BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Cajón calientaplatos

BI.7101... **BI.9101...**

[es] Manual de usuario e instrucciones de montaje

Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.

Índice

MANUAL DE USUARIO

1 Seguridad 2
2 Evitar los daños materiales 3
3 Protección del medio ambiente y ahorro 4
4 Familiarizándose con el aparato 4
5 Antes de usar el aparato por primera vez 5
6 Vajilla 5
7 Manejo básico 6
8 Precalentar recipientes 6
9 Precalentar tazas 7
10 Conservar calientes los alimentos 7
11 Elaboración de masa con levadura o yogur 7
12 Cocción a baja temperatura 8
13 Otras aplicaciones 9
14 Descongelar 9
15 Así funciona 9
16 Home Connect 12
17 Cuidados y limpieza 13
18 Solucionar pequeñas averías 13
19 Eliminación 15
20 Servicio de Asistencia Técnica 16
21 Informaciones referentes al software libre y de código abierto 16
22 Declaración de conformidad 16

23 INSTRUCCIONES DE MONTAJE 17
23.5 Montaje seguro 18

⚠ 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

Utilizar el aparato únicamente:
- y para mantener calientes los alimentos cocinados y calentar platos.
- 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:
- en embarcaciones o vehículos.

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!
El interior del aparato se calienta mucho, los materiales inflamables podrían prender fuego.
- ▸ Nunca introducir objetos o recipientes de plástico en el aparato.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!
Los accesorios o los recipientes se calientan mucho durante el funcionamiento.
- ▸ Utilizar siempre guantes de cocina para retirar los accesorios o los recipientes del aparato.

El interior del aparato se calienta intensamente durante el funcionamiento.
- ▸ No tocar nunca el interior del aparato cuando esté caliente.
- ▸ No dejar que los niños se acerquen.

La parte trasera del panel frontal se calienta intensamente durante el funcionamiento.
- ▸ Tocar el panel frontal solo en el lateral o en la parte inferior para abrir el aparato.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.
- ▸ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

⚠ 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 alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- ▸ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

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

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

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.
- ▸ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▸ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▸ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▸ Llamar al servicio de atención al cliente. →*Página16*

⚠ 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.

2 Evitar los daños materiales

ATENCIÓN
Un peso excesivo puede deteriorar el aparato.
- ▸ Cargar el aparato con 25 kg como máximo.

La humedad puede deteriorar el aparato.
- ▸ El aparato no debe utilizarse para almacenar alimentos o bebidas. La humedad de los alimentos puede causar daños por corrosión.

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.

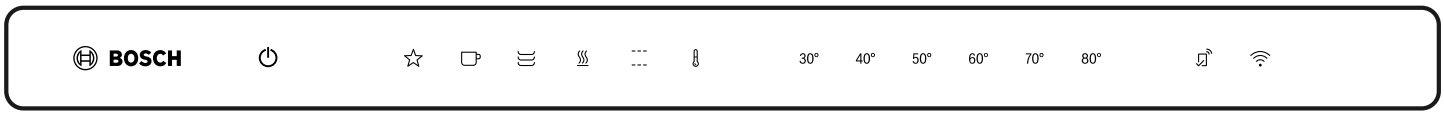
3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos corriente.
Para precalentar los recipientes con eficiencia, estos deben distribuirse de manera uniforme en el aparato.
La preparación de alimentos, p. ej., cocer a baja temperatura, en el cajón calientaplatos conlleva un mayor ahorro de energía que en el horno.

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.



Paneles táctiles

Los paneles táctiles son superficies sensibles al tacto. Para seleccionar una función, pulsar el panel correspondiente.

Panel táctil	Función
⏻	Conectar o desconectar el aparato
☆	Añadir favoritos [1]
☕	Precalentar tazas
≡	Precalentar recipientes
≋	Conservar calientes los alimentos
--- ---	Cocción a baja temperatura
🌡	Ajustar la temperatura
30-80°	Seleccionar la temperatura [2]
📶	Iniciar emparejamiento Home Connect

Notas

- Al tocar el panel táctil, el aparato realiza la función correspondiente.
- No se iluminan los paneles táctiles para funciones no seleccionables en el momento.
- Los ajustes seleccionados actualmente se iluminan en color.
- Mantener siempre secos los mandos. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Indicadores

Los indicadores del panel de control muestran el estado de funcionamiento del aparato.

Indicación	Función
📶 se ilumina en color blanco	Home Connect está disponible.
📶 parpadea en blanco	El aparato se conecta con la aplicación a Home Connect.
📶 se ilumina en color	El aparato está conectado a Home Connect.
📶 parpadea en color	La conexión a Home Connect es defectuosa.

El indicador de funcionamiento se encuentra en el cuadro de mandos frontal del aparato.

Indicador de funcionamiento	Función
Apagado	Aparato APAGADO
Iluminado	Aparato ENCENDIDO
Parpadeando	Indicador de calentamiento
Parpadeando rápido	Avería

[1] Solo está disponible cuando el aparato está conectado con Home Connect.
[2] Según el modo de funcionamiento seleccionado.

Temperatura recomendada y rango de temperatura

En función del modo de funcionamiento seleccionado, el aparato muestra el rango de temperaturas posibles. El modo de funcionamiento recomendado y la temperatura recomendada correspondiente se ilumina en color.
Al conectar se iluminan en color el último modo de funcionamiento y temperatura ajustados.

Modo de funcionamiento	Temperatura recomendada en °C	Rango de temperatura ajustable en °C
Precalentar tazas	50	40 - 60
Precalentar recipientes	60	50 - 70
Conservar calientes los alimentos	70	60 - 80
Cocción a baja temperatura	80	70 - 80
Rango de temperatura	50	30 - 80

4.2 Mantener caliente durante un periodo de tiempo prolongado

Su aparato mantiene la temperatura de sus alimentos entre 30 y 80 °C durante más tiempo.
Es posible conservar caliente el plato durante un máximo de 74 horas sin tener que encender o apagar el aparato. Se debe tener en cuenta que los alimentos rápidamente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el interior del aparato.
Si se abre el aparato durante este período, éste continúa calentándose y el ventilador sigue funcionando.

4.3 Desconexión de seguridad

Para la protección del usuario, el aparato va dotado con una desconexión de seguridad. Los procesos de calentamiento finalizan tras 24 horas si no se llevado a cabo ninguna operación durante este tiempo. Todos los indicadores están apagados. Cuando el aparato se apaga, suena un tono de aviso. Después de un corte en el suministro eléctrico, el aparato también se desconecta.
La desconexión de seguridad se desactiva si el aparato se ajusta para mantener caliente durante un período de tiempo prolongado.

5 Antes de usar el aparato por primera vez

Preparar el aparato para el uso.

5.1 Limpiar y calentar el aparato antes de usarlo por primera vez

Nota: Al encender el aparato por primera vez, este tarda unos 60 segundos en estar listo para funcionar. Suena un tono de aviso. Los paneles táctiles se iluminan en orden ascendente, de izquierda a derecha.

Requisito: No debe haber ningún objeto en el interior del aparato.

1. Pulsar el panel frontal del aparato.
✔ El aparato se abre y puede extraerse lateralmente o por la parte inferior del panel frontal hasta el tope.
2. Limpiar el aparato con un paño húmedo y un producto de limpieza neutro, como lavavajillas y agua.
3. Pulsar ⏻.
✔ Suena un tono de aviso.
4. Pulsar .
5. Pulsar 80° y cerrar el aparato.
✔ El indicador de funcionamiento parpadea mientras el aparato se precalienta.
6. Calentar el aparato a 80 °C durante una hora.
Es normal que se generen humos y olores.
Ventilar a fondo la estancia de instalación.

6 Vajilla

Es preciso tener presentes las indicaciones de llenado del aparato. El aparato puede cargarse con un máximo de 25 kg. En función de la altura del aparato, se pueden calentar distintas cantidades de utensilios.

6.1 Vajilla para aparatos de 29 cm de altura

Con un aparato de 29 cm de altura, p. ej., se puede calentar la vajilla para un menú para 12 personas.

Recipiente	Dimensiones
12 platos	Ø 27 cm
12 cuencos para sopa	Ø 13 cm
1 bol	Ø 24 cm
1 bol	Ø 21 cm
1 bol	Ø 17 cm
2 fuentes para carne	32x20 cm

6.2 Vajilla para aparatos de 14 cm de altura

Con un aparato de 14 cm de altura, p. ej., se puede calentar la vajilla para un menú para 6 personas.

Recipiente	Dimensiones
6 platos	Ø 27 cm
6 tazones para sopa	Ø 13 cm
1 cuenco	Ø 20 cm

Recipiente	Dimensiones
1 cuenco	Ø 18 cm
1 cuenco	Ø 14 cm

Recipiente	Dimensiones
1 fuente para carne	32x20 cm

7 Manejo básico

7.1 Abrir el aparato

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**
La parte trasera del panel frontal se calienta intensamente durante el funcionamiento.
- ▸ Tocar el panel frontal solo en el lateral o en la parte inferior para abrir el aparato.

- ▸ Pulsar el panel frontal del aparato.
- ✔ El aparato se abre y puede extraerse lateralmente o por la parte inferior del panel frontal hasta el tope.

7.2 Cerrar la puerta del aparato

- ▸ Introducir el aparato hasta que encaje.

7.3 Encender el aparato

1. Pulsar ⏻.
- ✔ Suena un tono de aviso.
2. Seleccionar un modo de funcionamiento.
- ✔ La temperatura recomendada se ilumina en color.
- ✔ Las temperaturas disponibles se iluminan.
3. En caso necesario, seleccionar una temperatura diferente.
- ✔ La temperatura seleccionada se ilumina en color.
4. Cerrar el aparato.
- ✔ El indicador de funcionamiento parpadea mientras el aparato se precalienta.
- ✔ El indicador de funcionamiento se enciende, el aparato se calienta y el ventilador se pone en marcha.

7.4 Desconectar el aparato

- ▸ Pulsar ⏻.
- ✔ Suena un tono de aviso.

7.5 Ajustar la temperatura

1. Pulsar 🌡.
- ✔ La temperatura recomendada se ilumina en color.
- ✔ Las temperaturas ajustables se iluminan en color blanco.
2. Seleccionar una temperatura.
- ✔ La temperatura seleccionada se ilumina en color.

7.6 Adaptar la temperatura recomendada

1. Seleccionar el modo de funcionamiento.
2. Mantener pulsado el símbolo de la temperatura recomendada hasta que se escuche el tono de aviso.
- ✔ Se ha modificado la temperatura recomendada.

7.7 Mantener caliente durante un periodo de tiempo prolongado

1. Pulsar ⏻.
- ✔ Suena un tono de aviso.
2. Pulsar 🌡.
- ✔ La temperatura recomendada se ilumina en color.
3. Ajustar la temperatura deseada entre 30 y 80 °C.
4. Pulsar ⏻ y ☕ al mismo tiempo.
- ✔ ☕ se ilumina en color. 30° se ilumina en color blanco.
5. Pulsar 30°.
- ✔ 30° se ilumina en color.
6. Mantener pulsado ☕ hasta que suene una señal acústica.
- ✔ ☕ se ilumina en color blanco.
- ✔ 🌡 y la temperatura ajustada se iluminan en color. El brillo del indicador se reduce.
7. Cerrar el aparato.
- ✔ El indicador de funcionamiento se enciende, el aparato se calienta y el ventilador se pone en marcha.
- ✔ Si se abre el aparato durante este período, éste continúa calentándose y el ventilador sigue funcionando.

7.8 Dejar de mantener caliente durante un periodo de tiempo prolongado

1. Pulsar ⏻.
- ✔ El aparato deja de calentar.
2. Volver a pulsar ⏻ para apagar el aparato.
- ✔ Suena un tono de aviso.

Consejo: Si se ha conectado el aparato con Home Connect, en la aplicación Home Connect se puede programar un tiempo de desconexión.

8 Precalentar recipientes

Los alimentos se mantienen calientes durante más tiempo en recipientes precalentados.

8.1 Iniciar el precalentamiento de la vajilla

1. Colocar el recipiente con alimentos en el aparato.
   - ▸ Para garantizar una buena circulación del aire caliente, asegurarse de que los recipientes altos o los platos apilados no bloqueen las ranuras de ventilación de la parte trasera del aparato.
   - ▸ Distribuir los recipientes por toda la base del aparato para reducir el tiempo de cocción.

   El tiempo de cocción depende del material, el grosor, la cantidad y la distribución de los recipientes. En el caso de que se trate de recipientes para un menú pa-

ra seis personas, el tiempo de calentamiento es de entre 30 y 40 minutos.
2. Pulsar ♨.
✔ La temperatura recomendada se ilumina en color.
✔ Las temperaturas disponibles se iluminan.
3. En caso necesario, seleccionar una temperatura diferente.
4. Cerrar el aparato.
✔ El indicador de funcionamiento parpadea mientras el aparato se precalienta.
✔ El indicador de funcionamiento se enciende, el aparato se calienta y el ventilador se pone en marcha.

8.2 Finalizar el precalentamiento de la vajilla

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**
Los accesorios o los recipientes se calientan mucho durante el funcionamiento.
▸ Utilizar siempre guantes de cocina para retirar los accesorios o los recipientes del aparato.

1. Abrir el aparato.
2. Apagar el aparato.
3. Retirar la vajilla.

9 Precalentar tazas

Las bebidas se mantienen calientes durante más tiempo en una taza precalentada.

9.1 Iniciar el precalentamiento de las tazas

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**
Existe un riesgo de sufrir quemaduras a temperaturas demasiado altas.
▸ Ajustar la temperatura siempre por debajo de 60 °C para las tazas.

1. Introducir las tazas en el aparato.
   ▸ Distribuir las tazas por toda la base del aparato para reducir la duración.
   La duración depende del material, el grosor, la cantidad y la distribución de las tazas.
2. Pulsar ☕.
✔ La temperatura recomendada se ilumina en color.
✔ Las temperaturas disponibles se iluminan.
3. En caso necesario, seleccionar una temperatura diferente.
4. Cerrar el aparato.
✔ El indicador de funcionamiento parpadea mientras el aparato se precalienta.
✔ El indicador de funcionamiento se enciende, el aparato se calienta y el ventilador se pone en marcha.

9.2 Finalizar el precalentamiento de las tazas

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**
Los accesorios o los recipientes se calientan mucho durante el funcionamiento.
▸ Utilizar siempre guantes de cocina para retirar los accesorios o los recipientes del aparato.

1. Abrir el aparato.
2. Apagar el aparato.
3. Retirar las tazas.

10 Conservar calientes los alimentos

El aparato permite conservar calientes los alimentos durante un cierto tiempo.
Tener en cuenta la recomendación de ajustes.
→ *"Ajustes recomendados conservar calientes los alimentos", Página9*

10.1 Iniciar el programa para conservar calientes los alimentos

1. Para evitar derrames, no llenar demasiado los recipientes.
2. Cubrir los alimentos con film transparente termorresistente o una tapa que resista bien el calor.
3. Colocar el recipiente con alimentos en el aparato.
4. Pulsar ♨.
✔ La temperatura recomendada se ilumina en color.
✔ Las temperaturas disponibles se encienden.
5. En caso necesario, seleccionar una temperatura diferente.
6. Cerrar el cajón calientaplatos.
✔ El indicador de funcionamiento parpadea mientras el aparato se precalienta.
✔ El indicador de funcionamiento se enciende, el aparato se calienta y el ventilador se pone en marcha.

10.2 Finalizar el programa para conservar calientes los alimentos

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**
Los accesorios o los recipientes se calientan mucho durante el funcionamiento.
▸ Utilizar siempre guantes de cocina para retirar los accesorios o los recipientes del aparato.

1. Abrir el aparato.
2. Apagar el aparato.
3. Retirar la vajilla.

11 Elaboración de masa con levadura o yogur

Este aparato permite elaborar yogur casero o masa de levadura.

Tener en cuenta la recomendación de ajustes.
→ *"Ajustes recomendados para elaborar masa con levadura o yogur", Página10*

11.1 Elaboración de masa con levadura

1. Elaborar la masa con levadura.
2. Introducir la masa con levadura en un recipiente apropiado.
3. Colocar el recipiente en el aparato.
4. Cubrir el recipiente con un paño húmedo.
5. Calentar el aparato siguiendo las indicaciones correspondientes de temperatura y duración de tiempo.

11.2 Elaboración de yogur

1. Para obtener un yogur de consistencia semisólida, añadir leche desnatada en polvo a la leche antes de calentarla.
   Añadir entre una y dos cucharadas soperas de leche desnatada en polvo por cada litro de leche.
2. Calentar la leche pasteurizada en la placa de cocción a 90 °C para no alterar los cultivos del yogur.
   Si se utiliza leche ultrapausterizada (UHT), no es necesario calentarla.
   Si se utiliza leche fría, el tiempo de fermentación es más largo.
3. Dejar enfriar la leche al baño María a 40 °C para no destruir los cultivos del yogur.
4. Mezclar la leche con yogur natural y los cultivos de yogur apropiados.
   Utilizar entre una y dos cucharaditas de yogur por cada 100 ml de leche.
5. Seguir las instrucciones del envase para utilizar los fermentos de yogur.
6. Utilizar recipientes de yogur con tapa de rosca.
7. En caso necesario, desinfectar los recipientes de yogur fregados en el horno combinado de vapor a 100 °C y con una humedad del 100 %, durante 20-25 minutos.
8. Introducir la mezcla de yogur en los recipientes desinfectados.
9. Cerrar los recipientes de yogur con una tapa roscada.
10. Colocar los recipientes de yogur en el aparato.
11. Introducir inmediatamente el yogur elaborado en el frigorífico.

12 Cocción a baja temperatura

La cocción a baja temperatura es el método de cocción idóneo para preparar suavemente trozos de carne tiernos, poco hechos o al punto. La carne queda muy jugosa y tierna. Los tiempos de cocción se prolongan notablemente en el modo de baja temperatura, lo que ofrece más margen para planificar los menús. La carne cocinada a baja temperatura se puede conservar caliente sin problemas.
Tener en cuenta la recomendación de ajustes.
→ *"Ajustes recomendados para la cocción a baja temperatura", Página10*

12.1 Consejos prácticos para la cocción a baja temperatura

En este apartado se incluyen consejos para obtener un buen resultado de cocción a baja temperatura.

- Utilizar únicamente carne fresca y en perfectas condiciones. Retirar los tendones y la grasa de forma meticulosa; durante la cocción a baja temperatura, las grasas adquieren un sabor muy fuerte.
- No es necesario dar la vuelta tampoco a los trozos de carne grandes.
- La carne se puede trinchar inmediatamente después de su cocción a baja temperatura. No es necesario dejarla reposar.
- Este método de cocción particular confiere siempre a la carne un aspecto poco hecho en el interior; no obstante, esto no significa que esté cruda o que no se haya cocido suficientemente.
- La carne preparada a baja temperatura no se calienta tanto como la carne asada por el método convencional. Servir muy caliente la salsa. Durante los últimos 20-30 minutos, colocar el plato en el aparato.
- Seleccionar una temperatura de 60 °C para conservar caliente la carne cocinada a baja temperatura. Las piezas de carne pequeñas pueden mantenerse calientes hasta 45 minutos y las grandes hasta 2 horas.

12.2 Iniciar la cocción a baja temperatura

1. Utilizar solo recipientes de cristal, porcelana o cerámica adecuados y con tapa, p. ej., una fuente de asados de cristal.
2. Si no se dispone de una tapa para el recipiente, utilizar film transparente termorresistente para cubrir el recipiente.
3. Colocar el recipiente sobre la base del aparato.
4. Pulsar ≋ para precalentar el recipiente.
5. Cerrar el aparato.
   ✔ El indicador de funcionamiento parpadea mientras el aparato se precalienta.
   ✔ El indicador de funcionamiento se enciende, el aparato se calienta y el ventilador se pone en marcha.
6. Calentar un poco de grasa en una sartén.
7. Tostar la carne a fuego fuerte.
8. Colocar la carne en el recipiente precalentado.
9. Colocar la tapa del recipiente o cubrirlo con film transparente termorresistente.
10. Colocar el recipiente con carne en el aparato.
11. Pulsar ---.
    ✔ La temperatura recomendada se ilumina en color.
    ✔ Las temperaturas disponibles se iluminan.
12. En caso necesario, seleccionar una temperatura diferente.

13. Cerrar el aparato.
- ✔ El indicador de funcionamiento parpadea mientras el aparato se precalienta.
- ✔ El indicador de funcionamiento se enciende, el aparato se calienta y el ventilador se pone en marcha.

12.3 Finalizar la cocción a baja temperatura

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**
Los accesorios o los recipientes se calientan mucho durante el funcionamiento.
- ▸ Utilizar siempre guantes de cocina para retirar los accesorios o los recipientes del aparato.

1. Abrir el aparato.
2. Apagar el aparato.
3. Retirar la vajilla.

13 Otras aplicaciones

El aparato ofrece otras aplicaciones útiles.

Tener en cuenta la recomendación de ajustes.
→ *"Ajustes recomendados para otras aplicaciones", Página11*

14 Descongelar

Este aparato permite descongelar productos congelados de forma más suave y uniforme que un microondas.
Tener en cuenta la recomendación de ajustes.
→ *"Ajustes recomendados para descongelar", Página11*

14.1 Descongelar alimentos

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños para la salud!**
La descongelación de alimentos de origen animal puede entrañar una transmisión de gérmenes.
- ▸ Eliminar el líquido resultante de la descongelación de carnes y pescados.
- ▸ Asegurarse de que el líquido resultante de la descongelación no entre en contacto con otros alimentos.

1. Retirar el envoltorio de los alimentos antes de descongelarlos.
2. Descongelar únicamente las cantidades necesarias.
3. Transcurrida la mitad del tiempo de descongelación, dar la vuelta a carnes y pescados.
4. Separar los productos congelados en trozos como bayas o piezas de carne.

Notas
- El tiempo de descongelación depende del tamaño, el peso y la forma del producto congelado. Congelar los alimentos en porciones individuales o en posición horizontal para reducir el tiempo de descongelación.
- En determinadas circunstancias, los alimentos descongelados no se conservan durante tanto tiempo como los frescos y pueden estropearse antes. Utilizar los alimentos descongelados inmediatamente y cocinarlos por completo.
- No se debe descongelar completamente el pescado; basta con que la superficie esté lo suficientemente blanda para absorber las especias.

15 Así funciona

15.1 Ajustes recomendados conservar calientes los alimentos

Tener en cuenta los siguientes ajustes recomendados para conservar calientes los alimentos. Tener en cuenta las duraciones máximas que figuran en el cuadro resumen para evitar que se sequen los alimentos.

Alimento	Precalentar recipientes	Temperatura en °C	Duración en minutos	Indicaciones
Huevos cocidos, huevos revueltos	sí	50	60 máx.	Cubrir los alimentos
Pan de molde, panecillos	sí	60	60 máx.	
Alimentos delicados, p. ej., carne cocida a baja temperatura	no	60	60 máx.	Trinchar la carne poco antes de servir y cubrir el plato
Alimentos	sí	80	60 máx.	Cubrir los alimentos
Bebidas	sí	70	60 máx.	Cubrir las bebidas

15.2 Ajustes recomendados para elaborar masa con levadura o yogur

Tener en cuenta la siguiente recomendación de ajustes.

Alimento	Temperatura en °C	Duración en minutos	Indicaciones
Masa con levadura	40	45-60	Cuenco, bandeja pastelera o bandeja de horno; cubrir la masa de levadura
Yogur	40	420	Cerrar los tarros de yogur con las tapas

15.3 Ajustes recomendados para la cocción a baja temperatura

Los siguientes ajustes se han probado especialmente para este aparato.
Todas las piezas tiernas de carne de vacuno, cerdo, ternera, cordero, caza y aves son apropiadas para la cocción a baja temperatura. Los tiempos de sellado y cocción vienen determinados por el tamaño de la pieza de carne. Los tiempos de sellado comprenden la cocción de la carne con aceite caliente.

Trozos pequeños de carne

Alimento	Tiempo de sellado en la placa de cocción	Tiempo de cocción a baja temperatura en el cajón calientaplatos	Temperatura en °C
Dados o tiras	1-2 minutos, por todos los lados	20-30 minutos	80
Escalopines, filetes o medallones de 1-2 cm de grosor	1-2 minutos por cada lado	35-50 minutos	80

Trozos de carne de tamaño mediano

Alimento	Tiempo de sellado en la placa de cocción	Tiempo de cocción a baja temperatura en el cajón calientaplatos	Temperatura en °C
Filete, 400-800 g	4-5 minutos, por todos los lados	75-120 minutos	80
Lomo de cordero, 450 g aprox.	2-3 minutos por cada lado	50-60 minutos	80
Asado magro, 800-1000 g	6-8 minutos, por todos los lados	120-180 minutos	80

Trozos de carne grandes

Alimento	Tiempo de sellado	Tiempo de cocción a baja temperatura en el cajón calientaplatos	Temperatura en °C
Filete, a partir de 800-2000 g	6-8 minutos, por todos los lados	120-210 minutos	80
Rosbif, 1-2 kg	8-10 minutos, por todos los lados	180-210 minutos	80

Otros alimentos

Alimento	Tiempo de sellado	Tiempo de cocción a baja temperatura en el cajón calientaplatos	Temperatura en °C	Indicaciones
Ragú	6-8 minutos, por todos los lados	15 horas	80 80	En recipiente para asados con tapa
Carne confitada		20 horas	80	En recipiente para asados con tapa; p. ej., confit de pato (especialidad del sudoeste de Francia)

15.4 Ajustes recomendados para otras aplicaciones

Tener en cuenta los siguientes ajustes recomendados.

Calentar

Alimento	Temperatura en °C	Duración en minutos	Indicaciones
Productos elaborados con harina o huevo; p. ej., crepes, tortitas, tortillas mexicanas, tacos	80	10-60	Cubrir los alimentos
Pastelería; p. ej., pasteles cubiertos, magdalenas	80	30-45	Cubrir los alimentos

Derretir

Alimento	Temperatura en °C	Duración en minutos	Indicaciones
Disolver gelatina	80	10-15	Hidratar las hojas de gelatina y escurrirlas antes de fundirlas
Tableta de chocolate, cobertura de chocolate	60	30-45	Desmenuzar el chocolate en trozos
Mantequilla	80	30-45	Cortar la mantequilla en daditos

Secado

Alimento	Temperatura en °C	Duración en minutos	Indicaciones
Hierbas aromáticas frescas	60	90	
Merengues	80	150-180	3-4 cm de diámetro
Aros de manzana	70	420-480	Cortar las manzanas en rodajas finas o aros

Aromatizar aceite

Alimento	Temperatura en °C	Duración en minutos	Indicaciones
Aceite aromatizado	80	90-120	P. ej., aceite de oliva con limón, romero y chile

Calentar toallas de algodón

Mantelería	Temperatura en °C	Duración en minutos	Indicaciones
Toallas de algodón calientes	80	60	Humedecer y enrollar las toallas antes de calentarlas. Colocar las toallas de algodón en un plato o un recipiente de cocción. Colocar el plato o el recipiente de cocción en el cajón calientaplatos.

15.5 Ajustes recomendados para descongelar

Tener en cuenta los siguientes ajustes recomendados para descongelar alimentos.

Alimento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Alimentos congelados delicados; p. ej., mantequilla, queso, bayas	40	45-60
Pan, panecillos, baguettes, pasteles	60	15-30
Carne y pescado	60	30-60

16 Home Connect

Este aparato tiene capacidad para conectarse a la red. Conecte su aparato con un dispositivo móvil para manejar las funciones a través de la aplicación Home Connect, adaptar los ajustes básicos o supervisar el estado de funcionamiento actual.
Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países. La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect en su país. Para obtener más información, consultar: *www.home-connect.com*.
La aplicación Home Connect le guiará durante todo el proceso de registro. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect para establecer los ajustes.

Consejo: Tener en cuenta también las indicaciones de la aplicación Home Connect.

Notas
- Tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual y asegurarse de respetarlas también si utiliza el aparato mediante la aplicación Home Connect. → *"Seguridad", Página2*
- Siempre tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. En este momento, no es posible manejar el aparato a través de la aplicación Home Connect.
- Durante el funcionamiento activo conectado a la red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.

16.1 Configurar la aplicación Home Connect

1. Instalar la aplicación Home Connect en el dispositivo móvil.
2. Iniciar la aplicación Home Connect y configurar el acceso para Home Connect.
   La aplicación Home Connect le guiará durante todo el proceso de registro.

16.2 Ajustar Home Connect

Requisitos
- El aparato ya está conectado a la red eléctrica y encendido.
- Se cuenta con un dispositivo móvil (p. ej., un teléfono inteligente) con una versión actual del sistema operativo iOS o Android.
- En el lugar en que se encuentra, el aparato recibe cobertura de la red doméstica WLAN (wifi).
- El dispositivo móvil y el aparato se encuentran dentro del margen de alcance de la señal wifi de la red doméstica.

1. Escanear el siguiente código QR.

   Con el código QR, puede instalarse la aplicación Home Connect y conectar el aparato.
2. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.

16.3 Restablecer los ajustes WLAN y desconectar WLAN

1. Mantener pulsado hasta que suene un tono de aviso.
✔ parpadea en blanco.
2. Volver a mantener pulsado hasta que suene un tono de aviso.
✔ se ilumina de color blanco durante unos 2 segundos.

16.4 Actualización de software

Con la función de actualización de software es posible actualizar el software del aparato, p. ej., optimización, subsanación de averías, actualizaciones relevantes para la seguridad o funciones y servicios adicionales.
Las condiciones previas necesarias son: ser un usuario registrado en Home Connect, tener la aplicación instalada en su dispositivo móvil y estar conectado al servidor Home Connect.
Tan pronto como haya una actualización de software disponible, se le informará mediante la aplicación Home Connect y podrá comenzar la actualización de software por medio de la aplicación. Después de descargarla correctamente, se puede ejecutar la actualización a través de la aplicación Home Connect si el usuario se encuentra en su red doméstica inalámbrica (wifi). Después de que se efectúe la instalación correctamente, se recibe la información mediante la aplicación Home Connect.

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

16.5 Diagnóstico remoto

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

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

16.6 Protección de datos

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

Al conectar por primera vez el aparato a una red asociada a internet, el aparato transmite las siguientes categorías de datos al servidor Home Connect (registro inicial):
- Identificación clara del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación wifi utilizado).
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación wifi (para garantizar una conexión segura).
- Las versiones actuales de software y hardware de su aparato.
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

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

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

17 Cuidados y limpieza

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

17.1 Productos de limpieza

Se pueden adquirir productos de limpieza apropiados a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

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.
- ▸ 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.
- ▸ Lavar a fondo las bayetas antes de usarlas.

17.2 Limpiar el aparato

⚠ **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.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**
El aparato se calienta durante el funcionamiento.
- ▸ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

Requisito: El aparato está desconectado.
1. Limpiar el aparato con un paño húmedo y un producto de limpieza neutro, como lavavajillas y agua.
2. Secar con un paño suave.

17.3 Limpiar las superficies de acero inoxidable

1. Eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.
   Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.
2. Para la limpieza, utilizar agua y un poco de lavavajillas.
3. Secar con un paño suave.

17.4 Limpiar el cristal frontal

- ▸ Limpiar el cristal frontal con limpiacristales y un paño suave.
  - ▸ No utilizar estropajos abrasivos ni rasquetas de vidrio.

17.5 Limpiar la placa de vidrio

1. Limpiar la placa de vidrio con limpiacristales y un paño suave.
   - ▸ No utilizar estropajos abrasivos ni rasquetas de vidrio.
2. Secar con un paño suave.

17.6 Limpiar el panel de mando

1. Limpiar el panel de mando con un paño húmedo y un producto de limpieza neutro, como lavavajillas y agua
   - ▸ No utilizar estropajos abrasivos ni rasquetas de vidrio.
2. Secar con un paño suave.

18 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", Página16*

⚠ **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 alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

18.1 Indicador de avería

En caso de avería, el indicador de funcionamiento parpadea rápido. Suena un tono de aviso. Al abrir el aparato, se iluminan algunos símbolos en el panel de mando en función de la causa.

Pulsar cualquier panel táctil para apagar el tono de aviso. Si a continuación pulsa el símbolo ⓘ, el indicador se apaga.

18.2 Averías de funcionamiento

Avería	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El fusible de la caja de fusibles ha saltado. - Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. - Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación. **1.** Abrir el aparato. Tras un corte en el suministro eléctrico, los paneles táctiles se iluminan en orden ascendente, de izquierda a derecha. Después de unos 30 segundos, el indicador se apaga y el aparato está listo para el funcionamiento. **2.** Iniciar el modo de funcionamiento deseado.
El aparato está encendido. El indicador de funcionamiento no se enciende.	El indicador de funcionamiento está defectuoso. - Llame al . → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página16*
Parpadea el indicador de funcionamiento.	El aparato se calienta. - Esperar hasta que haya finalizado el calentamiento.
La vajilla o los alimentos se quedan fríos.	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. - Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.
	El aparato está desconectado. - Encender el aparato.
	El aparato no está completamente cerrado. - Conectar el aparato.
	Hay recipientes que cubren las aberturas de ventilación y el aparato activa la protección contra el sobrecalentamiento. **1.** Esperar hasta que el aparato se enfríe. **2.** Asegurarse de que las aberturas de ventilación de la parte trasera del aparato no estén cubiertas. **3.** Apagar el aparato con el interruptor principal y volver a encenderlo. **4.** Seleccionar el modo de funcionamiento y la temperatura deseados. - Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página16*
Los recipientes o los alimentos no se calientan lo suficiente.	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. - Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.
	No se han calentado los recipientes o los alimentos durante suficiente tiempo. - Calentar los recipientes o los alimentos durante un tiempo más prolongado.
	El aparato no está completamente cerrado. - Conectar el aparato.

Avería	Causa y resolución de problemas
El aparato se apaga. ⏻ y ♨ se iluminan.	El aparato se ha sobrecalentado. **1.** Esperar hasta que el aparato se enfríe. **2.** Asegurarse de que las aberturas de ventilación de la parte trasera del aparato no estén cubiertas. **3.** Comprobar si un horno montado encima está funcionando con pirólisis.
El aparato se apaga. Suena un tono de aviso. ⏻ y ☕ parpadean rápido.	Fallo electrónico **1.** Desconectar el aparato de la red eléctrica. **2.** Esperar unos 30 segundos. **3.** Volver a encender el aparato. ▸ Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página16*
El aparato se apaga. Suena un tono de aviso. ⏻ y ♨ parpadean rápido.	Fallo electrónico **1.** Desconectar el aparato de la red eléctrica. **2.** Esperar unos 30 segundos. **3.** Volver a encender el aparato. ▸ Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página16*
El aparato se apaga. Todos los indicadores están apagados.	La desconexión de seguridad ha apagado el aparato. ▸ Volver a encender el aparato.
Los indicadores visuales se iluminan. El aparato no calienta.	El modo Demo está activado. ▸ Desactivar el modo Demo. →*Página15*
El indicador de Home Connect parpadea en color.	Avería en la red **1.** Comprobar la conexión a la red doméstica, por ejemplo, con un teléfono móvil cerca del aparato. **2.** Reiniciar el router. ▸ Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página16*
El panel frontal no está nivelado.	El panel frontal no se ha nivelado durante el montaje. ▸ Ajustar el panel frontal. →*Página21*

18.3 Modo Demo

Los indicadores se iluminan el modo Demo activado, pero el aparato no se calienta.

Desactivar el modo Demo

1. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
   ▸ Extraer el enchufe o desconectar el fusible general o el interruptor de protección del cuadro eléctrico.
2. Desactivar el modo Demo antes de que transcurran 3 minutos.
   ▸ Mantener pulsados simultáneamente ⏻ y ♨ hasta que ♨ y 30° se iluminen en color.
   ▸ Presionar 30° hasta que 30° se ilumine en blanco.
3. Para guardar los ajustes, mantener pulsado ♨ hasta que todos los indicadores se apaguen.

19 Eliminación

19.1 Eliminación del aparato usado

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

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

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

20 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.), el número de fabricación (FD) y el número de conteo (Z-Nr.) 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.
La información conforme a los reglamentos (EU) 2023/826 se puede encontrar online en *www.bosch-home.com* en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

20.1 Número de producto (E-Nr.), número de fabricación (FD) y número de conteo (Z-Nr.)

El número de producto (E-Nr.), el número de fabricación (FD) y el número de conteo (Z-Nr.) se encuentran en la placa de características del aparato.
La placa de características con los correspondientes números se encuentra al abrir el cajón del aparato.
Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

21 Informaciones referentes al software libre y de código abierto

El presente producto contiene componentes de software que están licenciados como software libre y de código abierto por los derechos de autor.
Las informaciones de licencia correspondientes se encuentran memorizadas en el aparato. También se puede acceder a las informaciones de licencia correspondientes a través de la aplicación Home Connect: «Perfil -> Avisos legales -> Informaciones de licencia». [1] Se puede descargar las informaciones de licencia en la página web de la marca del producto. (Buscar el modelo de aparato y demás documentos en la página web del producto). También se pueden solicitar las informaciones correspondientes en ossrequest@bshg.com o BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
El código fuente se pondrá a disposición previo pedido. Envíe su solicitud a ossrequest@bshg.com o BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München. Asunto: „OSSREQUEST“
Los costes para el trámite de su solicitud le serán facturados. Esta oferta es válida por tres años a partir de la fecha de compra o, como mínimo, por el tiempo en el que ofrecemos asistencia técnica y recambios para el aparato correspondiente.

22 Declaración de conformidad

Por la presente, BSH Hausgeräte GmbH, certifica que el aparato con la funcionalidad Home Connect cumple con los requisitos básicos y el resto de disposiciones vigentes de la Directiva 2014/53/EU.
Hay una declaración de conformidad con RED detallada en *www.bosch-home.com* en la página web del producto correspondiente a su aparato dentro de la sección de documentos adicionales.

CE

Banda de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): 100 mW máx.
Banda de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): máx. 130 mW

[1] Según el equipamiento del aparato

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.									

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

23 Instrucciones de montaje

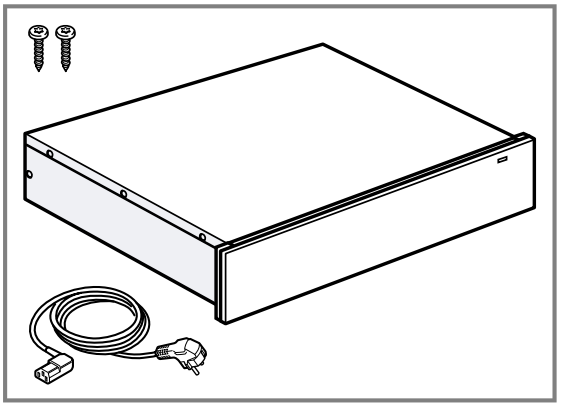
Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.

mm

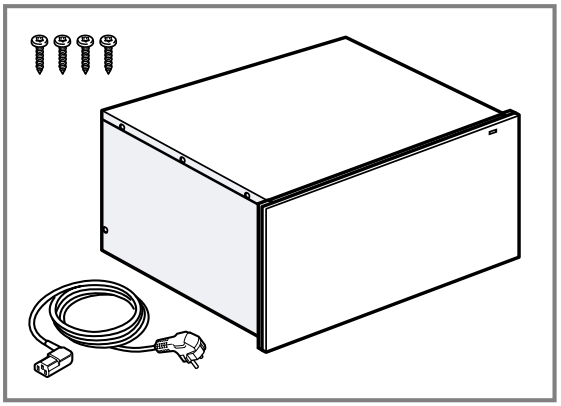
23.1 Volumen de suministro

Al desembalar el aparato, comprobar que estén todas las piezas y que no presenten daños ocasionados durante el transporte.

14 cm

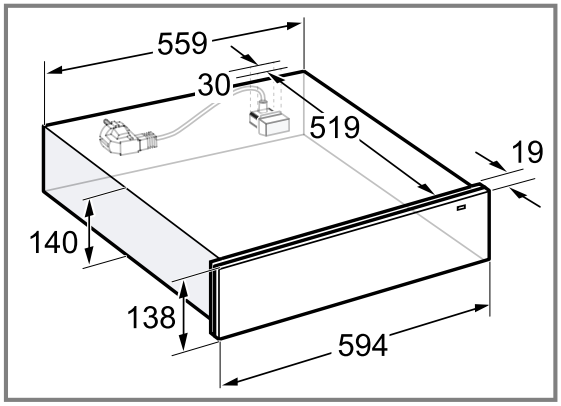


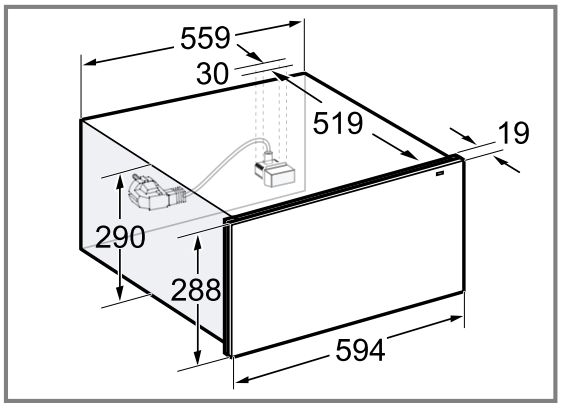
29 cm



23.2 Dimensiones del aparato

Aquí se pueden consultar las dimensiones del aparato.

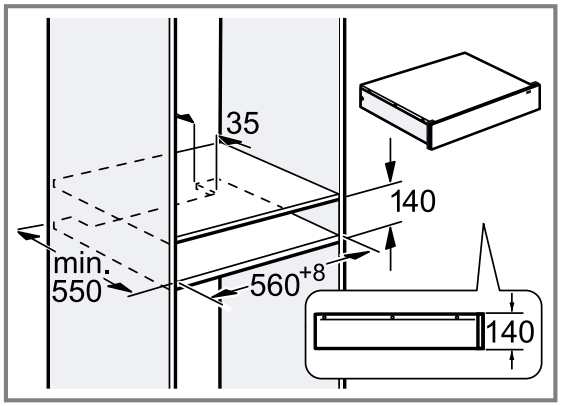


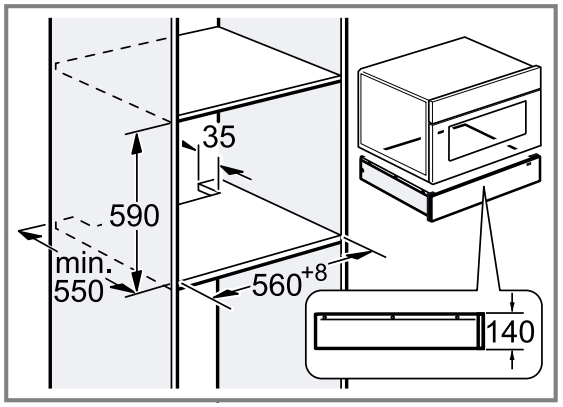


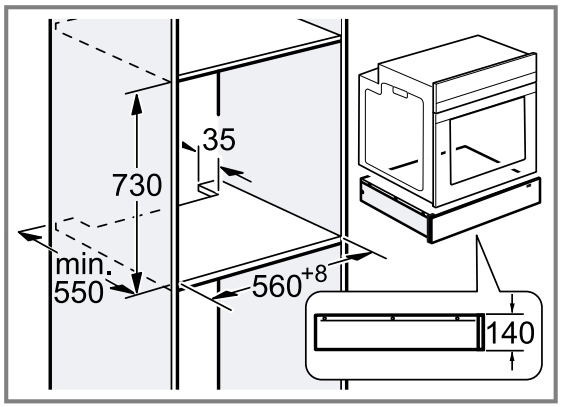
23.3 Montaje en armario

Aquí se pueden consultar las dimensiones del aparato.

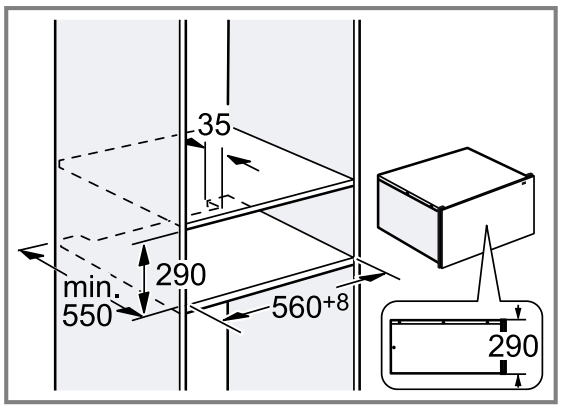
14 cm

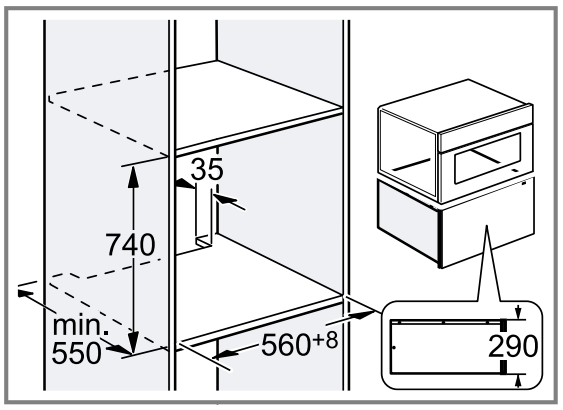


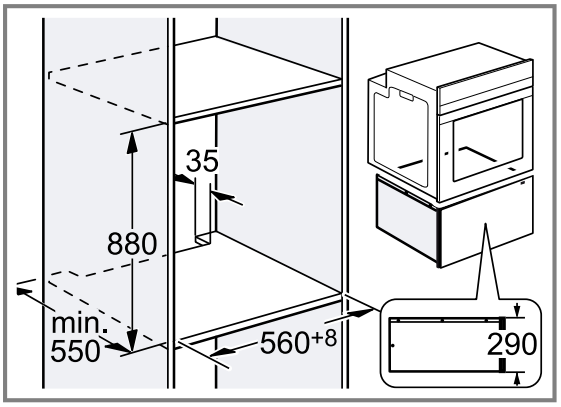




29 cm







23.4 Indicaciones relativas a la conexión eléctrica

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

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**
Debe ser posible desenchufar el aparato de la red eléctrica en cualquier momento. El aparato solo podrá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma de tierra.

- Después de instalar el aparato, se debe poder acceder al enchufe del cable de alimentación.
- En el caso de que no sea posible, se debe instalar un dispositivo de separación omnipolar en la instalación eléctrica fijada, de acuerdo con las condiciones de la categoría de sobretensión III y las normas de instalación.
- Solo un electricista cualificado puede efectuar la instalación eléctrica fija. Se recomienda la instalación de un interruptor de corriente de defecto (interruptor diferencial) en el circuito de alimentación del aparato.

El aparato solo puede conectarse con el cable de conexión suministrado. Conectar el cable de conexión en la parte posterior del aparato.
Pueden adquirirse cables de conexión con diversos tipos de conectores a través del Servicio de Asistencia Técnica.
No utilizar enchufes múltiples, regletas ni alargadores. Existe riesgo de incendio en caso de sobrecarga.

⚠ 23.5 Montaje seguro

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al montar el aparato.

⚠ **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.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!
Es peligroso utilizar cables de conexión de red prolongados y adaptadores no autorizados.
- ▸ No utilizar alargaderas ni tomas de corriente múltiples.
- ▸ Utilizar solo adaptadores y cables de conexión de red autorizados por el fabricante.
- ▸ 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.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!
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.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!
El cajón puede abrirse al transportar el aparato de manera brusca.
- ▸ Transportar el aparato de manera que el cajón no se abra por error.

Durante el montaje, pueden quedar accesibles componentes con bordes afilados.
- ▸ Usar guantes de protección.

ATENCIÓN
El aparato puede volcar al abrirlo.
- ▸ Disponer de un panel intermedio fijado por encima del mueble empotrado.
- ▸ Si se combina con un horno, disponer de un panel intermedio fijado por encima del horno.

23.6 Montaje

Muebles empotrados

Aquí se incluyen consejos relativos a la seguridad del montaje.

ATENCIÓN
Si se cubren las rendijas de ventilación y los orificios de aspiración, el aparato se sobrecalienta.
- ▸ No cubrir las aberturas de ventilación ni los orificios de aspiración.

Si se monta el aparato tras un panel decorativo, puede sobrecalentarse.
- ▸ No instalar el aparato detrás de un panel decorativo.

El aparato puede volcar al abrirlo.
- ▸ Disponer de un panel intermedio fijado por encima del mueble empotrado.
- ▸ Si se combina con un horno, disponer de un panel intermedio fijado por encima del horno.

El armario empotrado no debe tener ningún panel posterior detrás del aparato.

Combinación con más aparatos

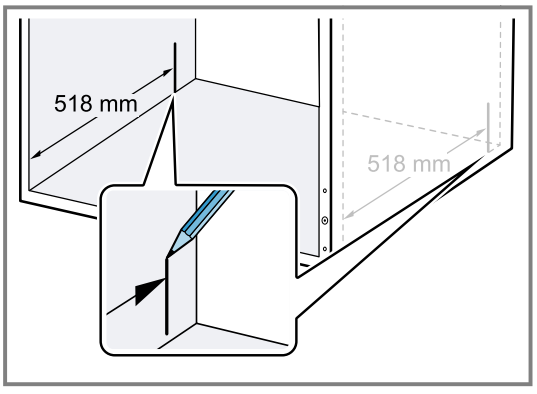
El cajón calientaplatos se puede combinar con un nuevo aparato de la misma gama de aparatos como máximo.
No es necesario un panel intermedio entre los aparatos.
Si se monta debajo de un horno, un horno combinado de vapor o un horno de cocción al vapor, no se requiere ningún seguro antivuelcos.
Al realizar el montaje debajo de la cafetera automática, montar el seguro antivuelcos de la cafetera.

Montar en el cajón calientaplatos un seguro antivuelcos en las siguientes combinaciones:
- Cajón calientaplatos por separado, también para su montaje bajo un panel intermedio
- Cajón calientaplatos bajo un microondas
- Cajón calientaplatos bajo una placa de cocción
- Cajón calientaplatos combinado con otro cajón calientaplatos, al menos en el aparato superior
- Cajón calientaplatos combinado con cajón de accesorios, al menos en el aparato superior
- Cajón calientaplatos combinado con cajón de envasado al vacío, al menos en el aparato superior

Montar siempre el cajón de envasado al vacío debajo del cajón calientaplatos.
Se puede adquirir un seguro antivuelcos adecuado a través del servicio al cliente, en nuestro sitio web o en nuestra tienda online.
→ *"Servicio de Asistencia Técnica", Página19*
No instalar el aparato encima de un aparato que genere vapor, por ejemplo, un lavavajillas, un horno combinado de vapor o un horno de cocción al vapor.
Se han de tener en cuenta las instrucciones de montaje →*Página21* si se combina con otros aparatos.

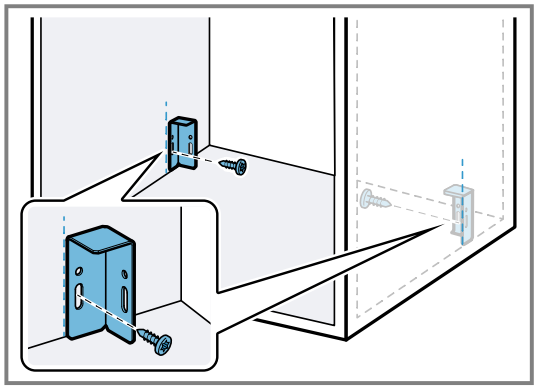
Montar el seguro antivuelcos

Se puede adquirir un seguro antivuelcos adecuado (número de pedido: 12039458) a través del servicio al cliente, en nuestro sitio web o en nuestra tienda online.

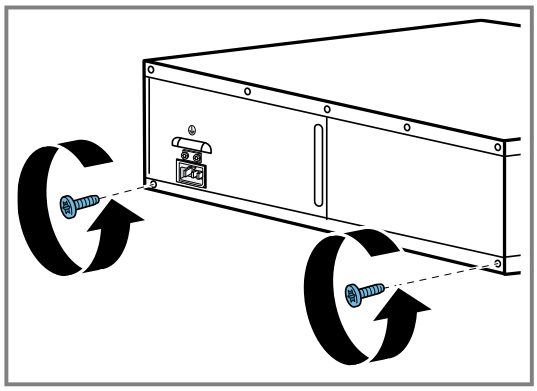


1. Alinear las dos escuadras en la marca.

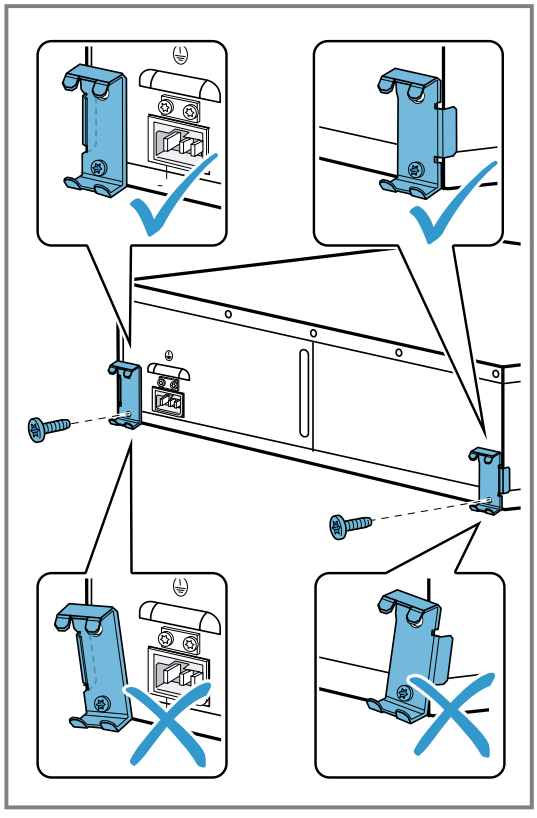
2. Atornillar las dos escuadras en la marca del orificio longitudinal.



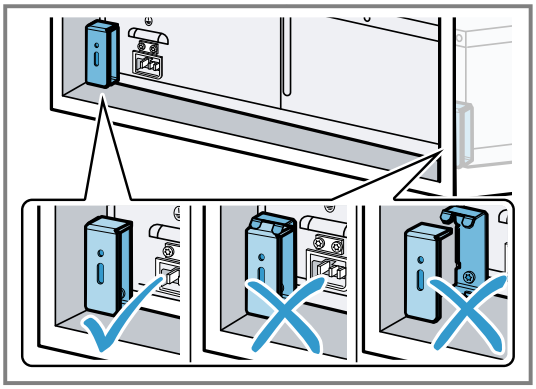
3. Colocar el aparato sobre una superficie plana.
4. Desatornillar los dos tornillos inferiores de la parte posterior del aparato.



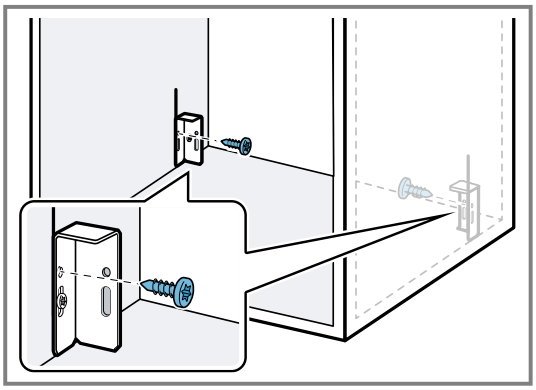
5. Atornillar ambos soportes metálicos a la parte posterior con los dos tornillos.
   - ▸ Asegurarse de que los soportes metálicos estén correctamente alineados con el canto del aparato.



6. Introducir el aparato en el mueble empotrado y comprobar que el seguro antivuelcos encaje.



7. En caso necesario, corregir la posición de las escuadras con el orificio longitudinal.
8. Atornillar firmemente las escuadras al mueble empotrado.



9. Conectar el cable de red al aparato.
10. Introducir el aparato en el mueble empotrado.
    - ▸ No aprisionar el cable de red.
11. Retirar las tiras adhesivas del panel frontal del aparato.
12. Abrir el aparato con cuidado y comprobar que el seguro antivuelcos funcione.

Montaje del aparato

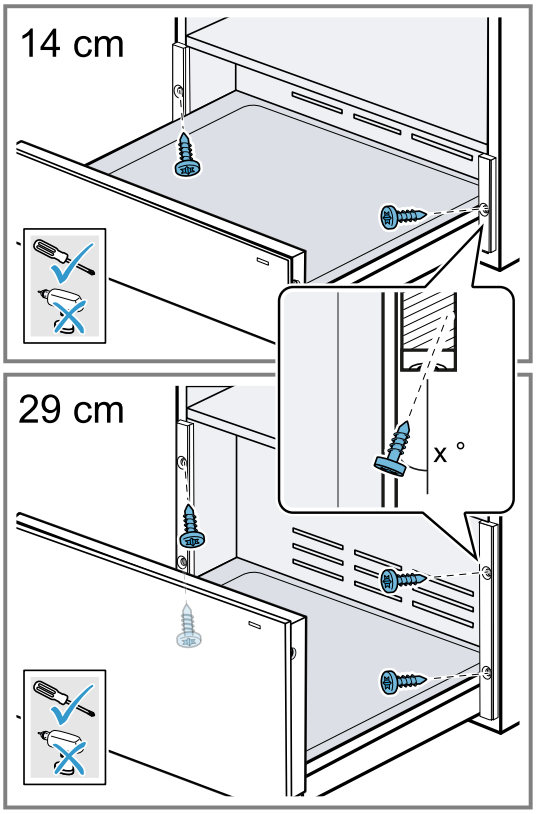
⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

El aparato puede volcar al abrirlo.

- ▸ En caso de montaje sin panel intermedio, pesar el aparato con un peso apropiado antes de abrirlo.

1. Conectar el cable de red al aparato.
2. Introducir el aparato en el mueble empotrado.
   - ▸ No aprisionar el cable de red.
3. Centrar el aparato.
4. Retirar las tiras adhesivas del panel frontal del aparato.
5. Abrir el aparato.

6. Atornillar firmemente el aparato al mueble empotrado.

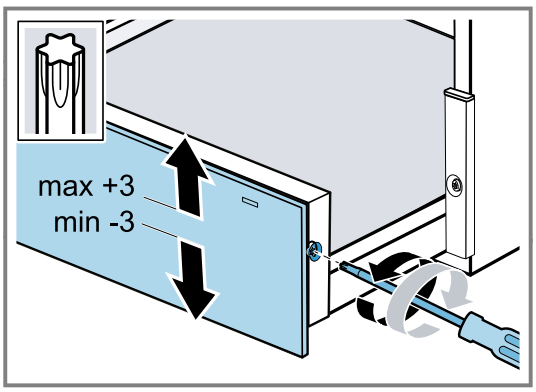


7. Conectar el cable de conexión a la red a un enchufe provisto de toma de tierra.
   Tras el montaje, el cable de red no debe entrar en contacto con la parte posterior ni con el fondo del aparato.

Ajustar el panel frontal

Ajustar el panel frontal en caso necesario hacia arriba o hacia abajo.

1. Abrir el aparato.
2. Aflojar los tornillos situados en el lateral del panel frontal y no desenroscarlos completamente.



3. Alinear el panel frontal hacia arriba o hacia abajo.
   Es posible una alineación máxima de -3 o +3 mm.
4. Atornillar los tornillos.
   - Si los tornillos no se aprietan al enroscarlos, aflojar los tornillos por completo y mover el frontal del mueble hacia arriba o hacia abajo hasta que se vean las roscas.

Combinar el cajón calientaplatos con otro aparato

ATENCIÓN

Los bordes afilados del aparato pueden dañar el panel frontal del cajón calientaplatos.

- Al introducir el aparato, no dañar el panel frontal del cajón calientaplatos.
- Antes de instalar otro aparato, abrir el cajón calientaplatos, colocar un trapo por encima del panel frontal y cerrar el cajón para proteger el panel de posibles daños.

1. Combinar solo aparatos adecuados de la misma marca y de la misma serie.
2. Se deben tener en cuenta las instrucciones si se combina con otros aparatos →*Página 19*.
3. Montar primero el cajón calientaplatos.
4. Introducir el aparato en el cajón calientaplatos del armario de montaje.
5. Tener en cuenta las instrucciones de montaje del aparato.
6. Retirar el paño del cajón calientaplatos.

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001700973 (050311) REG25
es