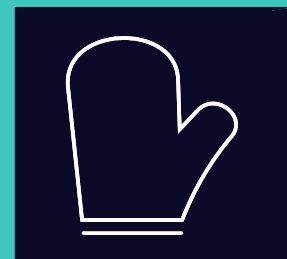


SIEMENS

VB578D0S0

Horno empotrado



ES Manual de usuario e instrucciones de montaje



Índice

MANUAL DE USUARIO

1	Seguridad	2
2	Evitar daños materiales	5
3	Protección del medio ambiente y ahorro	5
4	Familiarizándose con el aparato	6
5	Accesorios	9
6	Antes de usar el aparato por primera vez	11
7	Manejo básico	11
8	Funciones de programación del tiempo	11
9	Seguro para niños	12
10	Ajustes básicos	13

11	Cuidados y limpieza	14
12	Función de limpieza	16
13	Rejillas	18
14	Puerta del aparato	18
15	Solucionar pequeñas averías	20
16	Eliminación	21
17	Servicio de Asistencia Técnica	21
18	Así se consigue	22
19	INSTRUCCIONES DE MONTAJE	26
19.1	Seguridad de montaje	26

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 una altura de 4000 m sobre el nivel del mar.

No utilizar el aparato:

- con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

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

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

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

1.4 Uso seguro

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción.

→ "Accesorios", Página 9

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los objetos inflamables almacenados en el compartimento de cocción pueden arder.

- ▶ No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.
- ▶ Si sale humo, apagar el aparato o desconectar el interruptor automático y mantener la puerta cerrada para sofocar las llamas que puedan producirse.

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

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

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

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

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

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

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

Los accesorios y la vajilla se calientan mucho.

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

Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno está caliente. La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.

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

Los raíles telescópicos se calientan durante el funcionamiento del aparato.

- ▶ Dejar enfriar las guías correderas calientes antes de manipularlas.
- ▶ Sujetar los raíles telescópicos calientes únicamente con agarradores.

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

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ No tocar la zona de las bisagras.

Las piezas interiores de la puerta pueden tener bordes afilados.

- ▶ Llevar guantes de protección.

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

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

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

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

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato. Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.

- ▶ Llamar al servicio de atención al cliente.

→ *Página 21*

Una vez montado el aparato, las aberturas del panel posterior no deben ser accesibles a los niños.

- ▶ Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

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

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

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

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

1.5 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, desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

1.6 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.
- ▶ Introducir solo accesorios esmaltados.

⚠ 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 enfríe.
- ▶ 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 enfríe.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

2 Evitar daños materiales

2.1 En general

ATENCIÓN

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

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

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

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

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

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

Si 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.

- ▶ Limpiar el agua de condensación después de cocinar a fuego lento. Tras el funcionamiento con temperatu-

ras altas, dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada.

- ▶ No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado.
- ▶ No conservar ningún alimento dentro del compartimento de cocción.
- ▶ No fijar nada en la puerta del aparato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El papel de aluminio puede ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.

- ▶ El papel de aluminio en el compartimento de cocción no debe entrar en contacto con el cristal de la puerta.

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.

→ "Así se consigue", Página22

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

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

- ✓ Estos moldes para hornear absorben especialmente bien el calor.

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

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

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

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

Si se utilizan tiempos de cocción prolongados, apagar el aparato 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción.

- ✓ El calor residual es suficiente para acabar de cocinar el plato.

Retirar los accesorios no utilizados del compartimento de cocción.

- ✓ Los accesorios innecesarios no deben calentarse.

Descongelar los alimentos ultracongelados antes de cocinarlos.

- ✓ Así se ahorra la energía necesaria para la descongelación.

Nota: De acuerdo con el Reglamento 2023/826 sobre diseño ecológico de la UE, este aparato se encuentra en otro estado cuando está en modo desactivado. En adelante se denominará modo o estado de bajo consumo.

Incluso cuando la función principal no está activa, el aparato necesita energía para:

- Detección del manejo de las teclas táctiles
- Control de la apertura de la puerta
- Edición de la hora (sin indicador)

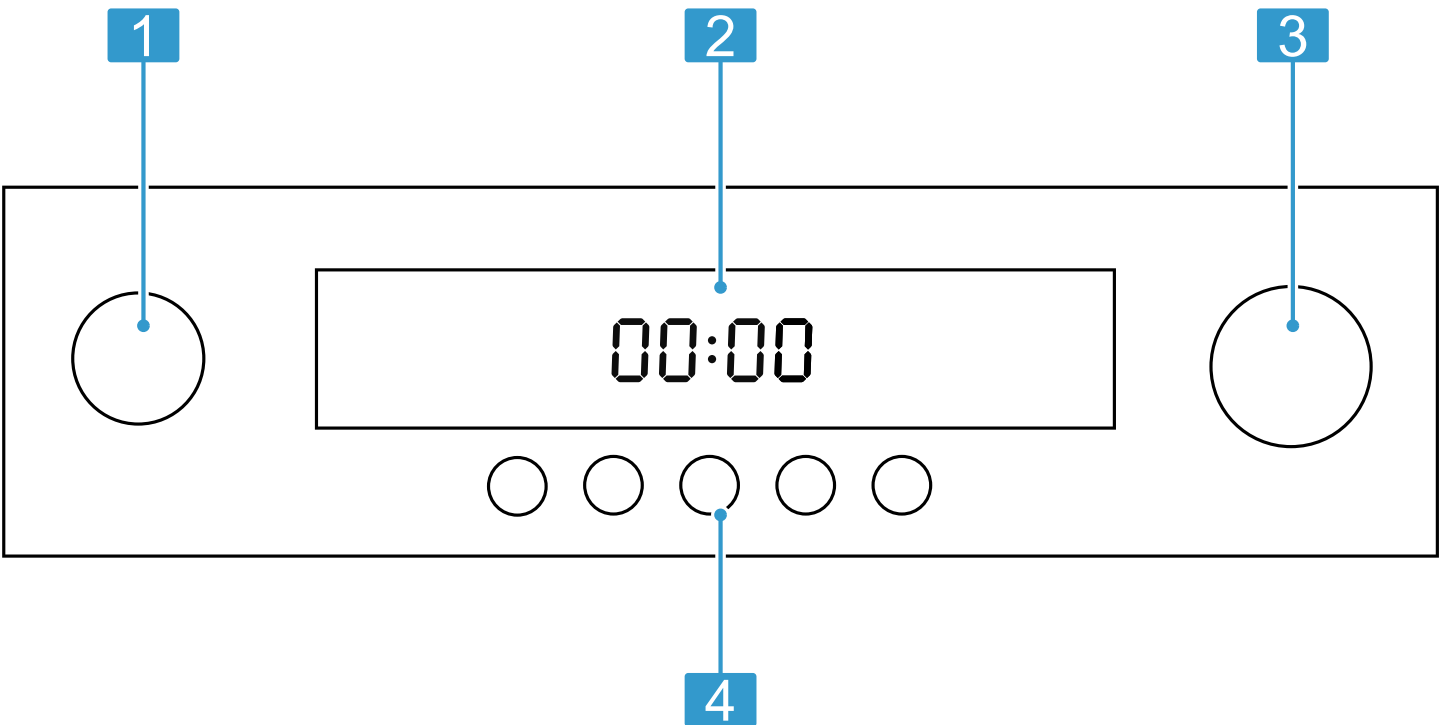
Por definición, no existe un modo «desactivado» ni un estado «preparado», por lo que se habla de modo o estado de bajo consumo. Para medir el modo o estado de bajo consumo debe utilizarse la norma EN IEC 60350-1:2023.

4 Familiarizándose con el aparato

4.1 Panel de mando

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

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



1	Mando de funciones	Con el mando de funciones se puede ajustar el tipo de calentamiento u otras funciones. El mando de funciones puede girarse desde la posición cero hacia la izquierda o hacia la derecha.
---	--------------------	--

2	Display	En el display se muestran los símbolos de las funciones activas y las funciones de tiempo.
3	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 hacia la derecha o hacia la izquierda. Carece de posición cero.
4	Paneles táctiles	Los paneles táctiles permiten ajustar directamente diversas funciones.

Teclas

Pueden seleccionarse distintas funciones directamente con las teclas.

Nota: Si una tecla carece de función, suena una señal.

Símbolo	Tecla	Explicación
	Funciones de programación del tiempo	Ajustar el reloj avisador, la duración, el tiempo de finalización y la hora
	Menos	Reducir el valor de ajuste
	Más	Aumentar el valor de ajuste
	Iluminación	Activar y apagar la iluminación interior
	Precalentamiento rápido	Encender y apagar el precalentamiento rápido
	Seguro para niños	Activar y desactivar el seguro para niños en el modo de bajo consumo.

Display

En el panel indicador se muestran los valores ajustados en ese momento o las posibilidades de selección.

El valor que se puede ajustar en cada momento aparece resaltado. El valor se muestra en letra blanca sobre fondo oscuro.

Símbolo	Explicación
	Precalentamiento rápido
	Reloj avisador
	Duración
	Finalización
	Hora
	Indicación horaria
	Indicador de calentamiento
	Seguro para niños
	Bloqueo de la puerta
	Indicación de temperatura

Mando de temperatura

El mando de temperatura permite ajustar la temperatura o la potencia del grill.

Nota: La temperatura se puede ajustar en intervalos de 1 grado hasta 100 °C; y, por encima de esa temperatura, en intervalos de 5 grados.

Control de temperatura

Las barras del control de temperatura indican las fases de calentamiento o el calor residual del compartimento de cocción.

Fase de precalentamiento	Significado
Control de precalentamiento	El control de precalentamiento indica la subida de temperatura en el compartimento de cocción. Cuando todas las barras están completas, es el momento idóneo para introducir el plato. En los niveles de grill y de limpieza, las barras aparecen completas. En el tipo de calentamiento «Calor superior/inferior suave», las barras no aparecen completas.
Indicador de calor residual	Cuando el aparato está apagado, el control de temperatura muestra el calor residual del compartimento de cocción. El indicador se apaga cuando la temperatura desciende hasta aprox. 60 °C.

4.2 Tipos de calentamiento y funciones

A continuación, se explican las diferencias y la aplicación de cada tipo de calentamiento para poder encontrar siempre el que mejor se corresponda con cada alimento.

Nota: Para cada tipo de calentamiento, el aparato recomienda una temperatura o un nivel predeterminados. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.

Símbolo	Modo de calentamiento o función	Temperatura o nivel	Uso
	Aire caliente 3D	50-280 °C	Preparar platos en 1-2 niveles. Los ventiladores reparten de modo uniforme el calor de las resistencias circulares de la placa posterior por todo el compartimento de cocción. Este tipo de calentamiento se utiliza para determinar el consumo de energía en el modo de recirculación.
	Recirculación de aire	50-280 °C	Preparar pasteles y repostería en un solo nivel. Los ventiladores reparten el calor de las resistencias de modo uniforme por todo el compartimento de cocción.
	Función pizza	50-280 °C	Preparar pizza fresca o productos ultracongelados, por ejemplo, patatas fritas o strudel. Las resistencias y los ventiladores se calientan rápidamente y reparten el calor de modo uniforme por todo el compartimento de cocción.
	Descongelar	30-60 °C	Descongelar alimentos, p. ej., carne, aves, pan o pasteles. El ventilador hace circular el aire caliente en torno a los alimentos.
	Calor inferior	50-280 °C	Continuar la cocción de los platos. El calor proviene de la parte inferior.
	Grill, pequeña superficie	Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Hornear al grill pequeñas cantidades de alimentos, como filetes, salchichas, tostadas y piezas de pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
	Grill, amplia superficie	Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Hornear al grill alimentos planos o de poca altura, p. ej., filetes, salchichas o tostadas, o bien gratinar. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
	Turbogrill	50-280 °C	Asar carne, aves y pescados enteros. El ventilador hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill.
	Calor superior/inferior suave	50-280 °C	Para cocinar a fuego lento platos seleccionados (p. ej., carnes o verduras) a la misma altura sin precalentamiento. Este tipo de calentamiento no es adecuado para alimentos que deben fermentar al hornearse (p. ej., pan). Este tipo de calentamiento se utiliza para determinar el consumo de energía en modo convencional y la clase de eficiencia energética.
	Calor superior e inferior	50-280 °C	Preparar pasteles, gratinados y asados de carne magra. El calor proviene de forma homogénea de arriba y abajo.
	Limpieza		→ "Función de limpieza", Página 16

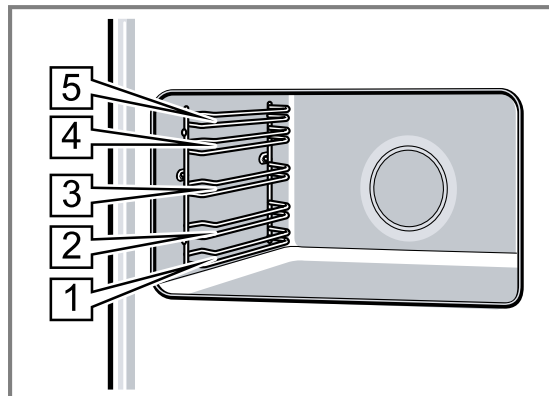
4.3 Compartimento de cocción

Las funciones del compartimento de cocción facilitan el funcionamiento del aparato.

Alturas de inserción

El compartimento de cocción tiene 5 alturas de inserción.

Introducir siempre el accesorio hasta el tope para que no toque el cristal de la puerta. Introducir los accesorios en el compartimento de cocción correctamente.



Iluminación interior

Al abrir la puerta del aparato, se enciende la iluminación interior. Si la puerta del aparato permanece abierta, la iluminación se apaga al cabo de poco tiempo.

En la mayoría de los modos de funcionamiento, la iluminación interior se enciende en cuanto el aparato empieza a funcionar. Cuando finaliza el funcionamiento, la iluminación se apaga.

Nota: En el modo de funcionamiento «Calor superior/inferior suave», la iluminación interior se apaga automáticamente al cabo de aprox. 1 minuto. Es posible encender la iluminación interior con .

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta del aparato.

ATENCIÓN

Si se cubren las rendijas de ventilación, el aparato se sobrecalienta.

- ▶ No obstruir la abertura de ventilación.

Para que el interior del horno se enfríe con mayor rapidez tras utilizarlo, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

Puerta del aparato

Si se abre la puerta durante el funcionamiento del aparato, este deja de funcionar. Al cerrar la puerta, el funcionamiento se reanuda.

Para evitar que la puerta del aparato toque los muebles empotrados, la puerta del aparato se abre algo menos de 90°.

Condensación

Aquí se explica cómo se produce la condensación, cómo evitar daños y cómo reducir la condensación.

Al preparar alimentos en el compartimento de cocción, puede generarse gran cantidad de vapor de agua. Dado que el aparato utiliza la energía de forma muy eficiente, se escapa muy poco calor durante el funcionamiento. Sin embargo, debido a las grandes diferencias de temperatura entre el compartimento de cocción y la parte exterior, puede condensarse agua en la puerta del aparato, el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos. La condensación de agua es un fenómeno físico normal.

Para evitar daños, eliminar el agua acumulada a causa de la condensación. Si se acumula agua en la bandeja recogegotas debido a la condensación, eliminarla con una esponja. Si la bandeja recogegotas está llena, pueden dañarse los muebles empotrados. Dejar secar el aparato con la puerta abierta.

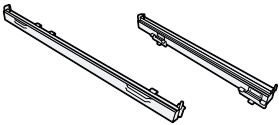
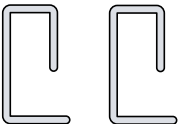
Si se precalienta el aparato, se reduce la condensación.

5 Accesorios

Utilice accesorios originales. Están pensados para este aparato.

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

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

Accesorios		Uso
Parrilla		■ Recipientes ■ Moldes para repostería ■ Carne (p. ej., asados o parrilladas) ■ Platos ultracongelados
Bandeja universal		■ Tartas ■ Repostería ■ Platos ultracongelados ■ Asados de gran tamaño Consejo: Se puede utilizar la bandeja universal como colector de grasa cuando se asa directamente sobre la parrilla.
Bandeja de horno		■ Pasteles en bandeja ■ Repostería de pequeño tamaño
Juego de raíles telescópicos		Utilizar los rieles de extracción para extraer aún más los accesorios.
Varillas de seguridad		Cerrar las bisagras.

Accesorios	Uso
	Nota: No desechar las varillas de seguridad. Guardar las varillas de seguridad en un lugar seguro. Las varillas de seguridad son siempre necesarias cuando se desmonta la puerta del aparato o se limpian los cristales de la puerta.

5.1 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: siemens-home.bsh-group.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.

Otros accesorios	Uso
Parrilla	■ Recipientes ■ Moldes para repostería ■ Carne (p. ej., asados o parrilladas) ■ Platos ultracongelados
Bandeja de horno	■ Pasteles en bandeja ■ Repostería de pequeño tamaño
Bandeja universal	■ Tartas ■ Repostería ■ Platos ultracongelados ■ Asados de gran tamaño
Juego de raíles telescópicos	Juego de raíles telescópicos para un nivel

5.2 Función de encaje

La función de encaje evita que los accesorios se caigan al extraerlos. El accesorio puede extraerse hasta la mitad, hasta que quede encajado. Introducir los accesorios en el compartimiento de cocción correctamente para que funcione la protección antivuelco.

5.3 Introducir los accesorios en el compartimento de cocción

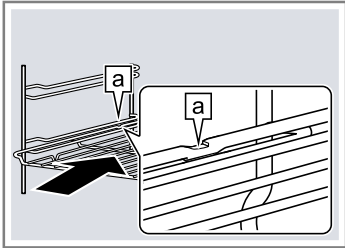
ATENCIÓN

Si se introducen accesorios en el compartimento de cocción de manera descuidada, se puede dañar el esmalte.

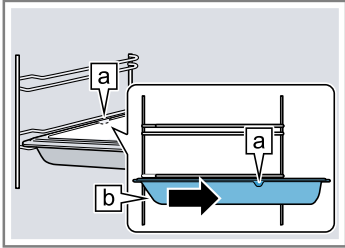
- ▶ Introducir con cuidado los accesorios con ambas manos.
→ "Introducir los accesorios en el compartimento de cocción", Página 10

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

Rejilla	La parte abierta debe señalar hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo ~.
---------	---

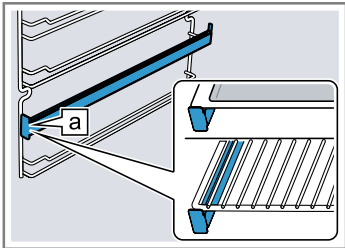


Bandeja, p. ej., universal o de horno	La parte inclinada de los accesorios b debe mirar hacia delante, en dirección a la puerta del aparato.
---------------------------------------	---



3. Para colocar un accesorio con los rieles de extracción cuando se utilizan distintas alturas de inserción, extraer los rieles.

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



- Nota:** Los rieles de extracción encajan en su lugar cuando están completamente extraídos. Volver a introducir los rieles de extracción en el compartimento de cocción ejerciendo un poco de presión.
4. 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.

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 Ajustar la hora

Tras conectarlo, en el indicador parpadean 12:00 y el símbolo ☀ se ilumina. Ajustar la hora.

1. Ajustar la hora con los sensores + o -.
2. Pulsar ☀.

Nota: Una vez transcurrido el tiempo de ajuste, la hora se guarda automáticamente.

6.2 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez

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

1. Retirar los accesorios del compartimento de cocción y desmontar las rejillas. → *Página 18*
2. Retirar por completo todos los restos de embalaje del horno, como fragmentos de poliestireno.
3. Algunas partes están cubiertas con una lámina protectora contra roces. Retirar la lámina protectora contra roces.

4. Limpiar el aparato por fuera con un paño suave y húmedo.
5. Limpiar el compartimento de cocción con agua y un poco de jabón.
6. Para eliminar el olor a nuevo, calentar el aparato vacío y cerrado.
7. Girar el mando de funciones hasta la posición ☐.
8. Ajustar la temperatura máxima.
Al calentar el aparato por primera vez, pueden oírse ruidos crepitantes procedentes del compartimento de cocción.
9. Mientras el aparato se esté calentando, ventilar la cocina.
10. Desconectar el aparato al cabo de una hora.
11. Dejar que el aparato se enfríe.
12. Cuando el compartimento de cocción se haya enfriado, limpiar las superficies lisas con agua y un poco de jabón.
13. Instalar las rejillas. → *Página 18*
14. En caso necesario, limpiar los cristales de la puerta. → *Página 18*

6.3 Limpieza de los accesorios

- Limpiar los accesorios a fondo con agua con un poco de jabón y una bayeta suave.

7 Manejo básico

7.1 Conectar el aparato

1. Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
- ✓ Para cada función, se preajusta una temperatura o un nivel de grill.
2. Seleccionar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.
- ✓ El aparato empieza a calentar.

Nota: El control de la temperatura muestra el estado actual del precalentamiento.

7.2 Cambiar tipo de calentamiento y temperatura

1. Utilizar el mando de funciones para cambiar el tipo de calentamiento.
2. Cambiar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.

7.3 Desconectar el aparato

- Situar el mando de funciones en la posición cero.

7.4 Activar el precalentamiento rápido

- Para calentar el compartimento de cocción rápido, pulsar »|||☀.

Nota: El precalentamiento rápido está disponible para aire caliente 3D, recirculación de aire, posición de pizza y calor superior/inferior.

7.5 Desconexión automática

El aparato cuenta con una función de desconexión automática. El aparato se desconecta automáticamente transcurridas 13 horas.

8 Funciones de programación del tiempo

8.1 Resumen de las funciones de tiempo

Aquí se indica una vista general de las funciones horarias.

Símbolo	Función de tiempo	Uso
	Reloj avisador	El reloj avisador funciona como un reloj de cocina. Es independiente del funcionamiento del aparato y de otras funciones de tiempo y no influye en el aparato.

Símbolo	Función de tiempo	Uso
⌚	Hora	Mientras no se ejecuta ninguna otra función en primer plano, el aparato muestra la hora en el display.
⌞→	Duración	Una vez transcurrido un tiempo programado, el aparato finaliza el funcionamiento automáticamente.
→	Finalización	Introducir el tiempo de cocción y el tiempo de finalización deseados. El aparato se pone en marcha automáticamente para que el funcionamiento finalice a la hora deseada.

8.2 Ajustar el reloj avisador

El reloj avisador no afecta a las funciones del horno.

Nota: La duración del reloj avisador puede ajustarse entre 30 segundos y 13 horas. Si la duración es de hasta 10 minutos, se puede ajustar en incrementos de 30 segundos; entre 10 minutos y una hora, en incrementos de 1 minuto, y después en incrementos de 5 minutos.

1. Pulsar ⌚.
- ✓ ⌞→ se ilumina.
2. Utilizar + y – para ajustar la duración.
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal.

Notas

- Para cambiar el tiempo restante, pulsar ⌚ y utilizar + o – para cambiar el tiempo restante.
- Para cancelar el reloj avisador, poner el tiempo restante a cero.

Desactivar el tono de aviso

- ▶ Para apagar el tono de aviso, pulsar cualquier tecla o abrir la puerta del aparato.

Nota: La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.

8.3 Ajustar la hora

En caso necesario, se puede cambiar la hora, por ejemplo, de verano a invierno.

Requisito: El aparato está desconectado.

1. Pulsar varias veces ⌚ hasta que se encienda ⌚.
2. Ajustar la hora con los sensores + y –.

8.4 Ajustar la duración

Es posible ajustar el tiempo de cocción de los alimentos en el aparato. De esta forma, no se superará el tiempo de cocción por descuido y no será necesario interrumpir otras tareas para finalizar el funcionamiento.

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
 - ✓ El aparato se pone en funcionamiento.
 2. Pulsar dos veces ⌚.
 3. Ajustar la duración con + y –.
- Se puede ajustar la duración desde 30 segundos hasta 13 horas. La duración se puede ajustar en intervalos de un minuto hasta una hora, y después, en intervalos de 5 minutos.

intervalos de un minuto hasta una hora, y después, en intervalos de 5 minutos.

- ✓ ⌞→ se ilumina.

Finalizar el funcionamiento

Una vez transcurrida la duración, suena una señal acústica. El aparato deja de calentar.

1. Para apagar el tono de aviso, pulsar cualquier tecla o abrir la puerta del aparato.
La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.
2. Situar el mando de funciones en la posición cero.

8.5 Ajustar la hora de finalización

El funcionamiento empieza a la hora seleccionada por el usuario según la duración programada.

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
 - ✓ El aparato se pone en funcionamiento.
 2. Pulsar dos veces ⌚.
 3. Ajustar la duración con + y –.
- Se puede ajustar la duración desde 30 segundos hasta 13 horas. La duración se puede ajustar en intervalos de un minuto hasta una hora, y después, en intervalos de 5 minutos.
- ✓ ⌞→ se ilumina.
 - 4. Pulsar ⌚.
 - 5. Ajustar la hora de finalización con + o –.
- Al pulsar el botón por primera vez, el display muestra un valor predeterminado. El valor predeterminado corresponde a la hora actual y la duración.
- ✓ → se ilumina.
 - ✓ El display muestra la hora de finalización. El aparato pasa al modo de espera.

Finalizar el funcionamiento

Una vez transcurrida la duración, suena una señal acústica. El aparato deja de calentar.

1. Para apagar el tono de aviso, pulsar cualquier tecla o abrir la puerta del aparato.
La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.
2. Situar el mando de funciones en la posición cero.

9 Seguro para niños

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

- ▶ Mantener pulsado »»»» durante aprox. 4 segundos.
- ✓ En el display se muestra »»»».

9.1 Activar el seguro para niños

Requisito: El aparato está desconectado.

9.2 Desactivar el seguro para niños

- ▶ Mantener pulsado  durante aprox. 4 segundos.
- ✓ En el display desaparece .

10 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

10.1 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 in- dicador	Ajuste básico	Selección
	Duración de la señal tras finalizar el tiempo programado o el tiempo del reloj avisador	1 = aprox. 10 segundos 2 = aprox. 30 segundos ¹ 3 aprox. 2 minutos
	Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	1 = aprox. 3 segundos ¹ 2 = aprox. 6 segundos 3 = aprox. 10 segundos
	Sonido de los pulsadores cuando se toca uno de ellos	0 = desconectado 1 = conectado ¹
	Brillo de la iluminación del display	1 = oscuro 2 = medio ¹ 3 = claro
	Indicación de la hora	0 = ocultar la hora 1 = mostrar la hora ¹
	Iluminación interior durante el funcionamiento	0 = no 1 = sí ¹
	Tiempo de funcionamiento posterior del ventilador	1 = breve ¹ 2 = medio 3 = largo 4 = extralargo
	Restablecer los ajustes de fábrica de todos los valores	0 = no ¹ 1 = sí

10.2 Modificar los ajustes básicos

Requisito: El mando de funciones se encuentra en la posición cero.

1. Mantener pulsado  durante aprox. 4 segundos.
- ✓ El display muestra el primer ajuste básico, por ejemplo,  1.
2. Para cambiar el ajuste, girar el mando de temperatura.
3. Para cambiar al siguiente ajuste básico, pulsar +.
4. Para confirmar los ajustes, pulsar  durante aprox. 4 segundos.

Consejo: Los ajustes básicos pueden modificarse en cualquier momento.

Notas

- El modo demo solo se puede activar durante los primeros 5 minutos posteriores a la conexión del aparato a la red eléctrica.

- Tras un corte en el suministro eléctrico, los cambios realizados en los ajustes básicos se mantienen.

10.3 Ajustar modo de ahorro de energía

Se puede ahorrar energía si se disminuye la claridad del display.

- ▶ Se puede ajustar la claridad del display en los ajustes básicos .

Nota: El ajuste modifica la claridad de la pantalla durante el funcionamiento. En el modo de bajo consumo, el aparato disminuye de forma automática la claridad de la pantalla. El display está más oscuro por la noche, entre las 22:00 y las 05:59.

¹ Ajuste de fábrica

11 Cuidados y limpieza

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

11.1 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.
- ▶ Utilizar la rasqueta de vidrio, limpiacristales o productos de limpieza de acero inoxidable solo si en las instrucciones de limpieza se recomienda su uso para la pieza en cuestión.

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.

La sal contenida en una bayeta nueva puede dañar las superficies.

- ▶ Lavar bien las bayetas nuevas antes de usarlas.

11.2 Productos de limpieza adecuados

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

Parte exterior del aparato

Seguir las indicaciones para limpiar el aparato.

Zona	Productos de limpieza adecuados	Consejos
Frontal de acero inoxidable	▪ Agua caliente con un poco de jabón ▪ Productos de limpieza especiales para acero inoxidable para superficies calientes	Para evitar la corrosión, eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y proteínas de las superficies de acero inoxidable. Aplicar una capa muy fina de producto de limpieza para acero inoxidable.
Panel de mando	Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rasquetas para cristales.
Cristales de la puerta	Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar rasquetas de vidrio ni estropajos de acero inoxidable.
Tirador de la puerta	Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Para evitar manchas difíciles de eliminar, retirar inmediatamente el producto descalcificador de la maneta de la puerta.

Parte interior del aparato

Zona	Productos de limpieza adecuados	Consejos
Superficies esmaltadas	▪ Agua caliente con un poco de jabón ▪ Vinagre diluido ▪ Limpiadores para hornos	Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Eliminar los restos de comida con un paño húmedo y agua con un poco de jabón. En caso de suciedad rebelde, utilizar estropajos de acero inoxidable o limpiadores específicos para hornos. Dejar el interior del horno abierto tras la limpieza para que se seque. Consejo: Se recomienda utilizar la función de limpieza. → "Función de limpieza", Página 16

Zona	Productos de limpieza adecuados	Consejos
		Nota: A causa de los restos de comida pueden aparecer manchas blancas. Los depósitos son inofensivos para la salud y no afectan al funcionamiento del aparato. Es posible eliminar los depósitos con ácido cítrico.
Cristal protector de la iluminación interior	■ Agua caliente con un poco de jabón ■ Limpiadores para hornos	Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos.
Cristales de la puerta	Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar rasquetas de vidrio ni estropajos de acero inoxidable. Consejo: Se recomienda limpiar los cristales de la puerta junto con el compartimento de cocción. → "Limpieza del compartimento de cocción", Página 16
Junta de la puerta	Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta. No retirar la junta de la puerta ni frotarla con fuerza.
Cubierta de la puerta de acero inoxidable	Limpiador para acero inoxidable	Observar las indicaciones del fabricante. No utilizar limpiacristales ni rasquetas para cristales. No utilizar productos para el cuidado del acero inoxidable. Consejo: Se recomienda retirar la cubierta de la puerta.
Cubierta de la puerta de plástico	Agua caliente con un poco de jabón	No utilizar limpiacristales ni rasquetas para cristales. No utilizar productos para el cuidado del acero inoxidable. Consejo: Se recomienda retirar la cubierta de la puerta.
Rejillas	Agua caliente con un poco de jabón	Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Sistema extraíble	Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta o un cepillo. Para no eliminar la grasa de lubricación, limpiar los rieles de extracción mientras estén introducidos. No lavar en el lavavajillas.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón	Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo. Si los accesorios están muy sucios, se pueden limpiar con un estropajo de acero inoxidable. Consejo: Los accesorios esmaltados pueden lavarse en el lavavajillas.

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades de color en el frontal del aparato debido a la presencia de diversos materiales, como vidrio, plástico o metal.
- Las sombras en el cristal de la puerta, que pueden confundirse con suciedad, son reflejos de luz procedentes de la iluminación interior.
- El esmalte se incrusta cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Las diferencias de color son normales y no afectan al funcionamiento. Los bordes de las bandejas finas no se pueden esmaltar por completo, por lo que pueden tener un tacto rugoso. Esto no afecta a la protección anticorrosión.

11.3 Limpiar el aparato

Seguir las indicaciones de limpieza del aparato para no dañar las piezas y superficies por limpiarlas de forma inapropiada o por utilizar productos de limpieza no 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: Seguir las indicaciones sobre productos de limpieza.

→ "Productos de limpieza", Página 14

1. Limpiar el aparato con agua caliente con jabón y una bayeta.
En algunas superficies pueden utilizarse productos de limpieza alternativos.
→ "Productos de limpieza adecuados", Página 14
2. Secar con un paño suave.

Consejos

- Si se limpia el compartimento de cocción después de cada uso, la suciedad no podrá incrustarse.
- Eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y proteínas.

Nota: Utilizar la bandeja universal para hornear pasteles muy jugosos.

Consejo: Para mantener limpio el compartimento de cocción, utilizar utensilios adecuados para asar, por ejemplo, un asador.

11.4 Limpieza del compartimento de cocción

⚠ 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.

Requisito: El compartimento de cocción debe haberse enfriado por completo.

1. Verter 0,4 litros de agua en el centro del lado inferior del compartimento de cocción.
No utilizar agua destilada.
2. Programar  con el mando de funciones.
3. Ajustar 50 °C con el mando de temperatura.
4. Durante la limpieza, comprobar que el agua que se condensa en la bandeja de goteo situada debajo de la puerta del aparato no se desborde.
▶ En caso necesario, absorberla con una esponja.
5. Tras 18 minutos, desconectar el aparato.
6. Dejar que el aparato se enfríe.
7. Limpiar el interior del aparato con un paño.

11.5 Sustituir la lámpara del compartimento de cocción

Si la iluminación interior no funciona, cambiar la lámpara del compartimento de cocción.

Nota: Pueden adquirirse lámparas halógenas de 230 V y 40 W con casquillo G9, resistentes al calor, a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar solo estas lámparas. Agarrar las lámparas halógenas nuevas 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.

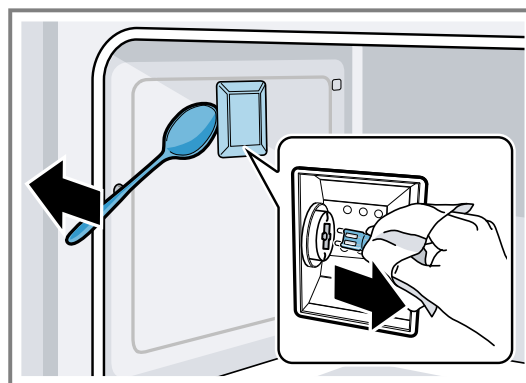
⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

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, desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

Requisitos

- El interruptor automático está desactivado.
 - El compartimento de cocción debe haberse enfriado.
 - Se dispone de una nueva lámpara halógena de reemplazo.
1. Abrir la puerta del aparato.
 2. Para evitar daños, colocar un paño de cocina en el compartimento de cocción.
 3. Retirar los accesorios del compartimento de cocción y desmontar las rejillas. → Página 18
 4. Retirar el cristal protector.
Si resultase difícil abrir la tapa de cristal protector con la mano desde la parte delantera, utilizar una cuchara como ayuda.
 5. Extraer la lámpara del compartimento de cocción.



6. Sustituir la lámpara del compartimento de cocción por otra del mismo tipo.
7. Volver a colocar el cristal protector de la bombilla del horno.
8. Instalar las rejillas. → Página 18
9. Retirar el paño de cocina.
10. Volver a conectar el interruptor automático.
11. Comprobar que la iluminación del horno funciona.

12 Función de limpieza

Utilizar la función de limpieza para limpiar el aparato.

12.1 Autolimpieza pirolítica

El modo de funcionamiento «Autolimpieza pirolítica» limpia el compartimento de cocción sin esfuerzo. El compartimento de cocción se calienta a una temperatura

muy elevada. Los restos de asados, asados al grill y horneados se queman.

⚠ 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.
- ▶ Introducir solo accesorios esmaltados.

La limpieza requiere aproximadamente entre 5 y 10 kW/h en función de la duración. La duración de la limpieza se puede ajustar entre 2:30 horas y 3:30 horas.

Nota: Para su seguridad, la puerta del aparato se bloquea automáticamente. La puerta del aparato solo puede volver a abrirse después de que se apague la luz de control . Durante la limpieza no se enciende la iluminación interior.

Preparar el aparato para la función de limpieza

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

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los objetos inflamables almacenados en el compartimento de cocción pueden arder.

- ▶ No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.
- ▶ Si sale humo, apagar el aparato o desconectar el interruptor automático y mantener la puerta cerrada para sofocar las llamas que puedan producirse.

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 bastidores y correderas del compartimento de cocción.
2. Eliminar la suciedad más visible del compartimento de cocción.
3. Limpiar el interior de la puerta y los laterales del interior del compartimento de cocción por la zona de la junta. No frotar con fuerza la junta.

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 enfríe.
- ▶ 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 enfríe.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

1. Programar  con el mando de funciones.
2. Utilizar $-$ y $+$ para seleccionar la función de limpieza por pirólisis.
3. Ajustar un nivel de limpieza con el mando de temperatura.

Nivel de limpieza	Duración en h
1	2:30
2	3
3	3:30

- ✓ Un minuto después de que se inicie el ciclo de limpieza por pirólisis, el mecanismo de apertura de la puerta se bloquea para impedir que se abra la puerta del aparato. La luz de control  muestra la activación del mecanismo de bloqueo de la puerta. Cuando el mecanismo de bloqueo de la puerta está activado, no se puede seleccionar ninguna función. Esperar hasta que la luz de control  se apague.

Notas

- Para evitar la finalización anticipada de la autolimpieza pirolítica, no cambiar el mando de funciones durante el ciclo de limpieza.
- No se puede utilizar la iluminación interior durante la autolimpieza pirolítica.

Consejo: Se puede utilizar el avisador durante la autolimpieza pirolítica. La duración no afecta a la función de pirólisis.

Cancelar la función de limpieza

- ▶ Situar el mando de funciones en la posición cero.

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

Requisitos

- En cuanto finaliza la autolimpieza, suena una señal.
 - Cuando se apaga  en el display, ya se puede abrir la puerta del aparato.
1. Dejar que el aparato se enfríe.
 2. Limpiar con un paño húmedo los restos de ceniza que se hayan depositado en el compartimento de cocción, en las rejillas y en la zona de la puerta.

Nota: Pueden 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. En caso necesario, se pueden eliminar los restos con ácido cítrico.

13 Rejillas

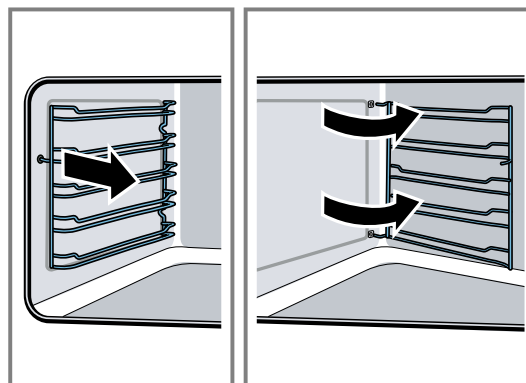
Las rejillas pueden desengancharse para sustituirlas o para limpiar a fondo las rejillas y el compartimento de cocción.

13.1 Desenganchar las rejillas

Las rejillas están fijadas en tres puntos a las paredes laterales del compartimento de cocción.

1. Sujetar la rejilla lateral por la parte delantera y tirar de ella hacia el centro.
- ✓ El gancho delantero de la rejilla se desprende del orificio.

2. Seguir abriendo la rejilla y extraerla de los orificios traseros de la pared lateral.



3. Sacar la rejilla del compartimento de cocción.

13.2 Enganchar las rejillas

1. Insertar los ganchos de la rejilla en los orificios traseros de la pared lateral.
2. Introducir el gancho delantero de la rejilla en el orificio.

14 Puerta del aparato

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo limpiar la puerta del aparato.

Nota: Para evitar que la puerta del aparato toque los muebles empotrados, la puerta del aparato se abre algo menos de 90°.

14.1 Extraer los cristales de la puerta

Los cristales de la puerta del aparato pueden desmontarse para limpiarlos más fácilmente.

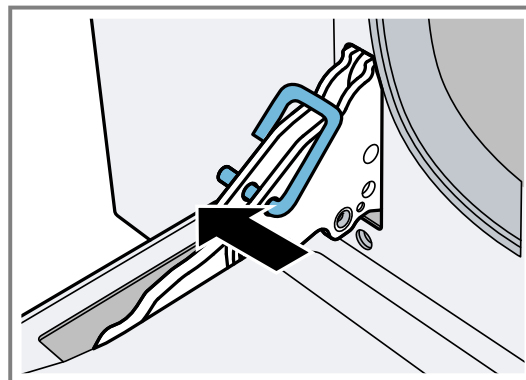
⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

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

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

1. Abrir la puerta del aparato completamente.

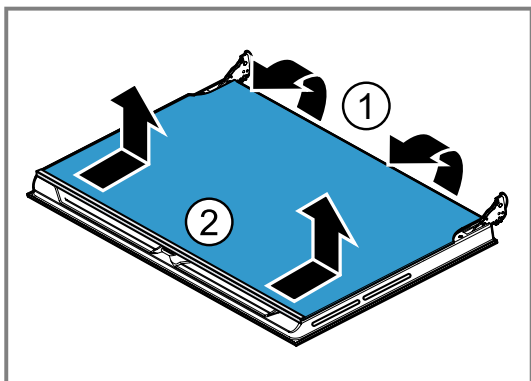
2. Bloquear las bisagras a izquierda y derecha con las varillas de seguridad.



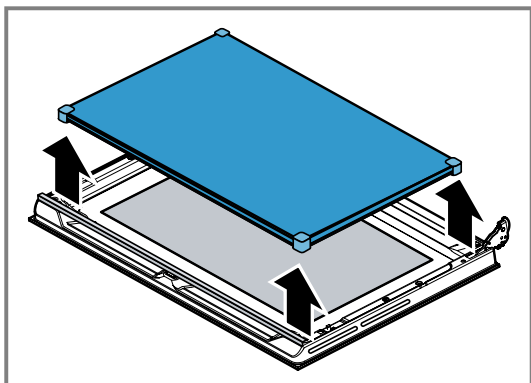
Las varillas de fijación deben estar completamente insertadas en los orificios de las bisagras.

3. Levantar la parte inferior del cristal interior con ambas manos hasta que se suelten del soporte los pasadores de sujeción. ①

4. Para separar completamente el cristal interior de la puerta, extraer con cuidado la parte superior del cristal interior del perfil y levantarlo.



5. Colocar el cristal interior con cuidado sobre una superficie plana.
6. Extraer los dos cristales intermedios con sus soportes.



Los dos cristales intermedios no se fijan con espigas, sino que se mantienen en su posición mediante soportes.

7. Para separar los dos cristales intermedios, retirar los soportes.
8. Limpiar los cristales de la puerta con limpiacristales y un paño suave.

14.2 Montar los cristales de la puerta

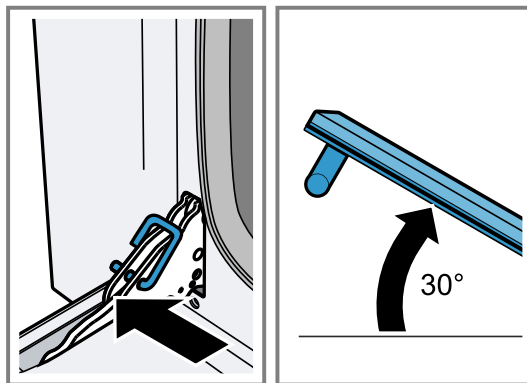
1. Introducir los dos cristales intermedios.
Asegurarse de colocar los cristales intermedios en la posición correcta.
- ✓ Todos los soportes deben colocarse planos sobre el cristal exterior.
- ✓ Si en los dos cristales intermedios se puede ver el símbolo Low-E, los cristales están correctamente colocados.
2. Introducir el cristal interior.
Introducir primero el cristal interior en el perfil. Tras ello, las dos varillas de fijación deben encajar en los soportes previstos para ello.
3. Retirar las varillas de seguridad y cerrar la puerta del aparato.

Nota: No desechar las varillas de seguridad. Guardar las varillas de seguridad en un lugar seguro. Las varillas de seguridad son siempre necesarias cuando se desmonta la puerta del aparato o se limpian los cristales de la puerta. Si no se dispone de varillas de seguridad, se pueden solicitar al servicio de atención al cliente.

14.3 Desmontar la puerta del aparato

Si el aparato está muy sucio, se puede abrir la puerta del aparato para limpiarlo mejor.

1. Abrir la puerta del aparato completamente.
2. Bloquear las bisagras a izquierda y derecha con las varillas de seguridad.
Las varillas de fijación deben estar completamente insertadas en los orificios de las bisagras.
3. Sujetar el lateral de la puerta del aparato con ambas manos y cerrarla unos 30 grados.



No cerrar completamente la puerta del aparato. Podrían doblarse las bisagras y producirse daños en el esmalte.

4. Levantar ligeramente la puerta del aparato y extraerla por completo.

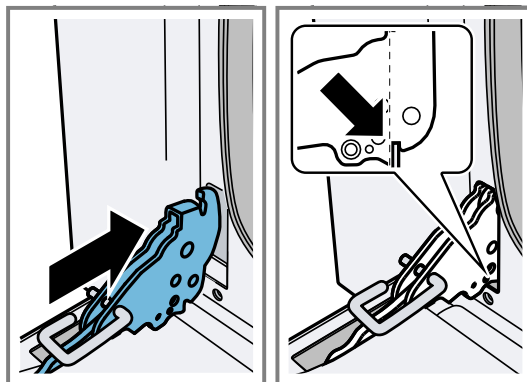
14.4 Montar la puerta del aparato

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Si las bisagras están sueltas porque no se han bloqueado completamente, podrían cerrarse de golpe.

- ▶ Si la bisagra se cierra al extraer o introducir la puerta del aparato, no tocar la bisagra.
 - ▶ Llamar al servicio de atención al cliente.
- 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. Sujetar el lateral de la puerta del aparato con ambas manos.
2. Insertar las bisagras en las escotaduras del aparato.



La muesca de la parte inferior de las bisagras debe encajar en el marco del aparato.

3. Empujar la puerta del aparato hacia abajo.
4. Retirar las varillas de seguridad.

Nota: No desechar las varillas de seguridad. Guardar las varillas de seguridad en un lugar seguro. Las varillas de seguridad son siempre necesarias cuando se des-

monta la puerta del aparato o se limpian los cristales de la puerta. Si no se dispone de varillas de seguridad, se pueden solicitar al servicio de atención al cliente.

15 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.
→ "Servicio de Asistencia Técnica", Página 21

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

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

15.1 Averías de funcionamiento

Avería	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El enchufe del cable de conexión de red no está conectado. ▶ Conectar el aparato a la red eléctrica.
	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.
	El fusible de la caja de fusibles ha saltado. ▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
El aparato no se pone en funcionamiento.	La puerta del aparato no está completamente cerrada. ▶ Cerrar la puerta del aparato.
	El aparato no está apagado. ▶ Desconectar y volver a conectar el aparato.
En el display parpadea 12:00.	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ▶ Ajustar la hora. → "Antes de usar el aparato por primera vez", Página 11
El aparato no calienta.	El modo demo está activado. 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 09 en el ajuste básico 0. → "Ajustes básicos", Página 13
La iluminación interior no funciona.	El modo de funcionamiento «Calor superior/inferior suave» está activado. ▶ En este modo de funcionamiento, la iluminación interior está apagada.
	La lámpara del compartimento de cocción está defectuosa. ▶ Sustituir la lámpara del compartimento de cocción. → "Sustituir la lámpara del compartimento de cocción", Página 16
Los platos que se preparan dentro del horno se queman rápidamente.	El termostato está defectuoso. ▶ Llame al . → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 21
Los cristales de la puerta están empañados.	Efecto normal debido a las diferencias de temperatura. ▶ Calentar el aparato a 100 °C y apagarlo después de 5 minutos.
El aparato está conectado y no se puede manejar. En el display se ilumina 00.	El seguro para niños está activado. ▶ Desactivar el seguro para niños. → "Desactivar el seguro para niños", Página 13

Avería	Causa y resolución de problemas
El display se paraliza o no reacciona.	El seguro para niños está activado. ► Desactivar el seguro para niños. → <i>"Desactivar el seguro para niños", Página 13</i>
No se puede abrir la puerta del aparato. En el display se ilumina  .	Avería 1. Para ello, desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. 2. Encender el interruptor automático después de aprox. 10 segundos. 3. Si la avería se repite, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
Después de desmontarlos para limpiarlos, los cristales de las puertas se calientan más que antes.	Se han introducido los cristales de las puertas de forma incorrecta. ► Comprobar que los cristales de las puertas estén colocados correctamente. → <i>"Montar los cristales de la puerta", Página 19</i>
El ventilador refrigerador sigue en marcha después del funcionamiento.	No se trata de un fallo. El ventilador refrigerador sigue funcionando hasta que se alcanza la temperatura seleccionada en los ajustes básicos. → <i>"Ajustes básicos", Página 13</i>
Condensación en la puerta del aparato o goteo de condensación.	La puerta del aparato no está cerrada correctamente. ► Comprobar que la puerta del aparato esté instalada correctamente y cierre bien. → <i>"Puerta del aparato", Página 18</i> Suciedad en la junta. 1. Comprobar si la junta está sucia, dañada o mal encajada. 2. Limpiar o sustituir la junta o asegurarse de que esté correctamente encajada. Condensación normal. → <i>"Condensación", Página 9</i>
En el display aparece un mensaje con  .	Avería ► Colocar el mando de funciones en la posición cero. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el mensaje de error no desaparezca.

16 Eliminación

16.1 Eliminación del aparato usado

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

- 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.

17 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

Nota: La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con

nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar 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.

En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figuran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.

El presente producto contiene fuentes de luz de la clase de eficiencia energética G.

La información conforme a los reglamentos (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 y (EU) 2023/826 se puede encontrar online en [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com) en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

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

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

La placa de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.



La imagen muestra una representación de la placa de características del aparato. En la parte superior hay una barra decorativa con un patrón de puntos. Debajo, hay un recuadro que contiene los campos E-Nr., FD, Z-Nr. y Type, cada uno con una serie de espacios para introducir los números correspondientes.

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

18 Así se consigue

Aquí encontrará consejos acerca de la vajilla y la preparación de los platos.

18.1 Se recomienda hacer lo siguiente

ATENCIÓN

Los alimentos ácidos pueden dañar la rejilla.

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

Nota: Advertencia para alérgicos al níquel

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

1. Antes de su uso, retirar los recipientes que no sean necesarios del compartimento de cocción.
2. Seleccionar el plato deseado entre los ajustes recomendados.
3. Colocar el alimento en un recipiente apropiado. Utilizar los accesorios suministrados.
4. Precalentar el aparato solo si así lo indican la receta o los ajustes recomendados. Cubrir los accesorios con papel especial para hornear solo cuando ya se haya precalentado el aparato.
5. Ajustar el aparato siguiendo los ajustes recomendados.
Ajustar primero la duración más breve. Si es necesario, prolongar la duración.
6. Mantener siempre la puerta cerrada durante la cocción.

18.2 Consejos prácticos para el horneado

Hemos reunido aquí algunos consejos para obtener un buen resultado de cocción.

Contacto	Consejo
El pastel debe subir de manera uniforme.	■ Engrasar solo la base del molde desarmable. ■ Después del horneado, extraer el pastel del molde con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
Los pasteles pequeños no deben pegarse entre sí durante el horneado.	Dejar una distancia mínima de 2 cm alrededor de cada pastel. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
Determinar si el pastel está listo.	Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
Si se quiere seguir una receta propia.	Orientarse a partir de las recetas similares que figuran en las tablas.
Utilizar moldes de silicona, vidrio, plástico o cerámica.	■ El molde debe resistir un calor de hasta 250 °C. ■ En estos moldes los pasteles no adquieren un color tan tostado.

18.3 Tabla de platos

Aquí se ofrece una vista general de los platos.

Alimento	Peso en kg	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C/nivel del grill	Duración en minutos
Lasaña	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Gratinar pasta	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Asado de ternera	2	2		180 – 190 ¹	90 – 100
Asado de ternera	2	2		200 ²	120
Lomo de cerdo	1,5	2		190–200 ¹	90–100
Lomo de cerdo	2	2		200 ²	130
Salchichas	1,5	3		280 ¹	Primer lado: 10 Segundo lado: 5
Asado de vacuno	1	2		200 ¹	40 – 45
Conejo asado	1,5	2		180–190 ¹	70–80
Pechuga de pavo	2	2		180 – 190 ¹	110 – 120
Asado de cerdo	2–3	2		180–190 ¹	170–180
Pollo asado	1,2	2		180 – 190 ¹	65 – 70
Chuletas de cerdo	1,5	4		280 ¹	1.er lado: 15 2.º lado: 5
Costillas de cerdo	1,5	4		280 ¹	Primer lado: 15 Segundo lado: 10
Bacon	0,7	5		3 ¹	1.er lado: 10 2.º lado: 8
Filete de cerdo	1,5	4		280 ¹	1.er lado: 12 2.º lado: 5
Solomillo de buey	1	5		3 ¹	1.er lado: 10 2.º lado: 7
Trucha asalmonada	1,2	2		150 – 160 ¹	35 – 40
Rape	1,5	2		160 ¹	60 – 65
Rodaballo	1,5	2		160 ¹	45 – 50
Pizza	1	1		280 ¹	8 – 9
pan	1	2		190 – 200 ¹	25 – 30
Focaccia	1	2		180 – 190 ¹	20 – 25
Bizcocho en molde	1	2		160 ¹	55 – 60
Pastel de frutas	1	2		160 ¹	35 – 40
Tarta de queso	1	2		160 – 170 ¹	45 – 55
Pastel de pastaflora	1	2		160 – 170 ¹	35 – 40
Pastel de pastaflora	1	1		170 ²	65
Pastel paraíso	1,2	2		160 ¹	55 – 60
Buñuelos de viento	0,7 – 1,2	2		180 ¹	50 – 60
Pastel de bizcocho	1	2		150 – 160 ¹	55 – 60
Arroz con leche	1	2		160 ¹	55 – 60
Brioche	1,2	2		160 ¹	30 – 35

18.4 Consejos para el siguiente horneado

Si algo no funciona durante la cocción, pueden consultarse los siguientes consejos.

¹ Precalentar el aparato.

² No precalentar el aparato.

Objetivo	Consejo
El pastel se desmorona.	■ Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta. ■ Utilizar menos líquido. ■ O bien: ■ Reducir la temperatura del horno 10 °C y prolongar el tiempo de cocción.
El pastel está demasiado seco.	Aumentar la temperatura del horno 10 °C y acortar el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado en conjunto demasiado claro.	■ Comprobar la altura de inserción y el accesorio. ■ Aumentar la temperatura del horno 10 °C. ■ O bien: ■ Prolongar el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado en conjunto demasiado oscuro.	Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado demasiado claro por arriba y demasiado oscuro por abajo.	Colocar el pastel a una altura superior.
El pastel ha quedado demasiado oscuro por arriba y demasiado claro por abajo.	■ Colocar el pastel a una altura inferior. ■ Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción
Las pastas se han dorado de forma irregular.	■ Reducir la temperatura del horno. ■ Cortar el papel especial para hornear de forma apropiada. ■ Colocar el molde para hornear en el centro. ■ Todas las pastas deben tener el mismo tamaño y grosor.
El pastel está hecho por fuera, pero aún no se ha horneado por dentro.	■ Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción. ■ Añadir menos líquido. Pastel con capa jugosa: ■ Hornear la base previamente. ■ Espolvorear la base con almendras o pan rallado. ■ Colocar la cobertura sobre la base.

Objetivo	Consejo
El pastel no se desprende al volcar el molde.	■ Tras el horneado, dejar que se enfríe el pastel durante 5-10 minutos. ■ Aflojar con cuidado el borde del pastel con un cuchillo. ■ Volcar nuevamente el pastel y cubrir varias veces el molde para hornear con un paño húmedo y frío. ■ Para el próximo horneado, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.

18.5 Consejos para el siguiente asado

Si algo no funciona en el momento del asado, pueden consultarse los siguientes consejos.

Contacto	Consejo
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	■ Seleccionar una temperatura más baja. ■ Reducir la duración del tiempo de cocción.
El asado está demasiado seco.	■ Seleccionar una temperatura más baja. ■ Reducir la duración del tiempo de cocción.
La corteza del asado es demasiado fina.	■ Aumentar la temperatura. ■ O bien: ■ Encender el grill hacia el final del tiempo de asado.
La salsa se ha quemado.	■ Seleccionar un recipiente más pequeño. ■ Añadir más líquido al asador.
La salsa ha quedado demasiado ligera y aguada.	■ Para que se evapore más líquido, seleccionar un recipiente más grande. ■ Añadir menos líquido al asador.
Si se estofa carne, esta se quema.	■ Comprobar que la cacerola y la tapa deben encajar y quedar bien cerradas. ■ Disminuir la temperatura. ■ Añadir más líquido al estofado.
El asado no está bien hecho.	■ Trinchar el asado. ■ Preparar la salsa en la cacerola. ■ Colocar los filetes de carne asada en la salsa. ■ Cocinar a fuego lento los filetes de carne asada al microondas.

18.6 Recetas normalizadas

Estas sinopsis se han elaborado para facilitar a los laboratorios de ensayos la comprobación del aparato según la norma EN 60350-1.

Hornear

Alimento	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Galletas de mantequilla	Bandeja universal con papel especial para hornear	2		160 ¹	26
Galletas de mantequilla, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno con papel especial para hornear	2 + 4		160 ¹	26–28
Pastelitos	Bandeja universal	2		150 ¹	21–23
Pastelitos, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	1 + 4		160 ¹	25–28
Base para tarta	Molde desarmable	2		170 ¹	30
Base para tarta, 2 niveles	2 moldes desarmables	2 + 4		160 ¹	40–45
Pastel de manzana recubierto, 1 pieza	Molde desarmable	2		170 ¹	75
Pastel de manzana recubierto, 2 piezas	2 moldes desarmables	2 + 4		170 ¹	70

Asar al grill

Colocar adicionalmente la bandeja universal. La bandeja universal recoge el líquido y el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Alimento	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Pan tostado	Parrilla	5		3	5–6
Hamburguesa de vacuno, 10 unidades, 75 mm de diámetro	Bandeja de horno + parrilla	4 + 5		3 ²	1.er lado: 15 2.º lado: 5

¹ Precalentar el aparato.

² Precalentar el aparato durante al menos 12 minutos.

19 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



19.1 Seguridad de montaje

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

⚠ **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 y no hay disponible ningún cable de mayor longitud, ponerse en contacto con un técnico electricista para adaptar la instalación doméstica.
- ▶ Utilizar solo adaptadores y cables de conexión de red 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.

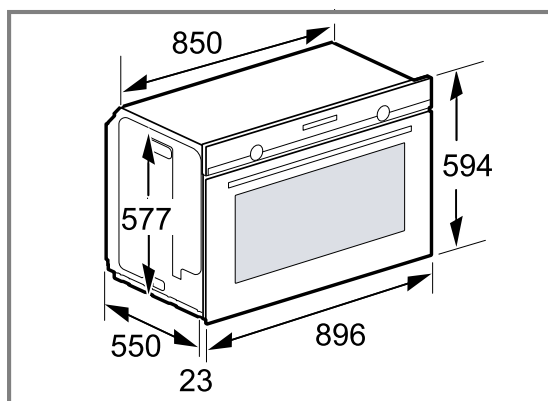
- ▶ No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta.
- Solo una instalación profesional de conformidad con estas instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro. En caso de daños debido a un montaje erróneo, la responsabilidad será del instalador.
- Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.
- Antes de poner en marcha el aparato, retirar el material de embalaje y las láminas adherentes de la puerta y del interior.
- Tener en cuenta las hojas de instrucciones para la instalación de los accesorios.
- Los muebles donde se aloje el electrodoméstico deben poder resistir una temperatura

de hasta 90 °C (70 °C en el caso de los frontales de los muebles adyacentes).

- No instalar el aparato detrás de un panel decorativo o de la puerta de un 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 tiene que hallarse fuera del espacio de montaje.
- Conectar siempre a tierra los aparatos eléctricos.
- Llevar guantes protectores para evitar cortes. Las piezas accesibles durante el montaje pueden tener los bordes afilados.
- Las dimensiones de las figuras se indican en mm.

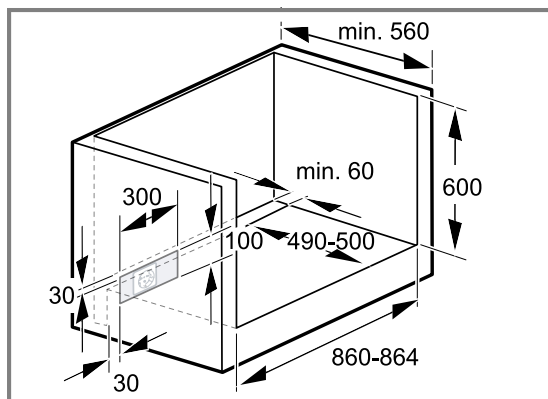
19.2 Dimensiones del aparato

Aquí se pueden consultar las dimensiones del aparato.



19.3 Montaje debajo de una encimera

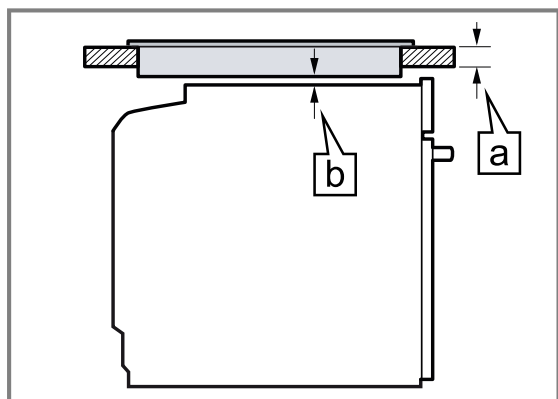
Tener en cuenta las dimensiones y las distancias de seguridad al instalar el aparato bajo una encimera.



Para facilitar la ventilación del aparato, el panel intermedio debe disponer de una ranura de ventilación.

19.4 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.



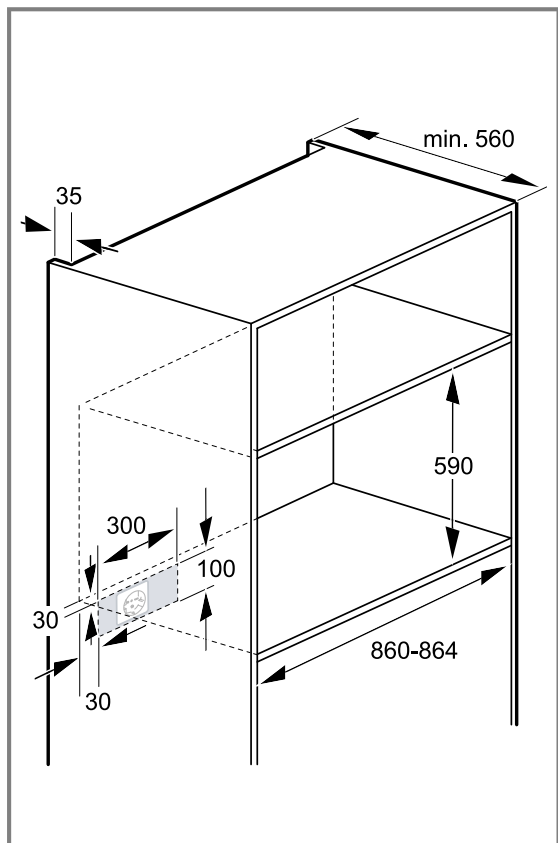
El grosor mínimo **a** de la encimera resulta de la distancia mínima **b** necesaria.

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	58	58	5
Placa de cocción de gas	27	38	5
Placa eléctrica	27	30	2

Fijar la encimera en el mueble empotrado. Tener en cuenta las instrucciones de montaje de la placa de cocción.

19.5 Montaje en un armario en alto

Tener en cuenta las distancias de seguridad y las dimensiones de montaje en columna encima de un horno.



- Asegurarse de que el panel intermedio tiene un hueco hacia la pared de instalación para ventilar el aparato.
- Si el armario en alto cuenta con una placa posterior adicional además de las placas posteriores del aparato, debe retirarse la placa adicional.
- No montar el aparato demasiado alto a fin de poder retirar los accesorios sin problemas.

19.6 Instalar dos aparatos uno encima de otro

El aparato también se puede montar encima de otros aparatos.

19.7 Conexión eléctrica

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

- 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 pertenece a la clase de protección I y solo puede utilizarse conectado a una conexión con conductor de puesta a tierra.
- El aparato debe estar desconectado de la tensión durante los trabajos de montaje.
- El montaje debe garantizar la protección contra contacto accidental.
- La conexión de aparatos sin clavija de enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. A este respecto, deberá cumplirse la normativa de la compañía suministradora de electricidad local.

Conectar el aparato a la red eléctrica sin enchufe con contacto de toma de tierra

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

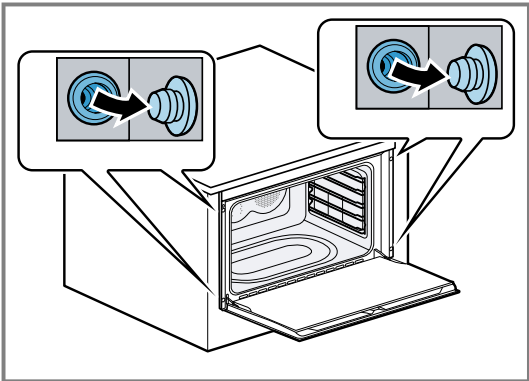
Valores de conexión del aparato

Según el modelo de aparato, se puede seleccionar una conexión diferente. En este caso, se deberá conectar el aparato con el cable de conexión a la red según el esquema de conexión que figura en la parte posterior del aparato. Asegurarse de que el cable de conexión a la red es del tipo H05VV-F o superior. Determinar la sección requerida conforme a la carga de corriente. En caso necesario, instalar puentes de cobre. Si las conexiones no son correctas, el aparato podría sufrir daños.

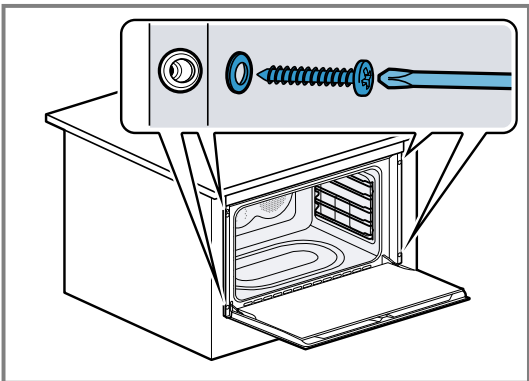
Potencia de conexión del aparato	Protección fusible mín. a 1~	Protección fusible mín. a 2/3 N~
3,3 kW	16 A	
4,2 kW	20 A	12 A

19.8 Montar el aparato

- 1. Introducir el aparato y centrarlo.
No doblar el cable de conexión.
- 2. Abrir por completo la puerta del horno.
- 3. Retirar la tapa protectora.



- 4. Atornillar el aparato al mueble.



- 5. Colocar las tapas protectoras.

Nota: No obstruir en ningún caso la separación entre la encimera y el aparato con listones adicionales.

19.9 Desmontar el aparato

- 1. Desconectar el aparato de la corriente.

- 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 únicamente a una conexión de red entre 220 y 240 V.
- 3. Conectar los hilos del cable de conexión a la red de acuerdo con la codificación por colores:
 - ▶ verde-amarillo = toma de tierra ⊕
 - ▶ azul = conductor neutro («cero»)
 - ▶ marrón = fase (conductor externo)

- 2. Aflojar los tornillos de fijación.
- 3. Levantar ligeramente el aparato y extraerlo.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

ES Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo la licencia de la marca registrada Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9001867900 (050812) REG25

es