hornos.

5. Sacar los objetos del compartimento de cocción. El compartimento de cocción debe estar vacío.

Ajustar la función de limpieza

Ventilar la cocina mientras la función de limpieza esté en curso.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños para la salud!

La función de limpieza calienta el compartimento de cocción a una temperatura muy alta, de forma que los restos de comida de asados, asados al grill y horneado se queman. En este proceso se liberan vapores que pueden irritar las mucosas.

- Ventilar bien la cocina cuando la función de limpieza esté en curso.
- No permanezca en la habitación durante mucho tiempo.
- Mantenga a los niños y a los animales alejados.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El interior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza.

- No abrir nunca la puerta del aparato.
- Dejar que el aparato se enfrie.
- Mantener fuera del alcance de los niños.

El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza.

- No tocar nunca la puerta del aparato.
- Dejar que el aparato se enfrie.
- Mantener fuera del alcance de los niños.

Nota: La bombilla del horno no está activada durante la función de limpieza.

Requisito: Preparar el aparato para la función de limpieza. → Página 21

1. Ajustar las funciones de limpieza  con el mando de funciones.
- ✓ En el panel indicador aparecen el símbolo  y las funciones de limpieza. Está marcada la primera función de limpieza.
2. Pulsar repetidamente las teclas  o  hasta que se marque el símbolo .
- ✓ En el panel indicador aparece **PYRO**.
3. Seleccionar el nivel de limpieza con el mando de temperatura.

Nivel de limpieza	Grado de limpieza	Duración en horas
1	bajo	1:15 aprox.
2	medio	1:30 aprox.
3	alto	2:00 aprox.

En caso de suciedad persistente o incrustada, seleccionar un nivel de limpieza mayor.

La duración del ciclo de cocción no se puede modificar.

- ✓ La función de limpieza se inicia al cabo de unos segundos y la duración empieza a contar.
- ✓ Para la seguridad del usuario, la puerta del aparato se bloquea a partir de una temperatura determinada dentro del compartimento de cocción. En el panel indicador aparece .
- ✓ Una vez finalizada la función de limpieza, suena una señal y en el panel indicador se muestra la duración a cero.
- 4. Apagar el aparato.
Cuando el aparato se haya enfriado lo suficiente, la puerta se desbloquea y  se apaga.
- 5. Preparar el aparato para el funcionamiento.
→ Página 22

Dejar el aparato listo para su uso después de la función de limpieza

1. Dejar que el aparato se enfríe.
2. Limpiar con un paño húmedo los restos de ceniza que se hayan depositado en el interior del horno y en la zona de la puerta.
3. Eliminar los depósitos blancos con zumo de limón.
Nota: Podrían aparecer depósitos blancos sobre las superficies esmaltadas debido a una suciedad excesiva. Estos restos de alimentos son completamente inocuos. Los depósitos no restringen el funcionamiento del aparato.
4. Montar las rejillas.
→ "Rejillas", Página 23

16.2 Sistema de limpieza EasyClean

Usar el programa de limpieza **EasyClean** para la limpieza intermedia del interior del aparato. El sistema de limpieza **EasyClean** humedece la suciedad evaporando agua con un poco de jabón. De este modo la suciedad se puede eliminar más fácilmente.

Ajustar el programa de limpieza EasyClean

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

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

- Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

Notas

- Durante el programa de limpieza no se enciende la iluminación interior.
- La hora de finalización no se puede retrasar.
- La duración viene configurada de fábrica y no se puede modificar.

Requisitos

- Solo se puede iniciar el sistema de limpieza si el compartimento de cocción está frío (temperatura ambiente) y la puerta del aparato está cerrada.
- No abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento. En caso contrario, el aparato interrumpe el sistema de limpieza.
- Para eliminar la suciedad muy incrustada, dejar actuar el agua con jabón durante un tiempo antes de iniciar el programa de limpieza.
- Para eliminar la suciedad muy incrustada, frotar los puntos de suciedad sobre las superficies lisas con agua y jabón antes de iniciar el programa de limpieza.

1. Sacar los accesorios del compartimento de cocción.

2. ¡ATENCIÓN!

El agua destilada puede corrosionar el compartimento de cocción.

- No utilizar agua destilada.

Mezclar 0,4 litros de agua con una gota de lavavajillas y verter la mezcla en el centro de la base del compartimento de cocción.

3. Ajustar las funciones de limpieza  con el mando de funciones.
- ✓ En el panel indicador aparecen el símbolo  y las funciones de limpieza. Está marcada la primera función de limpieza.
4. Pulsar repetidamente las teclas < o > hasta que se marque el símbolo .
- ✓ En el panel indicador aparece **EASY**.
5. Girar el mando de temperatura.
- ✓ En el panel indicador aparece .
- ✓ Tras unos segundos, se inicia el sistema de limpieza. En el panel indicador se muestra el transcurso del tiempo de cocción.
- ✓ En cuanto haya terminado el programa de limpieza, sonará una señal.

Nota: Si, tras encenderlo, parpadea  en el panel indicador, el compartimento de cocción no se ha enfriado por completo. Apagar el aparato. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe y volver a activar el programa de limpieza.

Limpieza posterior del compartimento de cocción

¡ATENCIÓN!

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

- Tras el sistema de limpieza, limpiar el compartimento de cocción y dejar secar por completo.
- 1. Abrir la puerta del aparato y retirar los restos de agua con una bayeta absorbente.
- 2. Limpiar con una bayeta o un cepillo blando las superficies lisas del compartimento de cocción. Eliminar la suciedad persistente con un estropajo metálico de acero inoxidable.
- 3. Eliminar los restos de cal con un paño empapado en vinagre. Aclarar con agua limpia y secar con un paño suave (también por debajo de la junta de la puerta).
- 4. Si la suciedad incrustada no se desprende, volver a aplicar el sistema de limpieza después de que el compartimento de cocción se haya enfriado.
- 5. Para apagar, girar el mando de funciones a la posición cero.
- 6. Tras la limpieza, bajar la puerta del aparato durante aprox. 1 hora para que se sequen las superficies del interior del horno.

17 Rejillas

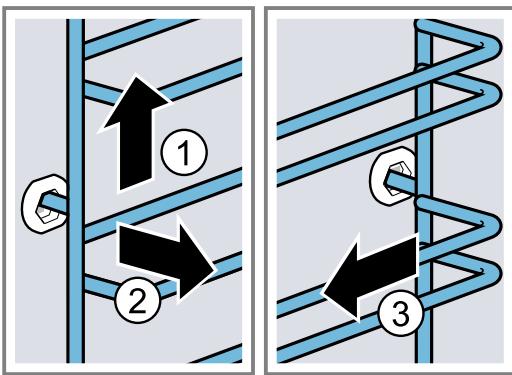
Para limpiar las rejillas y el compartimento de cocción o para sustituir las rejillas, estas pueden desengancharse.

17.1 Desenganchar las rejillas

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Las rejillas alcanzan temperaturas muy elevadas

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



3. Limpiar la rejilla.

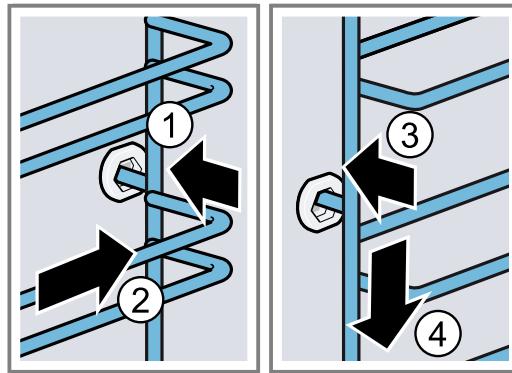
→ "Productos de limpieza", Página 19

17.2 Enganchar las rejillas

Notas

- Las rejillas se ajustan solo a izquierda o a derecha.
- Observar que las barras curvadas de ambas rejillas se encuentran delante.

1. Insertar la rejilla por el centro en la horquilla de deslizamiento trasera ① hasta que toque con la pared del compartimento de cocción y presionar hacia atrás ②.
2. Insertar la rejilla en la horquilla de deslizamiento delantera ③ hasta que toque con la pared del compartimento de cocción y presionar hacia abajo ④.



18 Puerta del aparato

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional, es posible desenganchar y limpiar la puerta del aparato.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

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

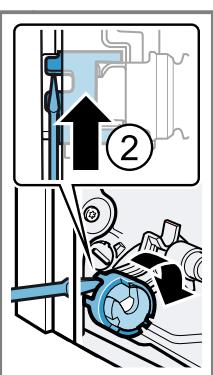
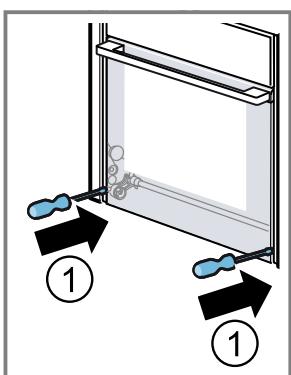
- ▶ Para desenganchar y enganchar la puerta del aparato, girar siempre los dos elementos de retención hasta el tope.
- ▶ Si la bisagra se cierra de golpe al desenganchar o enganchar la puerta del aparato, no tocar la bisagra y ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

18.1 Desenganchar la puerta del aparato

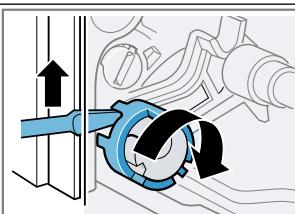
Requisitos

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

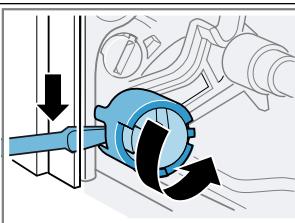
2. Para ello, sostener el destornillador en posición horizontal ① y empujar el seguro para puerta (componente negro) de ambos lados hacia arriba hasta que haga tope ②.



Seguro para puerta abierto



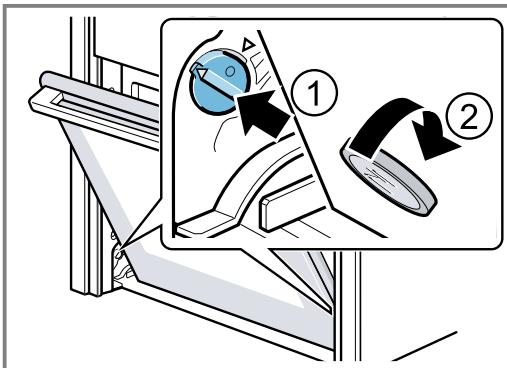
Seguro para puerta cerrado



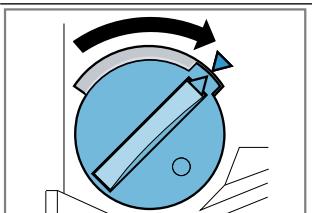
3. Abrir la puerta del aparato unos 45°.



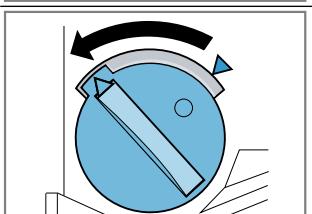
4. Insertar la moneda en la separación del bloqueo ① y girar hasta que haga tope ②.
- Girar el bloqueo del lado izquierdo en el sentido de las agujas del reloj.
 - Girar el bloqueo del lado derecho en el sentido contrario a las agujas del reloj.



Bloqueo de la parte izquierda fijado
Las flechas apuntan una a la otra



Bloqueo de la parte izquierda suelto



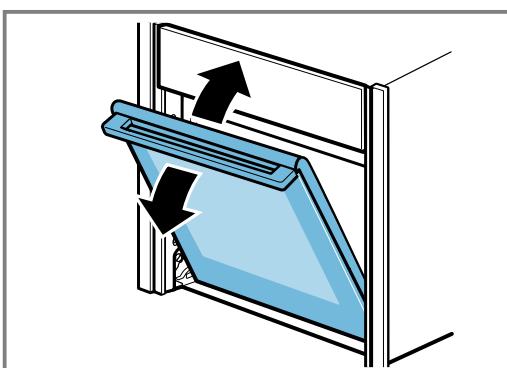
- ✓ El bloqueo encaja de manera perceptible.

5. ¡ATENCIÓN!

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

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

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



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

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

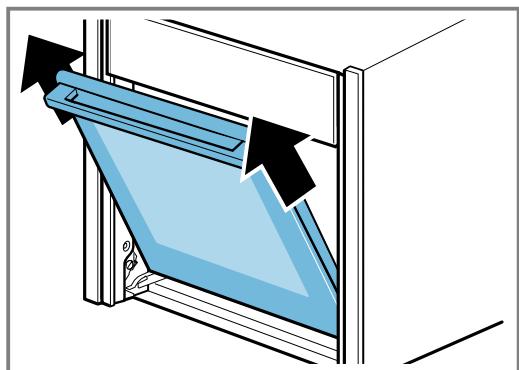
La puerta del aparato tiene un peso de 7-10 kg y puede caerse si no se maneja con cuidado.

- Manipular la puerta del aparato con precaución.

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

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

Agarrar firmemente con ambas manos la puerta del aparato por debajo del tirador, por el lado izquierdo y derecho, y extraerla hacia arriba.

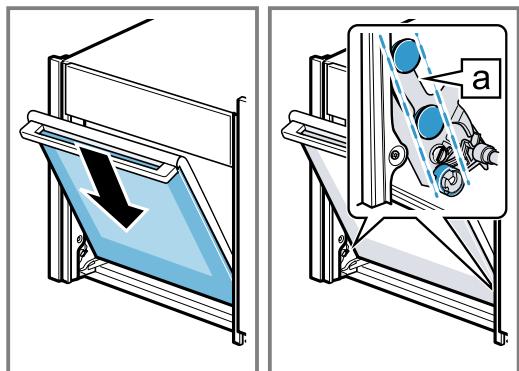


7. Colocar la puerta del aparato sobre una superficie plana, blanda y limpia.

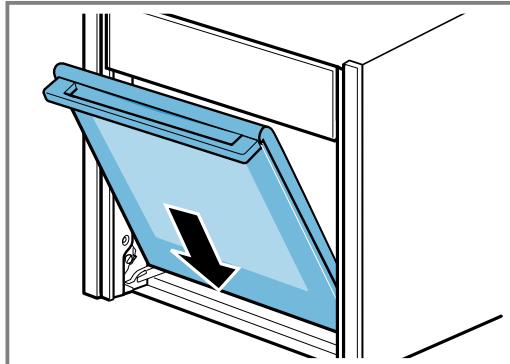
18.2 Enganchar la puerta del aparato

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

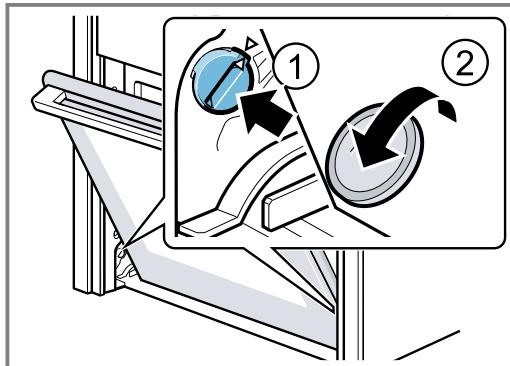
Enganchar la puerta del aparato al mismo tiempo sobre los rodillos de guía derecha e izquierda **a**.



2. Asegurarse de que la puerta del aparato se desliza por completo hacia abajo en el último tramo restante.



3. Con una moneda, soltar ambos bloqueos de la puerta del aparato. Insertar la moneda en la separación del bloqueo ① y girar hasta el tope ②.
 - Girar el bloqueo del lado izquierdo en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
 - Girar el bloqueo del lado derecho en el sentido contrario al de las agujas del reloj.



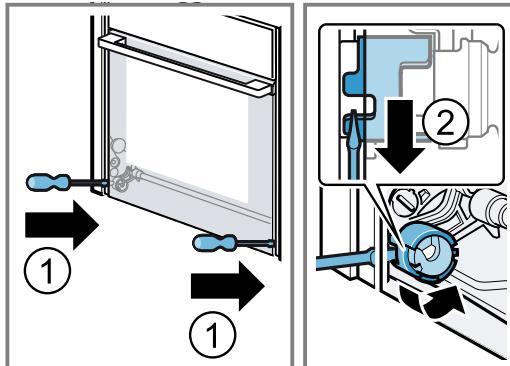
4. Abrir la puerta del aparato un poco hasta que se escuche un leve clic y cerrar la puerta del aparato.

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

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

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

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



- ✓ El seguro para puerta está cerrado.

18.3 Extraer los cristales de la puerta

Los cristales pueden desmontarse para facilitar su limpieza.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

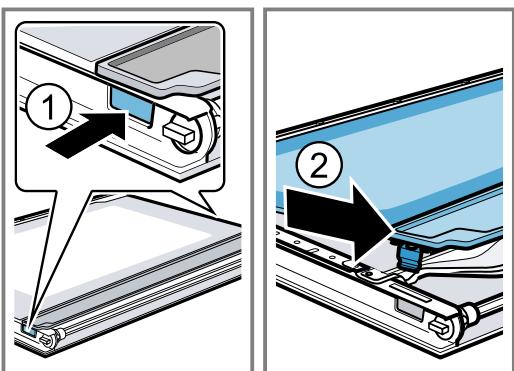
Las piezas interiores de la puerta pueden tener bordes afilados.

- Llevar guantes de protección.

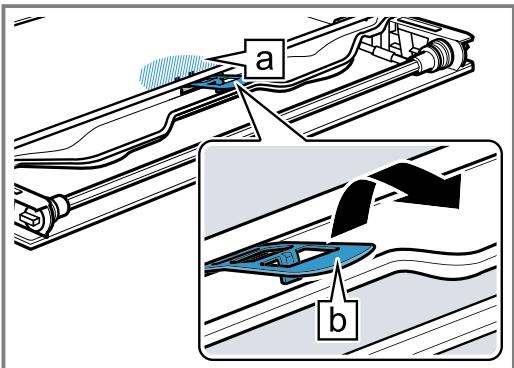
Requisito: La puerta del aparato está descolgada.

→ "Desenganchar la puerta del aparato", Página 23

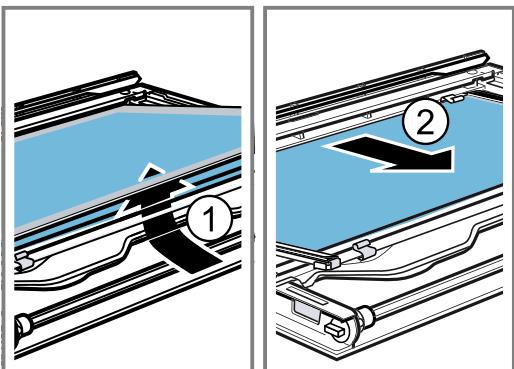
1. Colocar la puerta del aparato con la parte delantera hacia abajo sobre una superficie plana, blanda y limpia.
2. Presionar ① en la puerta del aparato a izquierda y derecha desde fuera hasta que el cristal interior se desencaje de ambos lados.
3. Levantar el cristal interior con cuidado y extraerlo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



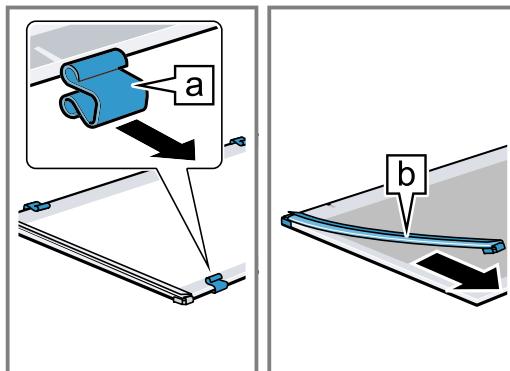
4. Presionar el cristal intermedio en la zona a hacia abajo y levantar con cuidado la sujeción b hasta que se pueda extraer.



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



6. En caso necesario, retirar los distanciadores a y las juntas b para la limpieza.



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

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

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

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

8. Secar los cristales de la puerta y volver a montarlos.
→ "Montar los cristales de la puerta", Página 26

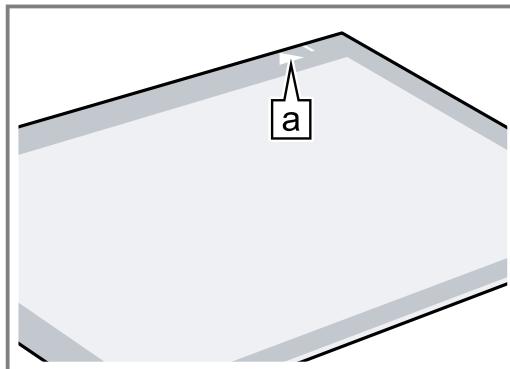
18.4 Montar los cristales de la puerta

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

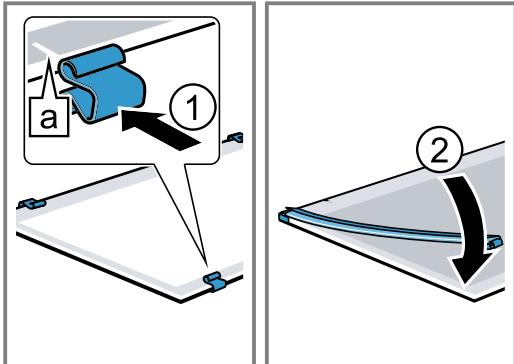
Si no se monta correctamente la puerta del aparato o el cristal de la puerta, puede resultar peligroso.

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

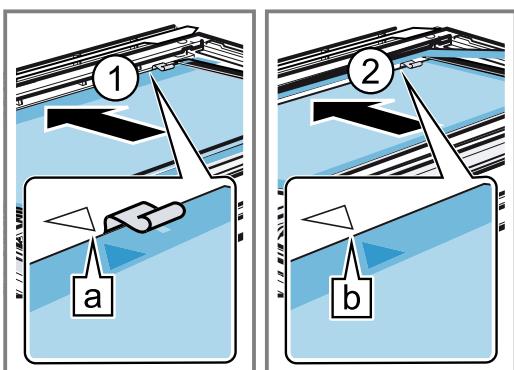
1. **Consejo:** Al realizar el montaje, asegurarse de que los cristales de la puerta se encuentran en el mismo orden que tenían originalmente.
Colocar el cristal intermedio de tal forma que la flecha a apunte hacia la derecha y hacia arriba.



2. Comprobar la colocación de los 4 distanciadores y de las 2 juntas.
- Colocar los distanciadores en el medio de las líneas **a** ①.
 - Fijar las juntas por las esquinas ②.

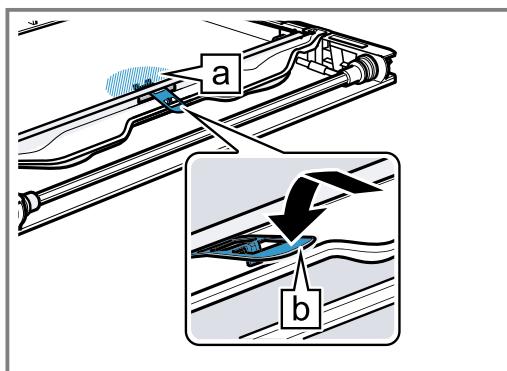


3. Colocar el cristal intermedio con los distanciadores y las juntas en la dirección de la flecha ①. La flecha sobre el cristal intermedio debe coincidir con la flecha sobre el marco **a**.
4. Colocar el segundo cristal intermedio sin distanciadores ni juntas e insertarlo en la dirección de la flecha hasta que se integre en el marco ②.

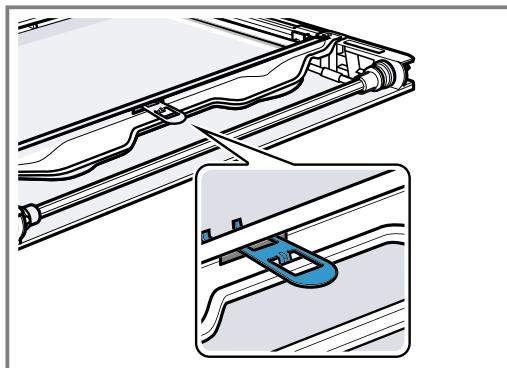


La flecha sobre el cristal intermedio debe coincidir con la flecha sobre el marco **b**.

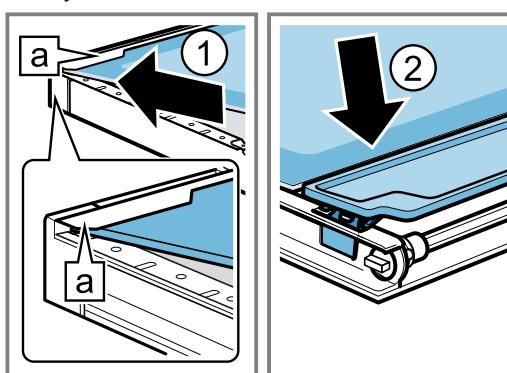
5. Presionar hacia abajo el cristal intermedio en la zona **a** e insertar la sujeción **b** en posición inclinada y presionar hasta que encaje.



- ✓ La sujeción está colocada.



6. Colocar el cristal interior en posición inclinada hacia atrás en el riel de fijación **a** ①.
7. Presionar el cristal interior desde arriba hasta que encaje ②.



19 Solucionar pequeñas averías

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

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

19.1 Averías de funcionamiento

Fallo	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	<p>El fusible de la caja de fusibles ha saltado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
El aparato no calienta; en el panel indicador se ilumina  .	<p>El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.
El aparato no calienta; en el panel indicador se ilumina  .	<p>El modo Demo está activado.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 un intervalo de 5 minutos modificando el valor □ en el último ajuste básico (en función del tipo de aparato  o ). <p>→ "Ajustes básicos", Página 16</p>
La puerta del aparato no se puede abrir;  se ilumina en el panel indicador.	<p>El seguro para niños bloquea la puerta del aparato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Desactive el seguro para niños con el sensor . <p>→ "Seguro para niños", Página 15</p>
La puerta del aparato no se puede abrir;  se ilumina en el panel indicador.	<p>La puerta del aparato está bloqueada por la función de limpieza.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Dejar que el aparato se enfrie hasta que se apague  en el panel indicador. <p>→ "Autolimpieza pirolítica", Página 21</p>
En el panel indicador parpadea la hora.	<p>El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Volver a ajustar la hora. <p>→ "Ajustar la hora", Página 13</p>
Cuando el aparato está apagado, la hora no se muestra en el panel indicador.	<p>Se ha modificado el ajuste básico.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Modificar el ajuste básico del indicador de la hora. <p>→ "Ajustes básicos", Página 16</p>
Se ilumina  en el panel indicador y el aparato no se puede programar.	<p>El seguro para niños está activado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Desactive el seguro para niños con el sensor . <p>→ "Seguro para niños", Página 15</p>
 parpadea en el panel indicador y el aparato no arranca.	<p>El compartimento de cocción está demasiado caliente para el funcionamiento seleccionado.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apagar el aparato y dejarlo enfriar. 2. Volver a iniciar el funcionamiento.
En el panel indicador aparece  .	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Apagar el aparato. <p>En caso necesario, se puede volver a programar.</p> <p>Consejo: Para que el aparato no se apague de forma involuntaria en preparaciones muy largas, debe ajustarse una duración del tiempo de cocción.</p> <p>→ "Funciones de programación del tiempo", Página 12</p>
Aparece un mensaje en el panel indicador con E, p. ej.  .	<p>Fallo eléctrico</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pulsar el sensor . - Volver a ajustar la hora si fuera necesario. ✓ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje de error. 2. Si se muestra de nuevo el mensaje de error, avisar al Servicio de Atención al Cliente. Proporcionar el mensaje de error exacto y el número de producto del aparato. <p>→ "Servicio de Asistencia Técnica", Página 29</p>
Home Connect no funciona correctamente.	<p>Hay diferentes causas posibles.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Ir a www.home-connect.com.

19.2 Cambiar la bombilla del horno

Si la iluminación del compartimento de cocción está deteriorada, hay que cambiar la bombilla del horno.

Nota: Pueden adquirirse lámparas halógenas de 230 V y 40 W resistentes al calor a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar solo estas lámparas. Tocar la lámpara halógena nueva solo con un paño seco y limpio. De este modo se prolonga su vida útil.

⚠ 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 descarga eléctrica!

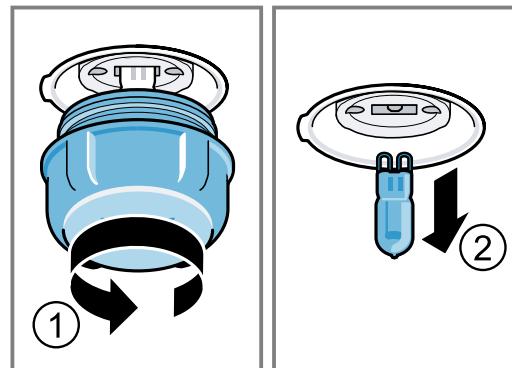
Al sustituir la bombilla, los contactos del portalámparas tienen tensión eléctrica.

- ▶ Antes de cambiar la lámpara, asegurarse de que el aparato esté apagado para evitar posibles descargas eléctricas.
- ▶ Además, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

Requisitos

- El aparato está desconectado de la red eléctrica.
- El compartimento de cocción se ha enfriado.
- Hay disponible una nueva lámpara halógena de repuesto.

1. Para evitar daños, poner un paño de cocina en el compartimento de cocción.
2. Desenroscar el cristal protector girándolo hacia la izquierda ①.
3. Extraer la lámpara halógena sin girar ②.



4. Colocar y presionar firmemente en el enchufe la lámpara halógena.
Atención a la posición de los pinos.
5. En función del tipo de aparato, el cristal protector estará equipado con un anillo junta. Colocar el anillo junta.
6. Atornillar el cristal protector.
7. Sacar el paño de cocina del compartimento de cocción.
8. Conectar el aparato a la red eléctrica.

20 Eliminación

Aquí se explica cómo desechar correctamente los aparatos usados.

20.1 Eliminación del aparato usado

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

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.

Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



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

21 Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

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

La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la parte inferior 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.

22 Declaración de conformidad

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

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



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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.							

23 Así se consigue

Aquí encontrará los ajustes correspondientes y los mejores accesorios y recipientes para diferentes alimentos. Hemos optimizado las recomendaciones adaptándolas al aparato.

23.1 Indicaciones de preparación

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

23.2 Consejos para hornear

Utilizar las alturas de inserción especificadas para hornear.

Hornear en un solo nivel	Altura
Pastas de alta cocción o molde sobre la parrilla	2
Pastas planas o en la bandeja de horno	3
Hornear en dos niveles	Altura
Bandeja universal	3
Bandeja de horno	1
Moldes sobre la parrilla:	Altura
Primera parrilla	3
Segunda parrilla	1
Hornear en tres niveles	Altura
Bandeja de horno	4
Bandeja universal	3
Bandeja de horno	1

Notas

- Para hornear en varios niveles, usar siempre la opción de aire caliente. Las pastas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
- Colocar los moldes en el compartimento de cocción uno al lado de otro o uno en cada nivel sin que coincidan uno encima de otro.
- Para obtener los mejores resultados de cocción, se recomienda usar moldes de metal oscuro.

23.3 Consejos para asar y asar al grill

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de carnes, aves o pescados sin rellenar, listos para asar y a temperatura de frigorífico con el compartimento de cocción sin precalentar.

- Cuanto más grande es el ave, el pescado o la porción de carne, menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.
- Dar la vuelta al ave, carne o pescado cuando transcurra entre aprox. 1/2 y 2/3 del tiempo indicado.
- Al cocinar aves, echar un poco de líquido en el recipiente. Cubrir la base del recipiente con aprox. 1-2 cm de líquido.
- Al dar la vuelta al ave, asegurarse de que la parte de la pechuga o de la piel se coloquen primero hacia abajo.

Asar y asar al grill sobre la parrilla

El asado sobre la parrilla es particularmente adecuado para grandes aves o varias piezas simultáneamente

- Dependiendo del tipo y tamaño del alimento para asar, añadir hasta medio litro de agua en la bandeja universal.
- El sedimento del asado obtenido se puede recoger para preparar una salsa. Además, de este modo se genera menos humo y el compartimento de cocción se ensucia menos.
- Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del electrodoméstico abierta.

23.4 Selección de alimentos

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C/nivel del grill	Duración en minutos
Pastel de masa de bizcocho, fino	Molde rectangular	2	☰	150-170	60-80
Pastel de masa de bizcocho, 2 niveles	Molde rectangular	3+1	☱	140-150	70-85
Tarta de fruta o de requesón con base de masa quebrada	Molde desarmable Ø 26 cm	2	☰	170-190	55-80
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable Ø 28 cm	2	☰	150-160 ¹	30-40
Brazo de gitano	Bandeja de horno	3	☱	180-200 ¹	10-15
Tarta de masa quebrada con cobertura jugosa	Bandeja universal	2	☰	160-180	55-95

¹ Precalentar el aparato.

² Dar la vuelta al alimento después de entre la mitad y dos tercios del tiempo total.

³ Para comenzar, añadir líquido al recipiente: la carne para asar deberá estar cubierta de agua al menos en 2/3

⁴ Dar la vuelta al alimento después de 2/3 del tiempo total.

⁵ No dar la vuelta a los alimentos. Cubrir el fondo con agua.

⁶ Introducir la bandeja universal debajo de la parrilla.

- Colocar el alimento sobre la parrilla. Adicionalmente, insertar la bandeja universal al menos una altura de inserción más abajo y con el borde inclinado dirigido hacia la puerta del aparato. Esto permite recoger la grasa.

Asar en el recipiente

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

Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado. Los recipientes de cristal son los más adecuados.

Recipiente sin tapa

- Utilizar un molde para hornear alto.
- Colocar el recipiente sobre la parrilla.
- A falta de un recipiente adecuado, utilizar la bandeja universal.

Recipiente con tapa

- Colocar el recipiente sobre la parrilla.
- La carne, las aves y el pescado también pueden quedar muy crujientes en una fuente de asados tapada. Para ello, utilizar un recipiente para asados con tapa de cristal. Utilizar una temperatura más alta.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Si se coloca un recipiente de cristal sobre una superficie húmeda o fría, el cristal puede estallar.

- Colocar el recipiente de cristal caliente sobre un salvamanteles seco.

⚠ 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.

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C/nivel del grill	Duración en minutos
Pastel de levadura con cobertura jugosa	Bandeja universal	3	≡	180-200	30-55
Magdalenas	Molde de tartaletas en la parrilla	2	≡	170-190	20-40
Pastas pequeñas de levadura	Bandeja de horno	3	⤒	150-170	20-30
Galletas	Bandeja de horno	3	≡	140-160	15-25
Galletas, 2 o 3 niveles	Bandeja universal Bandeja de horno	3+1 4+3+1	⤒	140-160	15-25
Pan, 1000 g (en molde y sin molde)	Bandeja universal Molde rectangular	2	⤒ ⤓	1. 210-220 ¹ 2. 180-190	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, fresca	Bandeja de horno	3	⤒	190-210	20-30
Pizza, fresca, base fina	Bandeja redonda para pizza	2	⤒	250-270 ¹	8-13
Quiche	Molde para tartas	2	⤒	190-210	25-35
Gratinado, picante, con ingredientes cocidos	Molde para gratinar	2	≡	200-220	30-60
Pollo, 1,3 kg, sin rellenar	Recipiente sin tapa	2	⤒	200-220	60-70
Pollo troceado, 250 g cada trozo	Recipiente sin tapa	3	⤒	220-230	30-35
Ganso sin rellenar, 3 kg	Recipiente sin tapa	2	⤒	1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Asado de cerdo, sin corteza de tocino, p. ej., cuello, 1,5 kg	Recipiente sin tapa	2	⤒	160-170	150-160
Filete de buey, medio hecho, 1 kg	Parrilla Bandeja universal	3	≡	210-220	40-50 ²
Estofado de vacuno, 1,5 kg	Recipiente con tapa	2	⤒	200-220	130-150 ³
Rosbif, medio hecha, 1,5 kg	Parrilla Bandeja universal	3	⤒	200-220	60-70 ²
Hamburguesa, 3-4 cm de grosor	Parrilla	4	⤒/~~	HT/~~	25-30 ⁴
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha, 1,0 kg	Recipiente sin tapa	2	⤒	170-190	70-80 ⁵
Pescado, a la parrilla, entero, 300 g, p. ej., trucha	Parrilla	2	⤒	160-180	20-30 ⁶

¹ Precalentar el aparato.² Dar la vuelta al alimento después de entre la mitad y dos tercios del tiempo total.³ Para comenzar, añadir líquido al recipiente: la carne para asar deberá estar cubierta de agua al menos en 2/3⁴ Dar la vuelta al alimento después de 2/3 del tiempo total.⁵ No dar la vuelta a los alimentos. Cubrir el fondo con agua.⁶ Introducir la bandeja universal debajo de la parrilla.

23.5 Yogur

Este aparato permite elaborar yogur casero.

Preparar yogur

- Retirar las rejillas y los accesorios del compartimiento de cocción.
- Verter la masa de yogur ya preparada en recipientes pequeños, como tazas o recipientes pequeños.

- Tapar los recipientes con un film, p. ej., con film transparente.
- Colocar los recipientes en el suelo del compartimiento de cocción.
- Ajustar el aparato según el ajuste recomendado.
- Finalmente, dejar que el yogur repose en el frigorífico.

Ajustes recomendados para yogures

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Yogur	Moldes para porciones	Base del compartimiento de cocción	=	40-45	8-9 h

23.6 Comidas normalizadas

Esta vista general ha sido elaborada para facilitar a los institutos de pruebas la comprobación del aparato según la norma EN 60350 - 1.

Horneado

Tener en cuenta esta información a la hora de hornear comidas normalizadas.

Indicaciones generales

- Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar.
- Tener en cuenta las indicaciones de las tablas referidas al precalentamiento. Los valores de ajuste son válidos sin calentamiento rápido.
- Para hornear, emplear al comienzo la temperatura más baja de las indicadas.

Alturas de inserción

Alturas de inserción para hornear en dos niveles:

Nota: 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.

- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: altura 1

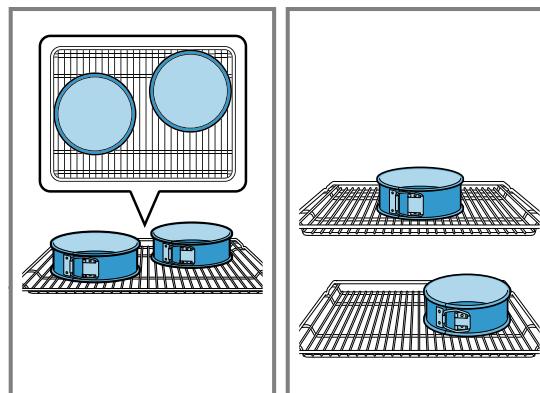
- Moldes sobre la parrilla primera parrilla: altura 3
segunda parrilla: altura 1

Alturas de inserción para hornear en tres niveles:

- Bandeja de horno: altura 4
- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: altura 1

Horneado con dos moldes desarmables:

Colocar los moldes en el compartimento de cocción uno al lado de otro o uno en cada nivel sin que coincidan uno encima de otro.



Ajustes recomendados para hornear

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas de té	Bandeja de horno	3	≡	140-150 ¹	25-35
Pastas de té	Bandeja de horno	3	✗	140-150 ¹	20-30
Pastas de té, 2 niveles	Bandeja universal + Bandeja de horno	3 + 1	✗	140-150 ¹	25-35
Pastas de té, 3 niveles	Bandeja universal + Bandeja de horno	4 + 3 + 1	✗	130-140 ¹	35-55
Pastelitos	Bandeja de horno	3	≡	150 ¹	25-35
Pastelitos	Bandeja de horno	3	✗	150 ¹	20-30
Pastelitos, 2 niveles	Bandeja universal + Bandeja de horno	3 + 1	✗	140 ¹	25-35
Pastelitos, 3 niveles	Bandeja universal + Bandeja de horno	4 + 3 + 1	✗	140 ¹	25-35
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm	2	≡	160-170 ²	25-35
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm	2	✗	160-170	30-35
Base para tarta, 2 niveles	Molde desarmable Ø 26 cm	3 + 1	✗	150-160 ²	35-50

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

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

Ajustes recomendados para asar al grill

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C/nivel del grill	Duración en minutos
Dorar tostadas	Parrilla	4	~~~	H~ / ~~	5-6

24 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.

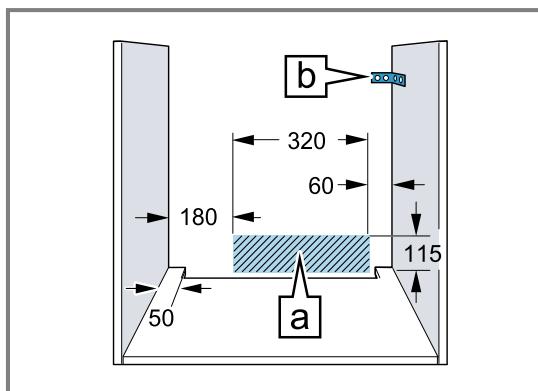


⚠ 24.1 Indicaciones de montaje generales

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

- Solo una instalación profesional de conformidad con estas instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro. En caso de daños debido a un montaje erróneo, la responsabilidad será del instalador.
- No utilizar el tirador de la puerta para el transporte o el montaje.
- Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.
- Antes de poner en marcha el aparato, retirar el material de embalaje y las láminas adherentes de la puerta y del interior del aparato.
- Tener en cuenta las hojas de instrucciones para la instalación de los accesorios.
- Los muebles donde se aloje el aparato deben poder resistir una temperatura de hasta 95 °C, y los frontales de los muebles adyacentes, hasta 70 °C.
- No instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de mueble. Existe riesgo de sobrecalentamiento.
- Llevar a cabo los trabajos de recorte en el mueble antes de colocar el aparato. Retirar las virutas. Podrían afectar al funcionamiento de los componentes eléctricos.

- La toma de corriente del aparato debe quedar dentro de la zona de la superficie sombreada **a** o fuera del espacio de montaje. Los muebles que no estén fijados deben fijarse a la pared con una escuadra estándar **b**.



- 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 – ¡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.

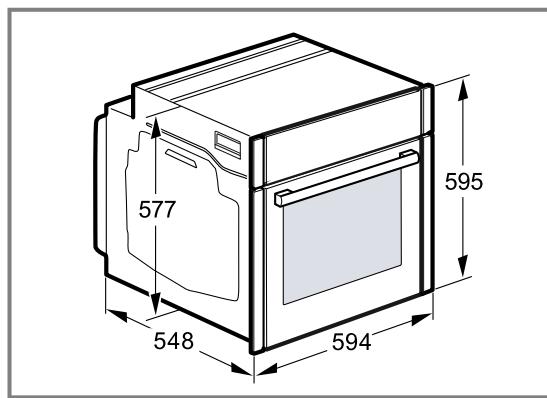
¡ATENCIÓN!

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.

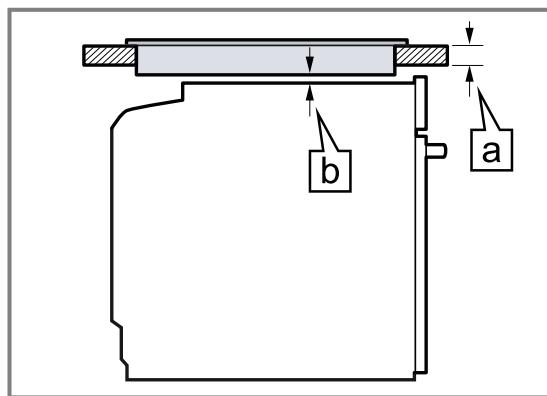
24.2 Medidas del aparato

Aquí se pueden consultar las dimensiones del aparato.



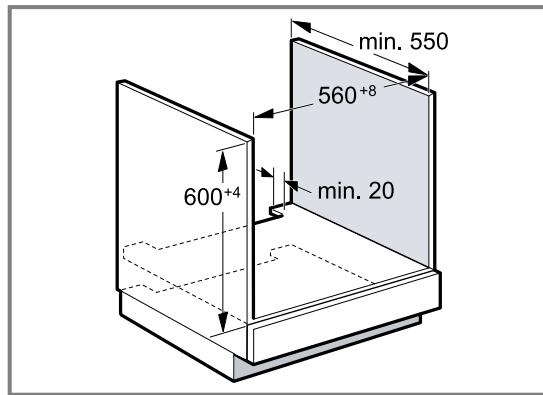
24.4 Instalación debajo de la placa de cocción

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



24.3 Montaje debajo de una encimera

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



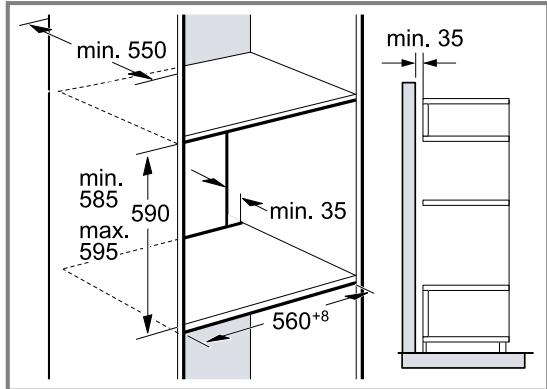
- Para poder ventilar el aparato, el panel intermedio debe disponer de una ranura de ventilación.
- Si se instala en combinación con placas de inducción, no obstruir el espacio entre la encimera y el aparato con listones suplementarios.
- La encimera debe estar fijada sobre el mueble empotrado.
- Tener en cuenta las posibles instrucciones de montaje de la placa de cocción.

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

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

24.5 Montaje en un armario en alto

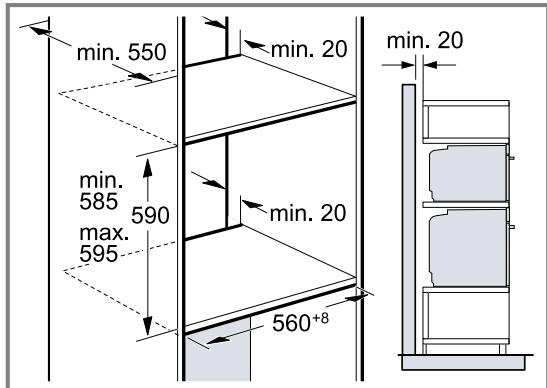
Tener en cuenta las dimensiones y las indicaciones de montaje al instalar el aparato en un armario en alto.



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

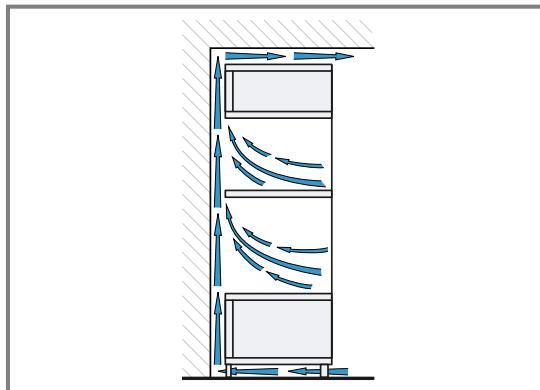
24.6 Instalar dos aparatos uno encima de otro

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



- Para la ventilación de los aparatos, los paneles intermedios deben contar con una ranura de ventilación.
- Para garantizar una ventilación suficiente de ambos aparatos, se requiere un orificio de ventilación de al menos 200 cm² en el área del zócalo. Para ello, recortar la placa protectora del zócalo o colocar una rejilla de ventilación.

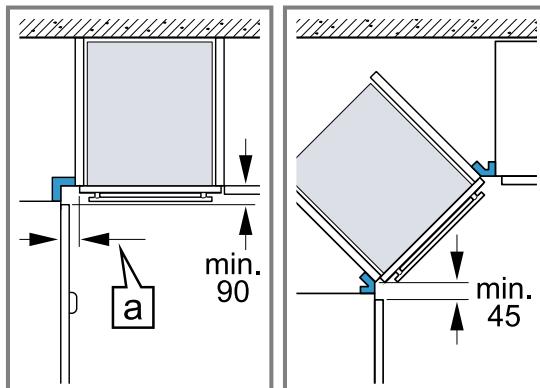
- Es preciso proceder con cuidado para asegurarse de que el intercambio de aire se produzca de conformidad con el esquema.



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

24.7 Montaje en esquina

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



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

24.8 Conexión eléctrica

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

- El aparato pertenece a la clase de protección I y solo puede utilizarse conectado a una conexión con conductor de toma a tierra.
- La protección por fusible debe configurarse de acuerdo con los datos de potencia indicados en la placa de características y con la normativa local.
- El aparato debe estar sin tensión para poder realizar los trabajos de montaje.
- Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.
- 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.

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

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

- Introducir el enchufe en la toma de corriente provista de toma de tierra.

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

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

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

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

1. Identificar el conductor de fase y el conductor neutro («cero») de la toma de corriente.

El aparato puede resultar dañado si no se conecta de forma adecuada.

2. Conectar el aparato según el esquema de conexión.

Tensión, ver placa de características.

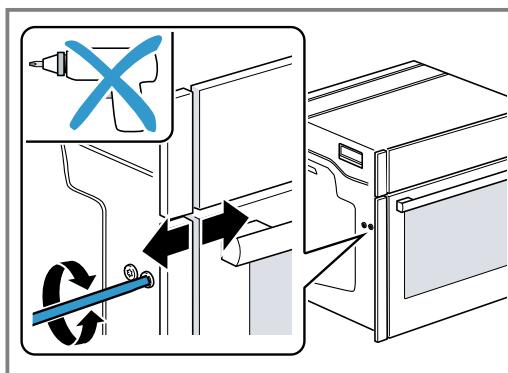
3. Conectar los conductores de la línea de conexión a red de acuerdo con la codificación por colores:

- verde-amarillo = toma a tierra
- azul = conductor neutro («cero»)
- marrón = fase (conductor externo)

24.9 Montar el aparato

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

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

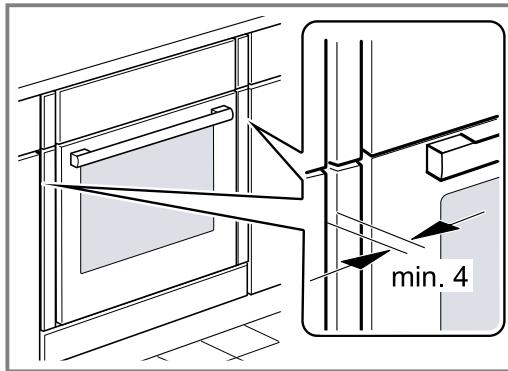


En el sentido de las agujas del reloj: aumentar la separación

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

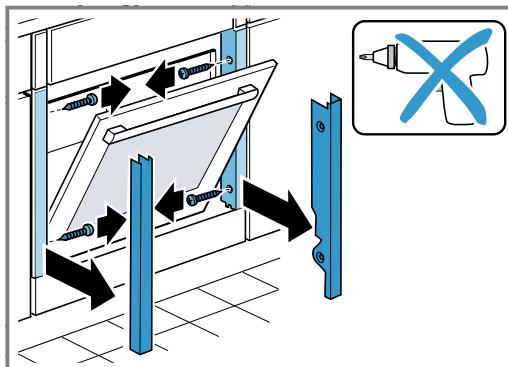
2. Introducir completamente el aparato.
No doblar, aprisionar ni pasar por bordes afilados el cable de conexión.

3. Centrar el aparato.



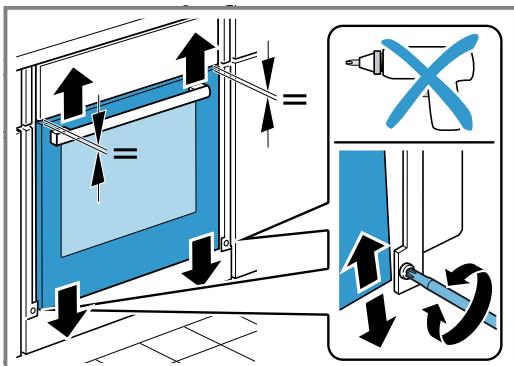
Debe dejarse una separación para ventilación de 4 mm como mínimo entre el aparato y los frontales de los muebles adyacentes.

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



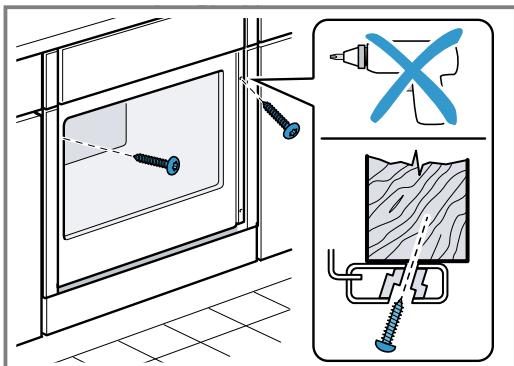
5. Cerrar la puerta del aparato.

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

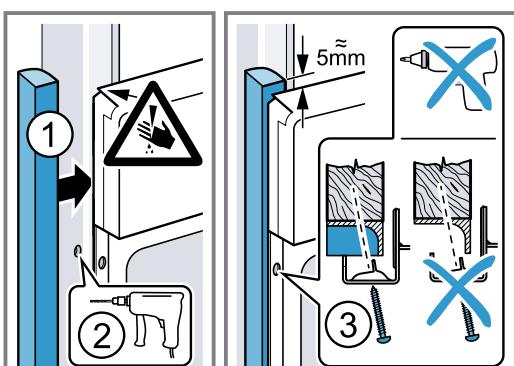


En el sentido de las agujas del reloj: reducir la separación
En el sentido contrario al de las agujas del reloj: aumentar la separación

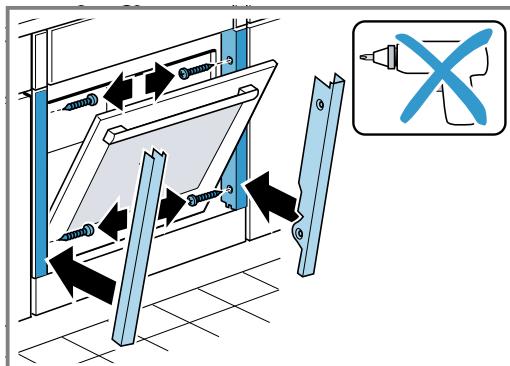
- Atornillar el aparato.



- 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.



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

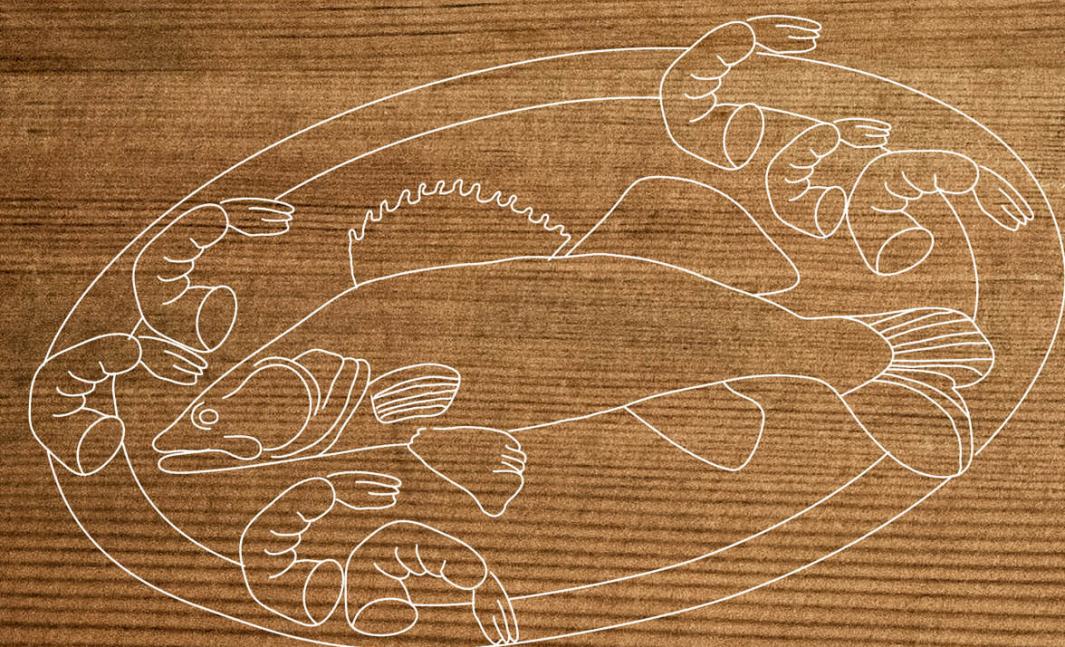


Nota: El espacio entre la encimera y el aparato no debe obstruirse con listones supplementarios.
En las paredes laterales del armario desmontable no se pueden montar listones térmicos.

24.10 Desmontar el aparato

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





REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001662704
010909
es