

on/off

menu



start/stop

SIEMENS

SIEMENS

Horno integrado

VB558C0S0

Instrucciones de uso



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Índice

	Uso correcto del aparato	4
	Indicaciones importantes de seguridad	4
	Aspectos generales	4
	Función de limpieza	5
	Causas de los daños	6
	Aspectos generales	6
	Protección del medioambiente	6
	Ahorro de energía	6
	Eliminación conforme a la normativa medioambiental	7
	Presentación del aparato	7
	Panel de mando	7
	Teclas	7
	Pantalla	8
	Tipos de calentamiento y funciones	8
	Mando de temperatura	9
	Funciones del interior del aparato	9
	Accesorios	10
	Alturas de inserción	10
	Función de encaje	10
	Juego de carriles telescópicos	10
	Accesorios opcionales	11
	Antes de usar el aparato por primera vez	11
	Ajustar la hora	11
	Calentamiento del horno	11
	Limpieza de los accesorios	12
	Montaje del juego de carriles telescópicos	12
	Manejo del aparato	12
	Encender y apagar el horno	12
	Desconexión automática de seguridad	12
	Funciones de programación del tiempo	13
	Resumen de las funciones de tiempo	13
	Utilizar el reloj electrónico	13
	Ajuste del temporizador	13
	Seguro para niños	14
	Activar el seguro para niños	14
	Desactivar el seguro para niños	14
	Ajustes básicos	15
	Lista de ajustes básicos	15
	Modificar los ajustes básicos	15
	Ajuste del modo de ahorro de energía	15
	Limpieza	16
	Productos de limpieza adecuados	16
	Mantener limpio el aparato	17
	Limpieza del compartimento de cocción	17
	Función de limpieza	17
	Autolimpieza pirolítica	17
	Rejillas	18
	Desenganchar las rejillas	18
	Enganchar las rejillas	18
	Puerta del aparato	19
	Montaje y desmontaje de los cristales de la puerta ..	19
	Desmontar y montar la puerta del aparato	19
	¿Qué hacer en caso de avería?	20
	Mensajes de error	20
	Cambiar la bombilla del horno	21
	Servicio de Asistencia Técnica	21
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	21
	Platos probados en nuestro estudio de cocina	22
	Tabla de platos	22
	Consejos de aplicación	23
	Comidas normalizadas	24

Hay disponible más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en Internet: www.siemens-home.bsh-group.com, y en la tienda online: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Para más información sobre el producto y consultas de manejo y uso, ponerse en contacto con la **línea de información de Siemens** en el número de teléfono **+49 (0)89 21 751 751*** (lun-vie: 8.00-18.00 h) o por correo electrónico: Siemens-info-line@bshg.com

*) Válido únicamente en Alemania.

Uso correcto del aparato

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones para un uso posterior o para futuros compradores.

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

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso privado en el ámbito doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando. Utilizar el aparato solo en espacios interiores.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el uso correcto del aparato y les haya explicado los daños que se pudieran ocasionar.

No permitir que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el cuidado normal del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que sean mayores de 15 años y estén supervisados.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión. Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. → "Accesorios" en la página 10

Indicaciones importantes de seguridad

Aspectos generales

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables almacenados en el compartimento de cocción pueden prenderse fuego. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible en la caja de fusibles.
- 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. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni las resistencias. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- 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. No preparar alimentos utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, debe hacerse en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.
- Los raíles telescópicos se calientan durante el funcionamiento del aparato. Tomar precauciones especiales para evitar quemaduras al extraerlos.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Según la temperatura, puede ocurrir que no se vea el vapor. Cuando se abra la puerta, se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No verter nunca agua en el compartimento de cocción caliente.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- 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. Usar guantes de protección.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- Si penetra humedad, puede causar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del soporte piloto están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Función de limpieza

⚠ Advertencia – ¡Peligro 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 interior del aparato y de los accesorios.
- 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. No dejar que los niños se acerquen.
- 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 – ¡Peligro de daños importantes 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 – ¡Peligro 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. Seguir las instrucciones también en caso de funcionamiento diferido con tiempo de finalización aplazado.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- El interior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No abrir nunca la puerta del aparato durante el proceso. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- **⚠** 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. No dejar que los niños se acerquen.

Causas de los daños

Aspectos generales

¡Atención!

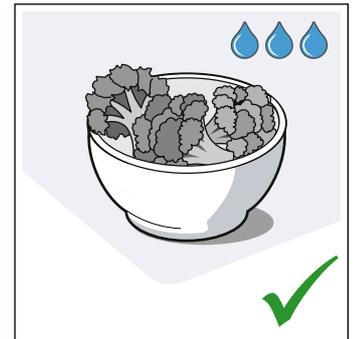
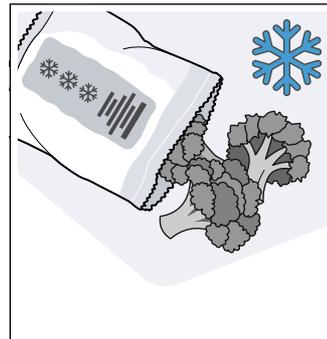
- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del interior del horno: no colocar ningún accesorio en la base del interior del horno. No cubrir la base del interior del aparato con ninguna clase de film ni papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentarán demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Papel de aluminio: el papel de aluminio en el compartimento de cocción no puede entrar en contacto con el cristal de la puerta. Puede causar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: no derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Humedad en el compartimento de cocción: la humedad contenida en el compartimento de cocción durante mucho tiempo puede producir corrosión. Secar el compartimento de cocción tras su uso. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. No conservar los alimentos dentro del compartimento de cocción.
- Dejar enfriar con la puerta del aparato abierta: 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. Incluso si la puerta solo se encuentra ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo. Dejar secar el aparato con la puerta abierta solo tras haber estado en funcionamiento con mucha humedad.
- Jugo de frutas: no sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Junta muy sucia: 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.
→ "Limpieza" en la página 16
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse ni sentarse sobre ella, ni colgarse. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducir los accesorios: 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.
- Transportar el aparato: no transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Protección del medioambiente

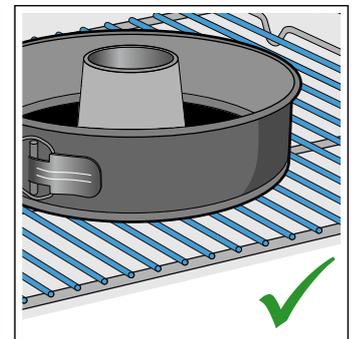
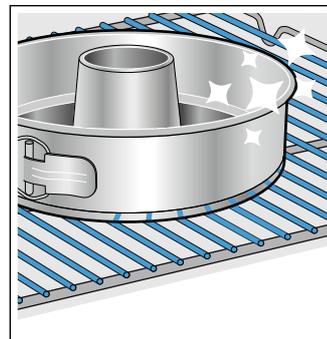
Su nuevo aparato es especialmente eficiente desde el punto de vista energético. Aquí se ofrecen consejos sobre cómo manejar el aparato ahorrando más energía y cómo desecharlo correctamente.

Ahorro de energía

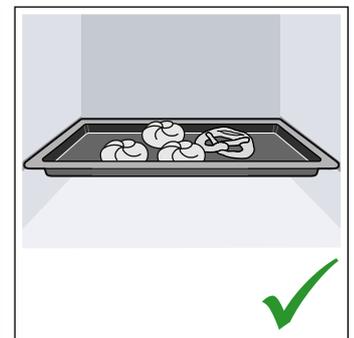
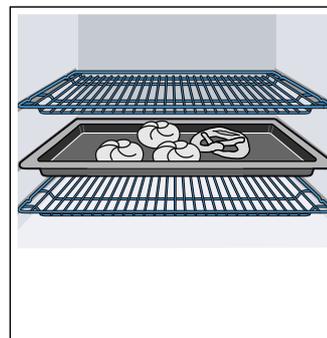
- Precalentar el aparato solo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Dejar descongelar los alimentos congelados antes de introducirlos en el compartimento de cocción.



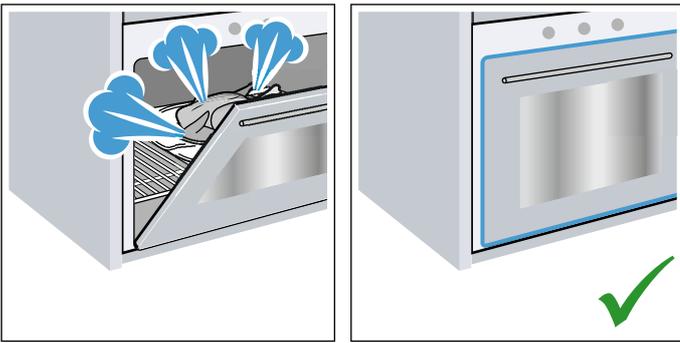
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán el calor especialmente bien.



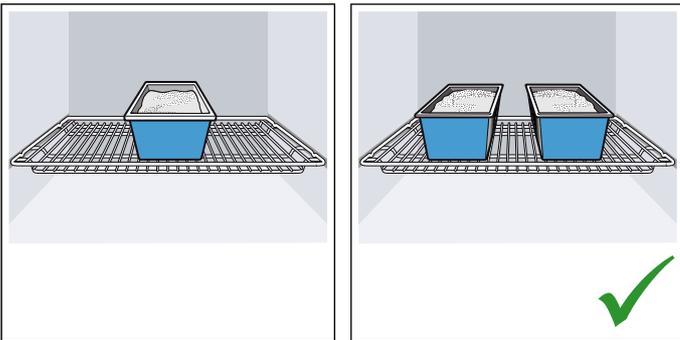
- Retirar los accesorios innecesarios del compartimento de cocción.



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



- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El interior del horno aún está caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro en el compartimento de cocción.



- En los tiempos de cocción prolongados, el aparato se puede apagar 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

Eliminación conforme a la normativa medioambiental

Desechar el embalaje conforme a la normativa medioambiental.



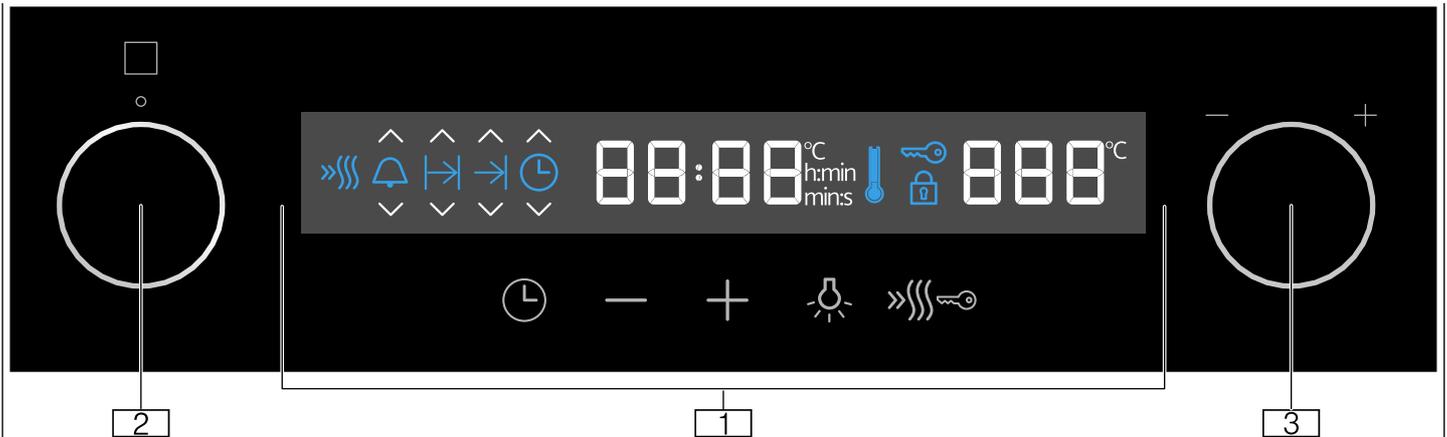
Este aparato es conforme a la Directiva europea 2012/19/CE (UE) sobre aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE, por sus siglas en inglés).

Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

Presentación del aparato

En este capítulo se describen el panel indicador y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

Nota: Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.



1 Pulsadores y pantalla

Los pulsadores son campos táctiles, bajo los cuales hay sensores. Solo hay que pulsar sobre el símbolo para seleccionar la función. En el panel indicador se muestran los símbolos de las funciones activas y las funciones de tiempo.

2 Mando de funciones

Con el mando de funciones se puede ajustar el tipo de calentamiento u otras funciones. Se ilumina el tipo de calentamiento o la función. El mando de funciones puede girarse desde la posición cero hacia la izquierda o hacia la derecha.

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 indistintamente hacia la derecha o hacia la izquierda. Carece de posición cero.

Teclas

Aquí se explica brevemente el significado de las diferentes teclas.

Si una tecla no tiene ninguna función, suena una señal.

Sensor		Explicación
	Funciones de programación del tiempo	Ajustar el reloj temporizador  , la duración  , la hora de finalización  y la hora 
-	Menos	Reducir el valor de ajuste
+	Más	Aumentar el valor de ajuste
	Iluminación	Encender o apagar la iluminación interior

	Calentamiento rápido	Encender/apagar el calentamiento rápido
	Seguro para niños	Activar y desactivar el seguro para niños en modo de espera

Símbolo	Explicación
	Calentamiento rápido
	Reloj avisador
	Duración
	Hora de finalización
	Hora
	Indicador de tiempo
	Control de temperatura
	Seguro para niños
	Bloqueo de la puerta
	Indicación de temperatura

Pantalla

La pantalla está estructurada de forma que los datos puedan leerse de un solo vistazo.

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

Tipos de calentamiento y funciones

Con el mando de funciones se pueden seleccionar los tipos de calentamiento y otras funciones.

A continuación se explican las diferencias y la aplicación de cada tipo de calentamiento, para encontrar siempre el más adecuado para cada alimento.

Tipo de calentamiento	Nivel/temperatura	Uso
Posición cero	-	El horno está apagado.
Aire caliente 3D	50-280 °C	Para preparar platos en uno o dos niveles. Los ventiladores reparten uniformemente el calor de las resistencias circulares del panel posterior por todo el compartimento de cocción. Este tipo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en el modo de circulación de aire.
Recirculación de aire	50-280 °C	Para preparar pasteles y repostería en un solo nivel. Los ventiladores reparten el calor de las resistencias uniformemente por todo el compartimento de cocción.
Posición de pizza	50-280 °C	Para preparar pizzas frescas y productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas o pasteles de hojaldre. Los ventiladores y las resistencias se calientan rápidamente y reparten el calor uniformemente por todo el compartimento de cocción.
Descongelar	30-60 °C	Descongelar, p. ej., carne, aves, pan y pasteles. El ventilador hace circular el aire caliente en torno a los alimentos.
Calor inferior	50-280 °C	Para terminar de cocer platos. El calor solo proviene de abajo.
Limpieza	Niveles de limpieza 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Autolimpieza del compartimento de cocción.
Grill, pequeña superficie	Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
Grill, superficie amplia	Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Para asar al grill alimentos planos, como filetes, salchichas o tostadas, así como para gratinar. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
Turbogrill	50-280 °C	Asar piezas de carne, aves y pescado. El ventilador hace circular entorno a los alimentos el calor emitido por el grill.
Calor superior/inferior suave	50-280 °C	Para una cocción a fuego lento de platos seleccionados (p. ej., carne, verdura) en un mismo nivel 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 calcular el consumo de energía en modo convencional, así como para analizar la clase de eficiencia energética.
Calor superior e inferior	50-280 °C	Para pasteles, gratinados y asados de carne magra. El calor proviene de forma homogénea de arriba y abajo.

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

Mando de temperatura

Con el mando de temperatura se puede programar la temperatura. En la pantalla se muestra la temperatura ajustada.

Nota: . La temperatura se puede ajustar en intervalos de 1 grado hasta 100 °C; 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.

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 de introducir el plato. Las barras aparecen completas en los niveles de grill y de limpieza. En el tipo de calentamiento «Calor superior/inferior suave», las barras no se llenan.
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 a aprox. 60 °C.

¡Atención!

No obstruir la abertura de ventilación; de lo contrario, el horno podría sobrecalentarse.

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

Funciones del interior del aparato

Algunas funciones facilitan el funcionamiento del aparato. Así, p. ej., toda la superficie del interior del horno se ilumina y un ventilador protege el electrodoméstico contra sobrecalentamiento.

Abrir la puerta del aparato

Si se abre la puerta durante el funcionamiento del aparato, el programa se detiene. Al cerrar la puerta, el programa continúa.

Iluminación interior

Al abrir la puerta del aparato, se enciende la iluminación interior. Si la puerta permanece abierta más de 15 min., se vuelve a apagar la iluminación.

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

Nota: En el modo de funcionamiento calor superior/inferior suave, la iluminación interior se desconecta automáticamente después de aprox. un minuto. Se puede activar con la tecla .

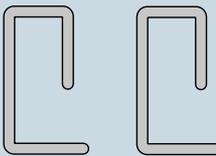
Ventilador

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

En el tipo de calentamiento «Calor superior/inferior suave», el ventilador de refrigeración se enciende y se apaga más a menudo para ahorrar energía.

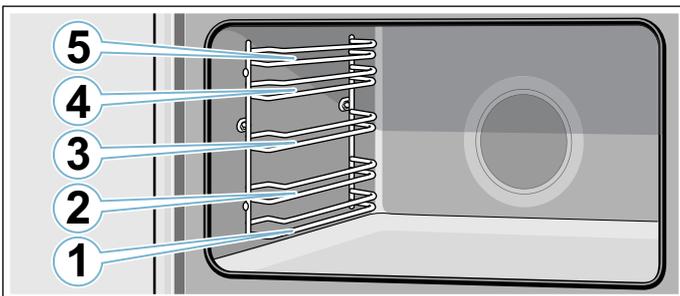
Accesorios

Este aparato incorpora diversos accesorios. A continuación, se muestra un resumen de los accesorios suministrados y su uso adecuado.

Accesorios	Descripción
	Parrilla para hornear y asar Para recipientes, moldes para pasteles, asados, parrilladas y platos congelados.
	Bandeja universal Para pasteles jugosos, bollería, platos congelados y asados grandes. La bandeja universal se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.
	Bandeja de horno esmaltada Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña.
	Juego de carriles telescópicos Los rieles de extracción permiten extraer aún más los accesorios.
	Varillas de seguridad Para bloquear las bisagras.

Alturas de inserción

La bandeja pastelera y la parrilla pastelera y de asado se pueden meter en 5 alturas diferentes en el compartimento de cocción. Introducir siempre hasta el tope para que el accesorio no toque el cristal de la puerta. Asegurarse de introducir los accesorios siempre en la posición correcta en el compartimento de cocción.



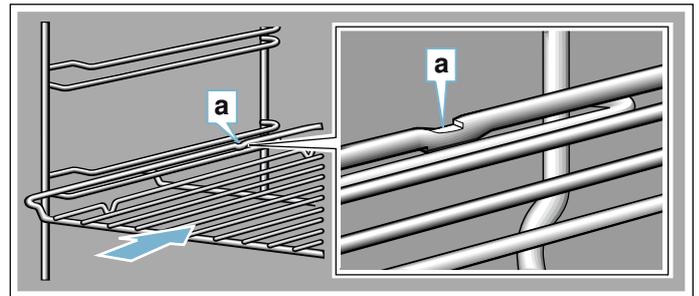
⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

No colocar directamente sobre la base de horno recipientes como bandejas, bandejas pasteleras, sartenes, etc. Esto provoca un sobrecalentamiento de la base del aparato y puede dañar considerablemente el aparato.

Función de encaje

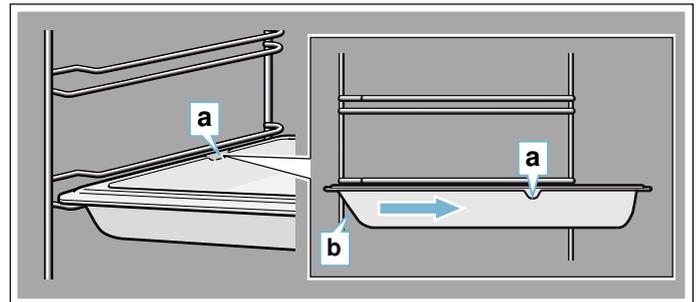
Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad, hasta que encajen. La función de encaje evita que los accesorios se caigan al extraerlos. Los accesorios deben introducirse correctamente en el interior del compartimento de cocción para que la protección frente a las caídas funcione.

Al introducir la parrilla, asegurarse de que la lengüeta de enganche **a** se encuentre en la parte trasera y señale hacia abajo. La parte abierta debe señalar hacia la puerta del aparato y la curvatura  hacia abajo.



Al introducir las bandejas, asegurarse de que la muesca de enganche **a** se encuentre en la parte trasera y señale hacia abajo. El desnivel de los accesorios **b** debe señalar por delante hacia la puerta del aparato.

Ejemplo de la imagen: bandeja universal

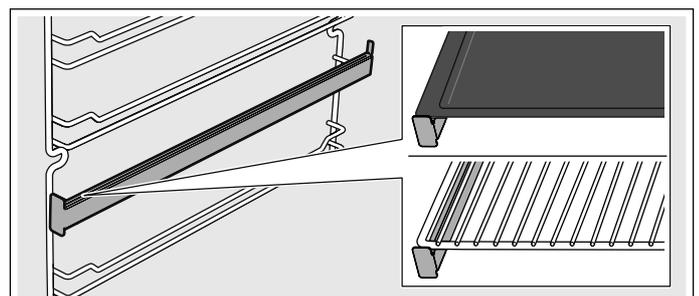


Juego de carriles telescópicos

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Los raíles telescópicos se calientan durante el funcionamiento del aparato. Tomar precauciones especiales para evitar quemaduras al extraerlos.

Los rieles de extracción permiten extraer por completo los accesorios. Prestar atención a que, al introducir la bandeja pastelera y la parrilla para asar, estas quedan encajadas sobre la parte convexa de los rieles de extracción.



Accesorios opcionales

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica.

Accesorios	Descripción
Bandeja de horno esmaltada	Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña. Número en el Servicio de Asistencia Técnica: 11012235
Bandeja universal	Para pasteles jugosos, bollería, platos congelados y asados grandes. La bandeja universal se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla. Número en el Servicio de Asistencia Técnica: 11012236
Parrilla para hornear y asar	Para recipientes, moldes para pasteles, asados, parrilladas y platos congelados. Número en el Servicio de Asistencia Técnica: 11012237
Juego de carriles telescópicos	Juego de carriles telescópicos para un nivel. Número en el Servicio de Asistencia Técnica: 12036208



Antes de usar el aparato por primera vez

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno por primera vez.

Retirar el embalaje del aparato y desecharlo debidamente.

Ajustar la hora

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

1. Ajustar la hora con la tecla **-** o **+**.
2. Pulsar la tecla .

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

Calentamiento del horno

Limpieza previa del horno

1. Retirar los accesorios y las guías laterales del interior del horno. → *"Rejillas" en la página 18*
2. Retirar por completo todos los restos de embalaje del interior del horno, como fragmentos de poliestireno.
3. Algunas partes están cubiertas con una lámina protectora contra los arañazos. Retirar la lámina protectora antiarañazos.
4. Limpiar el aparato por fuera con un paño suave y húmedo.
5. Limpiar el interior del horno con agua caliente y jabón.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado.

Nota: Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción, como p. ej., bolas de poliestireno. Antes de calentar el aparato, limpiar las superficies lisas del interior con un paño suave y húmedo. Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.

1. Girar el mando de funciones a la posición .
2. Girar el mando de temperatura hasta el nivel máximo.
3. Transcurrida una hora, apagar el horno.

Nota: Es posible que se escuchen chisporroteos procedentes del interior la primera vez que se calienta el horno.

Limpieza posterior del horno

1. Limpiar el interior del horno con agua caliente y jabón.
2. Montar las guías laterales.
3. En caso necesario, limpiar los cristales de la puerta. → *"Puerta del aparato" en la página 19*

Limpieza de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos a fondo con agua caliente con un poco de jabón y un trapo.

Montaje del juego de carriles telescópicos

Consejo: para montar el juego de carriles telescópicos, sacar el kit incluido en el suministro.

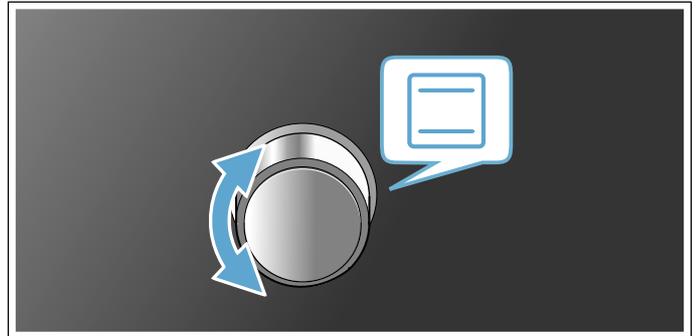
Manejo del aparato

Encender y apagar el horno

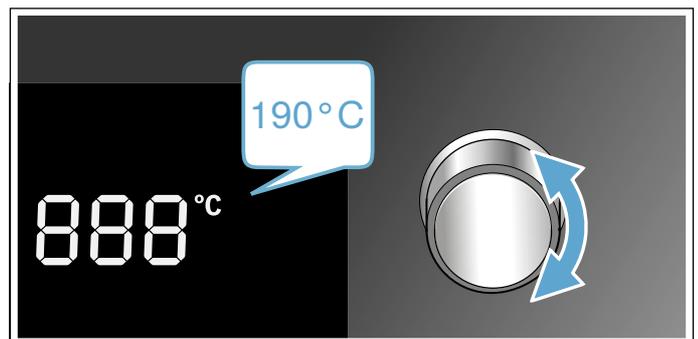
Encender el horno

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

Nota: Para cada función hay una temperatura estándar y un nivel de grill predeterminados.



2. Cambiar la temperatura o el nivel del grill con el mando de temperatura.



El horno empieza a calentarse.

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

Modificar los ajustes

El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el mando correspondiente.

Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

Activar el calentamiento rápido

Para calentar el compartimento de cocción lo más rápido posible, pulsar la tecla »|||<.

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

Desconexión automática de seguridad

Existe una desconexión de seguridad automática disponible en el aparato. Transcurridas 13 horas, el horno se apaga automáticamente.

Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo.

Resumen de las funciones de tiempo

Funciones de tiempo	Uso
 Reloj avisador	El reloj avisador funciona como un reloj de cocina. Funciona independientemente del funcionamiento y otras funciones de tiempo y no influye en el aparato.
 Hora	Mientras no haya ninguna otra función en primer plano, el aparato muestra la hora en el panel indicador.
 Duración	Una vez transcurrido un tiempo de cocción programado, el aparato finaliza el funcionamiento automáticamente.
 Hora de 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.

Utilizar el reloj electrónico

Ajustar el reloj avisador

El reloj avisador no afecta a las funciones del horno. La duración del reloj avisador se puede ajustar desde 30 segundos hasta 13 horas. El tiempo de cocción se puede ajustar en intervalos de 30 segundos hasta 10 minutos; de 10 minutos a una hora, en intervalos de un minuto y, a partir de una hora, en intervalos de 5 minutos.

1. Pulsar la tecla .
El símbolo  se enciende.
2. Ajustar la duración deseada con las teclas **+** y **-**.
Una vez transcurrido el tiempo suena una señal acústica.

Notas

- Para calentar el compartimento de cocción lo más rápido posible, pulsar la tecla . A continuación, cambiar el tiempo restante con las teclas **+** y **-**.
- Para interrumpir el reloj avisador, poner el tiempo restante a cero.

Desactivar el tono de aviso

Pulsar cualquier tecla o abrir la puerta del horno para desactivar la señal.

Nota: La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.

Ajustar el reloj electrónico

En caso necesario, se puede cambiar la hora (p. ej., de horario de invierno a horario de verano). Para ello, el horno debe estar apagado.

1. Pulsar la tecla .
El símbolo  se enciende.
2. Volver a pulsar la tecla .
El símbolo  se enciende.
3. Ajustar la hora actual con las teclas **+** y **-**.

Ajuste del temporizador

El reloj electrónico permite apagar y encender automáticamente el horno.

Ajustar la duración

El tiempo de cocción de los alimentos puede ajustarse 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 temperatura deseados.
El horno se enciende.
2. Pulsar dos veces la tecla .
3. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento con las teclas **+** y **-**.

Nota: La duración del tiempo de funcionamiento se puede ajustar desde 30 segundos hasta 13 horas. La duración se puede ajustar en intervalos de minutos hasta una hora; después, en intervalos de 5 minutos.

El símbolo  se enciende.

La duración ha transcurrido

Suena una señal. El aparato deja de calentar.

1. Pulsar cualquier tecla o abrir la puerta del horno para desactivar la señal.
Nota: La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.
2. Situar el mando de funciones en la posición cero.

Ajustar la hora de finalización

El horneado o el asado empieza a la hora seleccionada por el usuario según la duración programada.

1. Ajustar el tipo de calentamiento y temperatura deseados.
El horno se enciende.
2. Pulsar dos veces la tecla .
3. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento con las teclas **+** y **-**.

Nota: La duración del tiempo de funcionamiento se puede ajustar desde 30 segundos hasta 13 horas. La duración se puede ajustar en intervalos de minutos hasta una hora; después, en intervalos de 5 minutos.

El símbolo  se enciende.

4. Volver a pulsar la tecla .
5. Ajustar la hora de finalización con las teclas **+** y **-**.

Nota: Al pulsar la tecla por primera vez, aparece un valor predeterminado en el panel indicador. El valor predeterminado resulta de la hora actual y la duración. Es posible modificarlo con las teclas + y -.

El símbolo → se enciende. El panel indicador muestra la hora de finalización. El aparato pasa al modo de espera.

La duración ha transcurrido

Suena una señal. El aparato deja de calentar.

1. Pulsar cualquier tecla o abrir la puerta del horno para desactivar la señal.

Nota: La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.

2. Situar el mando de funciones en la posición cero.

Seguro para niños

El horno incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente.

Nota: Si se está utilizando una placa de cocción, el seguro para niños del horno no influye para nada.

Activar el seguro para niños

El aparato debe estar apagado.

Pulsar la tecla »|||⇄ durante cuatro segundos aprox.

En la pantalla aparece el símbolo ⇄. El seguro para niños está activado.

Desactivar el seguro para niños

Pulsar la tecla »|||⇄ durante cuatro segundos aprox.

Se apaga el símbolo ⇄ en la pantalla. El seguro para niños está desactivado.

Ajustes básicos

Para utilizar el aparato fácilmente y de forma óptima, existen distintos ajustes a disposición del usuario. Dichos ajustes se pueden modificar según las necesidades.

Lista de ajustes básicos

Los ajustes básicos disponibles en cada aparato dependen de las prestaciones del mismo.

Ajustes básicos	Selección
c01 Duración de la señal tras finalizar el tiempo de duración fijado o el tiempo del temporizador	1 = aprox. 10 segundos 2 = aprox. 30 segundos* 3 = aprox. 2 minutos
c02 Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	1 = aprox. 3 segundos* 2 = aprox. 6 segundos 3 = aprox. 10 segundos
c03 Sonido de los pulsadores cuando se toca uno de ellos	0 = desactivado 1 = activado*
c04 Brillo de la iluminación del panel indicador	1 = oscuro 2 = medio* 3 = claro
c05 Indicador de la hora	0 = ocultar la hora 1 = mostrar la hora*
c06 Iluminación interior durante el funcionamiento	0 = no 1 = sí*
c07 Tiempo de funcionamiento del ventilador	1 = corto* 2 = medio 3 = largo 4 = extralargo
c08 Restablecer los ajustes de fábrica de todos los valores	0 = no* 1 = sí
c09 Activar el modo Demo. El objetivo del modo Demo es ilustrativo; en este modo, el horno no calienta. El modo Demo solo se puede activar en los cinco minutos posteriores a su conexión a la red eléctrica.	0 = no* 1 = sí

* Ajuste de fábrica

- Con las teclas **-** o **+**, pasar por todos los ajustes básicos y cambiarlos con el mando de temperatura según sea necesario.
- Finalmente, mantener pulsada de nuevo la tecla  durante unos 4 segundos para confirmar. Todos los ajustes básicos se han aplicado.

Los ajustes básicos pueden volver a modificarse en cualquier momento. El modo Demo solo se puede activar en los cinco minutos posteriores a su conexión a la red eléctrica.

Nota: Después de un fallo de corriente, se mantienen las modificaciones realizadas en los ajustes básicos.

Ajuste del modo de ahorro de energía

Se puede ahorrar energía si se disminuye la claridad de la pantalla. Ajustar la claridad de la pantalla en los ajustes básicos **c04**.

Nota: El ajuste modificará la claridad de la pantalla durante el funcionamiento. En standby (modo de espera), el electrodoméstico disminuye de forma automática la claridad de la pantalla. Por las noches, entre las 22:00 y las 05:59, es cuando la pantalla está más oscura.

Modificar los ajustes básicos

El mando de funciones debe encontrarse en la posición cero.

- Pulsar la tecla  durante aprox. 4 segundos. En el panel indicador se muestra el primer ajuste básico, p. ej., **c01 1**.
- En caso necesario, modificar el ajuste con el mando de temperatura.
- Con la tecla **+**, pasar al siguiente ajuste básico.

Limpieza

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. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Si penetra humedad, puede causar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni las resistencias. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

Productos de limpieza adecuados

Observar las siguientes indicaciones con el fin de no dañar las distintas superficies del horno por emplear un producto de limpieza inadecuado.

No utilizar

para el horno:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos;
- productos de limpieza con un alto contenido alcohólico;
- estropajos o esponjas de fibra dura;
- limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Limpieza
Parte exterior del aparato	
Frontal de acero inoxidable	<p>Agua caliente con jabón: limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.</p> <p>En los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar el producto de limpieza con un paño suave muy fino.</p>
Panel de mando	<p>Agua caliente con jabón: limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar limpiacristales ni rasquetas de vidrio.</p>
Cristales de la puerta	<p>Agua caliente con jabón: limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar rascadores para cristal o estropajos metálicos de acero inoxidable.</p>

Tirador de la puerta	<p>Agua caliente con jabón: limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Si el tirador de la puerta entra en contacto con el producto descalcificador, limpiarlo inmediatamente. De lo contrario, estas manchas resultan imposibles de eliminar.</p>
Parte interior del aparato	
Superficies esmaltadas	<p>Agua caliente con jabón o agua con vinagre: limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Retirar los restos de comida quemados con un paño húmedo y agua con jabón. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable o limpiadores específicos para hornos.</p> <p>¡Atención!</p> <p>Nunca se deben utilizar productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente. Podría dañarse el esmalte. Eliminar completamente cualquier residuo del compartimento de cocción y de la puerta del aparato antes de volver a encenderlo.</p> <p>Dejar el interior del horno abierto tras la limpieza para que se seque.</p> <p>Es preferible utilizar la función de limpieza. → "Función de limpieza" en la página 17</p> <p>Nota: A causa de los restos de comida pueden aparecer manchas blancas. Estas manchas son inofensivas y no afectan al funcionamiento. En caso necesario, retirar con ácido cítrico.</p>
Cristal protector de la iluminación interior	<p>Agua caliente con jabón: limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos.</p>
Cristales de la puerta	<p>Agua caliente con jabón: limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar rascadores para cristal o estropajos metálicos de acero inoxidable.</p> <p>Limpiar preferiblemente con el compartimento de cocción entero. → "Limpieza del compartimento de cocción" en la página 17</p>
Junta de la puerta No retirarla.	<p>Agua caliente con jabón: limpiar con una bayeta.</p> <p>No frotar.</p>
Cubierta de la puerta	<p>Acero inoxidable: utilizar un limpiador para acero inoxidable. Observar las indicaciones del fabricante. No utilizar productos de mantenimiento para acero inoxidable.</p> <p>Plástico: limpiar con agua caliente con jabón y una bayeta. Secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rasquetas de vidrio.</p> <p>Desmontar la cubierta de la puerta para la limpieza.</p>
Rejillas	<p>Agua caliente con jabón: poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.</p>
Sistema extraíble	<p>Agua caliente con jabón: limpiar con una bayeta o un cepillo.</p> <p>No sacar los rieles de extracción para eliminar la grasa, es preferible limpiarlos en el interior del horno. No lavar en el lavavajillas.</p>

Accesorios	<p>Agua caliente con jabón: poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.</p> <p>En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable.</p> <p>Los accesorios esmaltados son aptos para el lavavajillas.</p>
------------	--

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades de color en el frontal del aparato debido a los diversos materiales como el vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta que parecen suciedad son reflejos de luz de la lámpara de iluminación interior.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del horno.
Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar rugosos al tacto. Esto no afecta a la protección anticorrosión.

Mantener limpio el aparato

Con el fin de que no se forme suciedad incrustada en el aparato, mantenerlo siempre limpio y eliminar la suciedad inmediatamente.

⚠ Advertencia – ¡Peligro 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.

Consejos

- Limpiar el compartimento de cocción después de cada uso. De esta forma, se impedirá que la suciedad se queme.
- Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.
- Utilizar la bandeja universal para hornear pasteles muy húmedos.
- Para asar, utilizar un recipiente apropiado, p. ej., una fuente de asados.

Limpieza del compartimento de cocción

1. Verter 0,4 litros de agua sobre el centro de la base del aparato.
2. Ajustar el tipo de calentamiento .
3. Ajustar 50 °C con el termostato.
4. Tras 18 minutos, desconectar el aparato.
5. Dejar enfriar el aparato.
6. Limpiar el interior del aparato con un paño.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni las resistencias. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

Función de limpieza

El aparato cuenta con una función de autolimpieza. La autolimpieza limpia el interior del aparato.

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.

La limpieza requiere aprox. 5-10 kilovatios-hora, en función de la duración. La duración de la limpieza se puede ajustar entre 2 horas 30 minutos y 3 horas 30 minutos.

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

⚠ Advertencia

¡Peligro de daños importantes 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

¡Peligro de quemaduras!

- El interior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No abrir nunca la puerta del aparato durante el proceso. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
-  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. No dejar que los niños se acerquen.
- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni las resistencias. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

Antes de utilizar la función de limpieza

¡Atención!

Los bastidores y las correderas se dañan durante la limpieza. Antes de iniciar la función de limpieza, retirar los bastidores y correderas del compartimento de cocción.

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 la junta.

⚠ Advertencia**¡Peligro 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.
- 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. No dejar que los niños se acerquen.

Iniciar

- Colocar el mando de funciones en el tipo de calentamiento
- Ajustar un nivel de limpieza con el mando de temperatura.

Nivel de limpieza	Duración
1	2 horas 30 minutos
2	3 horas
3	3 horas 30 minutos

Nota: No cambiar el mando de funciones durante el ciclo de limpieza, de lo contrario, finalizará la autolimpieza pirolítica.

Un minuto después de que se inicie el ciclo de limpieza (pirólisis), la puerta se bloquea para impedir que se abra. La activación de este bloqueo se muestra iluminando la luz de control . Cuando el bloqueo de la puerta está activado no se puede seleccionar ninguna función. Esperar hasta que la luz de control se apague.

Nota: Durante la autolimpieza pirolítica se puede utilizar el reloj avisador. La duración no afecta a la función de pirólisis.

Nota: Durante la autolimpieza pirolítica no se puede utilizar la iluminación interior.

Cancelar

Para cancelar, situar el mando de funciones en la posición cero.

Finalizar

En cuanto se termina la autolimpieza, suena una señal. La puerta del aparato se podrá abrir cuando se apague el símbolo .

Después de utilizar la función de limpieza

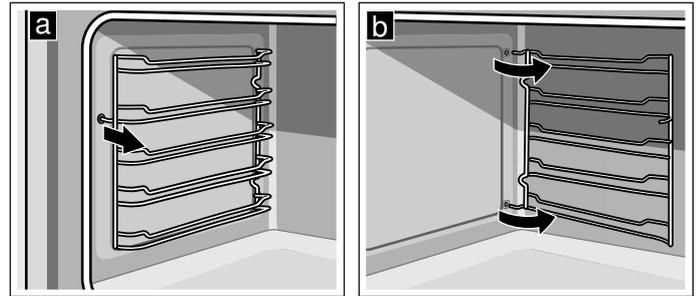
Una vez se haya enfriado el interior del aparato, limpiar con un paño húmedo los restos quemados que se hayan depositado en el interior del aparato y en la zona de la puerta.

Nota: Si la suciedad es persistente, es posible que queden depósitos blancos sobre las superficies esmaltadas. Se trata de restos de los alimentos y son completamente inoocuos. No afectan al funcionamiento. En caso necesario, es posible eliminar los restos con ácido cítrico.

 Rejillas**Desenganchar las rejillas**

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

- 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.
- Seguir abriendo la rejilla y extraerla de los orificios traseros de la pared lateral.
- Sacar rejilla del compartimento de cocción.

**Enganchar las rejillas**

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

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.

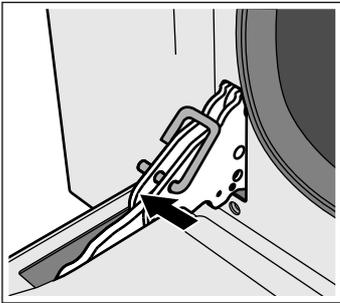
Montaje y desmontaje de los cristales de la puerta

El cristal de la puerta del horno puede extraerse para facilitar su limpieza.

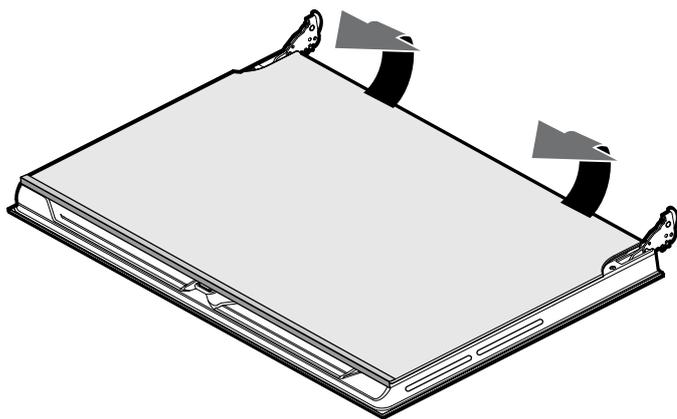
Extraer los cristales de la puerta

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Bloquear las bisagras a izquierda y derecha con la varilla de seguridad.

Nota: Las varillas de seguridad deben estar completamente insertadas en los orificios de las bisagras.

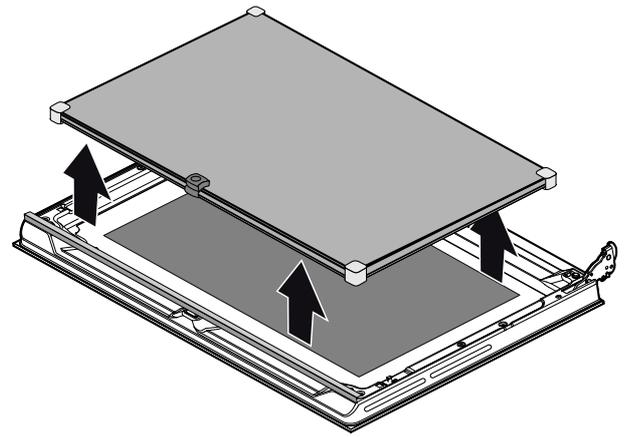


3. Levantar la parte inferior del cristal interior con ambas manos hasta que se suelten del soporte los pasadores de sujeción.
4. Extraer con cuidado la parte superior del cristal interior de las ranuras y levantarlo para que el cristal se suelte completamente de la puerta.



5. Extraer los dos cristales intermedios con sus respectivos soportes.

Nota: Los dos cristales intermedios no están fijados con espigas de fijación, sino que se mantienen en su sitio mediante soportes.



6. Retirar los soportes para separar los dos cristales intermedios.
7. Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

Montar los cristales de la puerta

1. Volver a insertar los dos cristales centrales.

Notas

- Los dos cristales centrales están correctamente insertados cuando en ambos se pueda ver el símbolo Low-E.
- Asegurarse de que los cristales estén colocados en la posición correcta. Todos los soportes deben colocarse planos sobre el cristal exterior.

2. Colocar de nuevo el cristal interior.

Nota: Primero se debe insertar el cristal en el perfil. Después se deben encajar los dos pasadores de sujeción en los soportes correspondientes.

3. Retirar las varillas de seguridad y cerrar la puerta del horno.

Desmontar y montar la puerta del aparato

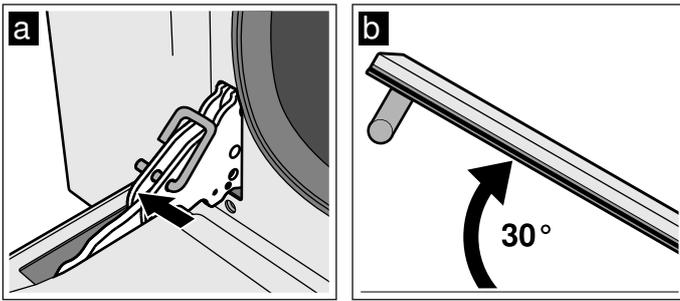
En caso de una suciedad especialmente resistente, la puerta del horno se puede desmontar para una mejor limpieza. Sin embargo, habitualmente esto no es necesario.

Desmontar la puerta del aparato

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Bloquear las bisagras a izquierda y derecha con la varilla de seguridad **(a)**.

Nota: Las varillas de seguridad deben estar completamente insertadas en los orificios de las bisagras.

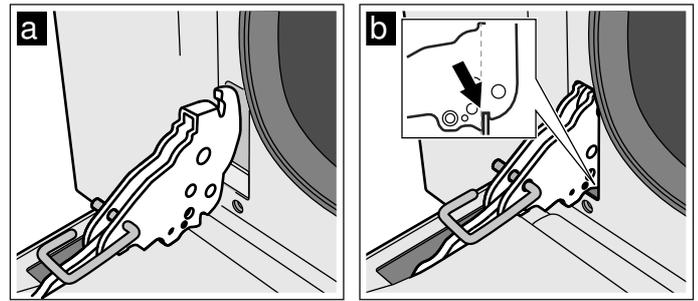
3. Sujetar la puerta del horno por los laterales con las dos manos y cerrarla unos 30° **(b)**.



4. Levantar ligeramente la puerta y extraerla.
Nota: No cerrar la puerta por completo. Podrían doblarse las bisagras y producirse daños en el esmalte.

Montar la puerta del aparato

- Sujetar la puerta del horno por los laterales con las dos manos.
- Insertar las bisagras en las escotaduras del horno (a).
Nota: La muesca en la parte inferior de las bisagras debe encajar en el marco del horno (b).



- Empujar la puerta hacia abajo.
- Retirar las varillas de seguridad.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o de que una bisagra se cierre de golpe. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

En caso de que las bisagras de la puerta no estén correctamente encajadas, la puerta no se puede cerrar correctamente, el calor puede escaparse y hay partes del aparato que se pueden calentar mucho. Para evitar esto, volver a sacar la puerta. Después, volver a colocar la puerta según la ilustración, de modo que la muesca de la parte inferior de las bisagras encaje en el marco del horno.

Avería	Posible causa	Consejos/solución
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado a la red. En caso de corte en el suministro eléctrico El fusible está dañado.	Enchufar el aparato a la red eléctrica. Comprobar si los demás aparatos de cocina funcionan. Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato está correcto.
El aparato no inicia el funcionamiento.	La puerta del aparato no está completamente cerrada. El aparato no está apagado.	Cerrar la puerta del aparato. Desconectar y volver a conectar el aparato.
En la pantalla parpadea 12:00	En caso de corte en el suministro eléctrico	Volver a ajustar la hora.
La iluminación interior no funciona.	El modo de funcionamiento del calor superior/inferior suave está activado. Lámpara defectuosa	En el modo de funcionamiento calor superior/inferior suave, la iluminación interior está desconectada. Cambiar la lámpara.
Todos los platos que se preparan dentro del horno se queman en muy poco tiempo de cocción.	Termostato defectuoso	Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
Los cristales de la puerta están empañados.	Es un efecto normal debido a las diferencias de temperatura.	Calentar el aparato a 100 °C y apagarlo transcurridos 5 minutos.
El aparato encendido no funciona; en la pantalla se muestra el símbolo 🔒.	El seguro para niños está activado.	Mantener pulsada la tecla táctil »SSS◀ hasta que se apague el símbolo 🔒.
La puerta del aparato no se puede abrir; en la pantalla aparece el símbolo 🔒.	La puerta del aparato permanece bloqueada hasta que el compartimento de cocción se haya enfriado.	Esperar a que se apague el símbolo 🔒.

Mensajes de error

Cuando en el display aparezca un mensaje de error con Err, colocar el mando de funciones en posición

cerro. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el mensaje de error no desaparezca.

Mensaje de error	Posible causa	Consejos/solución
Err 1	El sensor de temperatura no funciona.	Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
Err 2	La temperatura del interior del horno es demasiado alta.	Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
Err 4	El mecanismo de cierre de la puerta no se ha activado correctamente.	Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Err5	Resistencia de la ventilación defectuosa o no conectada.	Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
Err6	Motor defectuoso o no conectado.	Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
Err8	Ventilador defectuoso o no conectado.	Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

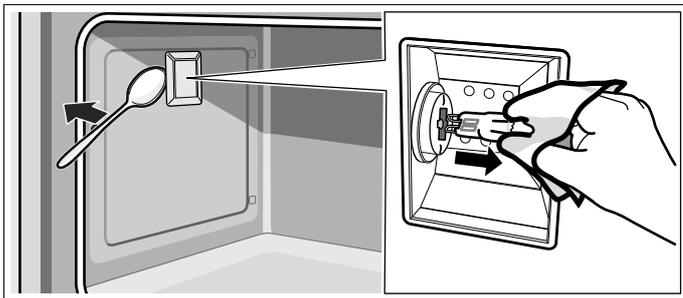
Cambiar la bombilla del horno

Si la bombilla del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Las bombillas de recambio resistentes a la temperatura se pueden obtener en un comercio especializado o poniéndose en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato. No utilizar ninguna otra bombilla.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del soporte piloto están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

1. Dejar enfriar el compartimento de cocción.
2. Abrir la puerta del aparato
3. Poner un paño de cocina en el interior del horno para evitar daños.
4. Extraer las guías laterales.
5. Retirar el cristal protector. Para ello, abrir el cristal protector con la mano desde abajo. En caso de que resultase difícil retirar el cristal protector, utilizar una cuchara como ayuda.
6. Extraer la bombilla del horno.



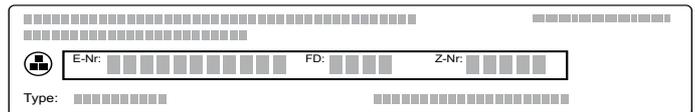
7. Sustituir la bombilla del horno por otra del mismo tipo:
tensión: 230 V;
potencia: 40 W;
casquillo: G9;
resistencia de temperatura: 300 °C
8. Volver a colocar el cristal protector de la bombilla del horno.
9. Montar las guías laterales.
10. Retirar de nuevo el paño de cocina.
11. Volver a conectar el fusible.
12. Comprobar que la iluminación del horno funciona correctamente.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a disposición del cliente siempre que se requiera la reparación del aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E) y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato. En algunos aparatos equipados con una función de vapor, la placa de características se encuentra detrás de la moldura.



A fin de evitarse molestias llegado el momento, recomendamos anotar los datos del aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º E

N.º FD

Servicio de Asistencia Técnica

En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo de garantía.

Los datos de contacto de todos los países de los centros de servicio más cercanos se pueden encontrar aquí o en el directorio adjunto de servicios al cliente.

Reparación y asesoramiento en caso de avería

- A** +43 (0) 810 550 522
- D** +49 (0) 89 21 751 751
- CH** +41 (0) 848 840 040

Se debe confiar en la profesionalidad del fabricante. De este modo, se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para el aparato.

Este aparato incluye bombillas que el usuario puede cambiar. Las bombillas utilizadas en el aparato son apropiadas para su uso a temperaturas ambientales de 300 °C o más, por lo que son aptas para su uso en aplicaciones a altas temperaturas, como un horno. El presente producto contiene fuentes de luz de la clase de eficiencia energética G.

Platos probados en nuestro estudio de cocina

Este apartado contiene una selección de platos y los correspondientes ajustes óptimos para prepararlos. Se detallan los tipos de calentamiento y las temperaturas apropiados para los respectivos platos. También se indica información relativa a los accesorios adecuados y a la altura ideal de inserción. Además, se incluyen consejos sobre los recipientes y el modo de preparación.

Nota: Durante la preparación de alimentos, puede generarse gran cantidad de vapor de agua en el compartimento de cocción.

El aparato utiliza la energía de forma muy eficiente y emite muy poco calor hacia el exterior durante su funcionamiento. Sin embargo, debido a las grandes diferencias de temperatura entre el interior del aparato y las partes exteriores del aparato, puede formarse agua de condensación en la puerta, el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos. Esto se debe a un fenómeno físico normal que se puede evitar precalentando el aparato o abriendo la puerta con cuidado.

Tabla de platos

Plato	Peso (en kg)	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Lasaña	3-4	1		220-230*	45-50
Pasta gratinada	3-4	1		220-230*	45-50
Asado de ternera	2	2		180-190*	90-100
Asado de ternera	2	2		200**	120
Lomo de cerdo	1,5	2		190-200*	90-100
Lomo de cerdo	2	2		200**	130
Salchichas	1,5	3		280*	Primer lado: 10 Segundo lado: 5
Asado de vacuno	1	2		200*	40-45
Conejo asado	1,5	2		180-190*	70-80
Pechuga de pavo	2	2		180-190*	110-120
Asado de cerdo	2-3	2		180-190*	170-180
Pollo asado	1,2	2		180-190*	65-70
Chuletas de cerdo	1,5	4		280*	Primer lado: 15 Segundo lado: 5
Costillas de cerdo	1,5	4		280*	Primer lado: 15 Segundo lado: 10
Beicon	0,7	5		3*	Primer lado: 10 Segundo lado: 8
Filete de cerdo	1,5	4		280*	Primer lado: 12 Segundo lado: 5
Filete de buey	1	5		3*	Primer lado: 10 Segundo lado: 7
Trucha asalmonada	1,2	2		150-160*	35-40
Rape	1,5	2		160*	60-65
Rodaballo	1,5	2		160*	45-50
Pizza	1	1		280*	8-9
Pan	1	2		190-200*	25-30
Focaccia	1	2		180-190*	20-25
Bizcocho en molde concéntrico	1	2		160*	55-60
Pastel de frutas	1	2		160*	35-40

* precalentar

** no precalentar

Plato	Peso (en kg)	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastel de requesón	1	2		160-170*	45-55
Pastel de pastaflora	1	2		160-170*	35-40
Pastel de pastaflora	1	1		170**	65
Pastel paraíso	1,2	2		160*	55-60
Buñuelos de viento	1,2	2		180*	80-90
Bizcocho	1	2		150-160*	55-60
Arroz con leche	1	2		160*	55-60
Brioche	1,2	2		160*	30-35

* precalentar
** no precalentar

Consejos de aplicación

Aquí se indican consejos acerca de los recipientes y de la preparación de los platos.

Notas

- Utilizar los accesorios suministrados. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica. Antes de su utilización, retirar del interior del compartimento de cocción los accesorios y recipientes que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un agarrador para retirar los accesorios o los recipientes calientes del interior del horno.

- El calor superior/inferior suave es un tipo de calentamiento inteligente que permite preparar carne, pescado y postres que no deben fermentar ahorrando energía. El aparato regula de manera óptima el aporte de energía al compartimento de cocción. Los alimentos se preparan por intervalos con el calor residual. De este modo, quedan más jugosos y se tuestan menos. Al abrir la puerta antes de tiempo y al precalentar, se pierde el efecto. Colocar los alimentos en el compartimento de cocción cuando esté vacío y frío. Mantener siempre la puerta cerrada durante la cocción.

Consejos prácticos para hornear

Para determinar si el pastel está hecho.	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.
El pastel se desmorona.	Utilizar menos líquido la próxima vez. O bien disminuir la temperatura 10 °C y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta.
El pastel se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	Engrasar solo la base del molde desmontable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal.
Las pastas pequeñas se pegan unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
El pastel está demasiado seco.	Aumentar la temperatura 10 °C y reducir el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado en conjunto demasiado claro.	Si la altura de inserción y el accesorio son correctos, entonces aumentar la temperatura en caso necesario o bien prolongar el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado demasiado claro arriba y demasiado oscuro abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más arriba.
El pastel ha quedado demasiado oscuro arriba y demasiado claro abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más abajo. Seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción.
El pastel de molde o de molde rectangular se pone muy oscuro por la parte de atrás.	No colocar el molde para hornear pegado a la placa posterior, sino en el centro del accesorio.
El pastel ha quedado en conjunto demasiado oscuro.	La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción en caso necesario.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura más baja. Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear. Asegurarse de que el molde para hornear no esté pegado a las aberturas de la pared posterior del compartimento de cocción. Si se hornea repostería pequeña, procurar que todas las unidades tengan el mismo tamaño y grosor.

Se han utilizado varios niveles para hornear. Las pastas de la bandeja superior han quedado más doradas que las de la bandeja inferior.	Para hornear en varios niveles, seleccionar siempre la opción de aire caliente. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
El pastel tiene buen aspecto, pero en el interior no está bien hecho.	Hornear a temperatura más baja durante un poco más de tiempo y añadir menos líquido si fuera necesario. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Espolvorear la base con almendras o pan rallado y, a continuación, añadir la cobertura.
El pastel no se desprende al volcar el molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel entre 5 y 10 minutos. En caso de que siga sin desprenderse, despegar cuidadosamente el borde con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el pastel y cubrir varias veces el molde con un paño húmedo y frío. La próxima vez, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.

Consejos prácticos para asar y estofar

El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes, o queda demasiado seco.	Comprobar la altura en la que se ha colocado y la temperatura. La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y reducir el tiempo de cocción en caso necesario.
La corteza es demasiado fina.	Aumentar la temperatura o encender brevemente el grill al final del tiempo de cocción.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	La próxima vez, utilizar un recipiente más pequeño y añadir más líquido en caso necesario.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	La próxima vez, utilizar un recipiente más grande y añadir menos líquido en caso necesario.
Al estofar, la carne se quema.	La cacerola y la tapa deben encajar y quedar bien cerradas. Reducir la temperatura y añadir todavía más líquido durante el estofado en caso necesario.

Presencia de acrilamida en los alimentos

Las acrilamidas se generan especialmente en productos de cereales y patata preparados a

temperaturas elevadas, p. ej., patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos

Información general	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener el tiempo de cocción lo más corto posible. ■ Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. ■ Los alimentos grandes y gruesos contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Horneado	Con calor superior/inferior, máx. 200 °C. Con aire caliente, máx. 180 °C.
Galletas	Con calor superior/inferior, máx. 190 °C. Con aire caliente, máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Distribuir una capa uniforme sobre la bandeja. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen.

Comidas normalizadas

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas, con el fin de facilitar los controles y pruebas del aparato.

Según EN 60350-1.

Horneado

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Galletas finas de mantequilla	Bandeja universal con papel para hornear	2	☉	160*	26
Galletas finas de mantequilla, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno con papel para hornear	2+4	☉	160*	26-28
Pastelitos	Bandeja universal	2	☉	150*	21-23
Pastelitos, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	1+4	☉	160*	25-28
Base para tarta	Molde desmontable	2	☉	170*	30
Base para tarta, 2 niveles	2 moldes desmontables	2+4	☉	160*	40-45
Pastel de manzana recubierto, 1 pieza	Molde desmontable	2	☐	170*	75
Pastel de manzana recubierto, 2 piezas	2 moldes desmontables	2+4	☉	170*	70

* precalentar

Asar al grill

Colocar debajo la bandeja universal. De este modo se recoge el líquido, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Pan de molde	Parrilla	5		3	5-6
Hamburguesa de vacuno, 10 unidades, 75 mm de diámetro	Bandeja de horno + parrilla	4+5		3*	Primer lado: 15 Segundo lado: 5

* Precalentar al menos 12 minutos

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo licencia de marca de Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9001768143 (020928)