

# Cajón calentador

GW483720



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



# Tabla de contenidos

<b>1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES</b> .....	<b>4</b>	<b>11 Cocción a baja temperatura</b> .....	<b>12</b>
1.1 Definiciones de seguridad .....	4	11.1 Consejos prácticos para la cocción a baja temperatura .....	12
1.2 PROTECCIONES IMPORTANTES .....	4	11.2 Iniciar la cocción a baja temperatura .....	12
1.3 Uso seguro .....	4	11.3 Finalizar la cocción a baja temperatura .....	12
1.4 Seguridad infantil .....	5	<b>12 Aplicaciones adicionales</b> .....	<b>12</b>
1.5 Seguridad alimentaria .....	6	<b>13 Descongelar</b> .....	<b>12</b>
1.6 Instalación y mantenimiento correctos .....	6	13.1 Descongelar alimentos .....	12
1.7 Manejo remoto .....	6	<b>14 Funcionamiento</b> .....	<b>13</b>
1.8 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California .....	6	14.1 Ajustes recomendados para conservar calientes los alimentos .....	13
<b>2 Prevención de daños materiales</b> .....	<b>7</b>	14.2 Ajustes recomendados para la cocción a baja temperatura .....	13
<b>3 Protección del medio ambiente y ahorro</b> .....	<b>7</b>	14.3 Ajustes recomendados para otras aplicaciones .....	14
3.1 Consejos para la eliminación del embalaje .....	7	14.4 Ajustes recomendados para descongelar .....	15
3.2 Ahorrar energía .....	7	<b>15 Home Connect®</b> .....	<b>15</b>
<b>4 Familiarizándose con el aparato</b> .....	<b>7</b>	15.1 Configurar Home Connect® .....	15
4.1 Aparato .....	7	15.2 Reajuste de los ajustes del Wi-Fi y apagado del Wi-Fi .....	16
4.2 Panel de control .....	8	15.3 Actualización de software .....	16
4.3 Temporiz. larga duración (modo Sabbath) .....	9	15.4 Protección de datos .....	16
4.4 Iluminación .....	9	<b>16 Limpieza y cuidados</b> .....	<b>16</b>
4.5 Desconexión de seguridad .....	9	16.1 Productos de limpieza .....	16
<b>5 Antes del primer uso</b> .....	<b>9</b>	16.2 Limpiar el aparato .....	16
5.1 Limpiar y calentar el aparato antes de usarlo por primera vez .....	9	16.3 Limpiar las superficies de acero inoxidable ...	17
<b>6 Recipientes para cocinar</b> .....	<b>9</b>	16.4 Limpiar el cristal frontal .....	17
6.1 Recipientes para aparatos de 8½" de altura (21.5 cm) .....	9	16.5 Limpiar la placa de vidrio .....	17
<b>7 Manejo básico</b> .....	<b>10</b>	<b>17 Solución de problemas</b> .....	<b>17</b>
7.1 Abrir el aparato .....	10	17.1 Averías en el funcionamiento .....	17
7.2 Cierre del aparato .....	10	17.2 Modo Demo .....	18
7.3 Conectar el aparato .....	10	<b>18 Informaciones referentes al software libre y de código abierto</b> .....	<b>18</b>
7.4 Apagar el aparato .....	10	<b>19 Servicio de atención al cliente</b> .....	<b>18</b>
7.5 Ajustar la temperatura .....	10	19.1 Número de modelo (E-Nr.), número de fabricación (FD) y número de conteo (Z-Nr.) ..	19
7.6 Adaptar la temperatura recomendada .....	10	19.2 Ubicación de la placa de características del aparato .....	19
7.7 Inicio de la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbath)" .....	10	<b>20 Eliminación</b> .....	<b>19</b>
7.8 Finalización de la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbath)" .....	10	20.1 Eliminación de los aparatos usados .....	19
<b>8 Precalentar recipientes</b> .....	<b>10</b>	<b>21 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO</b> .....	<b>19</b>
8.1 Iniciar el precalentamiento de los recipientes ...	10	21.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica .....	19
8.2 Finalizar el precalentamiento de los recipientes .....	11	21.2 Plazo de vigencia de la garantía .....	19
<b>9 Precalentar tazas</b> .....	<b>11</b>	21.3 Reparación/Reemplazo como único recurso .....	20
9.1 Iniciar el precalentamiento de las tazas .....	11	21.4 Producto fuera de garantía .....	20
9.2 Finalizar el precalentamiento de las tazas .....	11	21.5 Exclusiones de la garantía .....	20
<b>10 Conservar calientes los alimentos</b> .....	<b>11</b>	21.6 Obtener el servicio técnico de la garantía .....	21
10.1 Iniciar el programa para conservar calientes los alimentos .....	11		
10.2 Finalizar el programa para conservar calientes los alimentos .....	11		

21.7 Información del Producto ..... 21



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Leer atentamente todas las instrucciones antes de proceder con el uso del aparato. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales al utilizar el aparato, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se detallan en las siguientes instrucciones de seguridad.

### 1.1 Definiciones de seguridad

Aquí puede encontrar explicaciones de las palabras de señal de seguridad utilizadas en este manual.

#### **⚠ ADVERTENCIA**

Esto indica que pueden producirse la muerte o heridas graves si no se cumple con esta advertencia.

#### **⚠ PRECAUCIÓN**

Esto indica que pueden producirse heridas leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

#### **AVISO**

Esto indica que pueden producirse daños en el aparato o en los bienes si no se cumple con este aviso.

**Nota:** Esto alerta sobre información importante.

### 1.2 PROTECCIONES IMPORTANTES

#### **ADVERTENCIA;**

Al utilizar aparatos eléctricos, deben tomarse siempre las precauciones de seguridad básicas, entre las que se encuentran las siguientes:

- ▶ Leer todas las instrucciones.
- ▶ No tocar las superficies calientes. Utilizar las teclas táctiles del panel de control.
- ▶ Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumergir el cable de alimentación o los enchufes en agua u otros líquidos.
- ▶ Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando los niños usan el aparato o están cerca de él.
- ▶ Dejar que el aparato de enfríe antes de introducir o extraer piezas.
- ▶ No poner en funcionamiento ningún aparato con un cable o enchufe dañado ni después de que el aparato presente un mal funcionamiento o si el aparato se ha dañado de cualquier otra forma. Devolver el aparato al proveedor de servicios autorizado más próximo para realizar tareas de inspección, reparación o ajuste.
- ▶ No utilizar este aparato en zonas exteriores.
- ▶ No dejar que el cable de alimentación toque superficies calientes.
- ▶ Se debe extremar la precaución al abrir el cajón si este contiene un recipiente con líquido caliente.
- ▶ Conectar siempre primero el enchufe al aparato y, luego, conectar el cable de alimentación a la toma de la pared. Para desconectar, poner en «off» cualquier control, sacar luego el enchufe de la toma de la pared.
- ▶ No usar el aparato para ningún otro propósito diferente al indicado.
- ▶ Conservar estas instrucciones.

### 1.3 Uso seguro

#### **ADVERTENCIA;**

Este aparato nuevo ha sido diseñado para ofrecer un uso seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado.

- ▶ Leer atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Si se toman estas precauciones, se reducirán los riesgos de quemaduras, descarga eléctrica, incendios y lesiones personales.
- ▶ Al utilizar aparatos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se detallan en las páginas siguientes.

Este aparato ha sido diseñado únicamente para un uso doméstico normal. No está aprobado para su uso en exteriores. Véase la declaración de garantía limitada del producto. En caso de duda, contactar con el fabricante.

Examinar el aparato después de desembalarlo. En el caso de que se hayan producido daños en el transporte, no enchufarlo.

#### **ADVERTENCIA;**

No tocar las superficies interiores del cajón mientras está en uso. El interior del cajón puede estar lo suficientemente caliente como para provocar quemaduras.

- ▶ Esperar a que el cajón y la rejilla (si cuenta con ella) se enfríen antes de manejarlos.

#### **ADVERTENCIA;**

Almacenamiento en el interior del aparato o sobre él: el uso de productos químicos corrosivos para el calentamiento o la limpieza podría deteriorar el aparato y causar lesiones personales.

- ▶ No deben guardarse ni usarse en el interior del horno ni tampoco sobre las unidades de superficie o en sus proximidades materiales inflamables, agentes químicos corrosivos, vapores o productos no alimentarios.
- ▶ El aparato está especialmente diseñado para calentar o cocinar alimentos.

#### **ADVERTENCIA;**

Si comenzaran a arder los materiales que están dentro del horno o del cajón calentaplatos, mantener la puerta cerrada.

- ▶ Apagar el aparato y desconectar el circuito en la caja de breakers.

#### **ADVERTENCIA;**

El uso de este aparato para fines distintos de los previstos podría causar incendios o lesiones personales.

- ▶ Utilizar este aparato únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual.
- ▶ NUNCA utilizar los aparatos para calentar un espacio o una habitación. De hacerlo así, el aparato se sobrecalentaría.
- ▶ Nunca utilizar el aparato para almacenar objetos.

#### **ADVERTENCIA;**

Podría producirse un incendio durante la cocción.

- ▶ Se debe disponer en todo momento de un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ▶ Se debe tener a mano un extintor de incendios adecuado en un área fácilmente visible y accesible cerca del aparato.

En caso de que se prenda fuego a la ropa o al pelo, es preciso rodar por el suelo inmediatamente para extinguir las llamas.

No usar agua para apagar fuegos causados por grasa.

- ▶ Sofocar el fuego o la llama, o usar un polvo químico o un extintor de espuma.

### ADVERTENCIA;

No se deben calentar ni templar envases de alimentos sin abrir.

La acumulación de presión podría hacer que explote el envase y provocar lesiones.

### ADVERTENCIA;

Utilizar solo guantes de cocina secos; los guantes húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor.

- ▶ No dejar que los guantes de cocina entren en contacto con resistencias que estén calientes.
- ▶ No usar toallas ni otros paños gruesos.

Para evitar quemaduras, no retirar el cajón mientras esté caliente. Asegurarse de que el cajón esté vacío antes de retirarlo.

### ADVERTENCIA;

Llevar ropa apropiada.

No deben utilizarse nunca prendas holgadas ni sueltas (como corbatas, bufandas, joyas o prendas de manga ancha) al utilizar el aparato.

- ▶ Se recomienda recogerse el pelo largo para que no cuelgue suelto.
- ▶ Asegurar todas las prendas sueltas y similares antes de comenzar.

### AVISO

Los recipientes y las envolturas de plástico se pueden derretir si se ponen en contacto directo con el cajón o un utensilio caliente. Si se derriten sobre el cajón, puede que sea imposible retirar estos restos.

### ADVERTENCIA;

La luz emitida por la iluminación LED deslumbra bastante y puede dañar los ojos.

- ▶ No mirar directamente a las luces LED encendidas durante más de 100 segundos continuos.

### ADVERTENCIA;

Al cocinar los alimentos, pueden liberarse pequeñas cantidades de ciertos subproductos, como partículas/hollín. Para reducir la exposición a estas sustancias:

- ▶ Asegurar siempre una ventilación adecuada mediante el uso de un ventilador o campana extractora apropiados, con salida al exterior y/o una ventana abierta.
- ▶ Utilizar la unidad siempre de forma acorde con las instrucciones de este manual.

### ADVERTENCIA;

Los materiales calentados en exceso pueden causar incendios o quemaduras y pueden producir humo o vapores potencialmente nocivos.

- ▶ Para evitar el calentamiento en exceso, encender la campana extractora cuando se calienten grasas o se fríen a fuego medio o alto.
- ▶ Evitar calentar ollas y sartenes vacías.
- ▶ No deje hervir líquidos en recipientes hasta su evaporación completa.
- ▶ Es preciso evitar que materiales como el papel de aluminio, el plástico, el papel o la tela entren en contacto con un elemento superficial de calentamiento, con una parrilla o con una rejilla.

## 1.4 Seguridad infantil

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

### ADVERTENCIA;

No permitir que los niños usen este aparato a menos que sean supervisados de cerca por un adulto.

- ▶ Los niños y las mascotas no deben dejarse solos o desatendidos en la zona donde el aparato esté en uso. No se les debe permitir nunca jugar en sus inmediaciones, independientemente de que el aparato esté o no en uso.

No se debe permitir que nadie se suba, se pare, se recline, se siente o se cuelgue de cualquier parte de un aparato, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento.

- ▶ Esto podría dañar el electrodoméstico y la unidad podría caerse, lo que podría causar lesiones graves.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

### PRECAUCIÓN;

No guardar artículos que puedan atraer la atención de los niños en el aparato, en los gabinetes situados por encima de un aparato o en la parte trasera de un aparato.

Si un niño trepa por un aparato para llegar a alguno de estos elementos, podría sufrir lesiones graves.

No dejar a los niños sin supervisión.

- ▶ No se debe dejar a los niños solos o desatendidos en la zona donde el aparato esté en uso.
- ▶ Nunca debe permitirse que se sienten ni se paren sobre ninguna parte del aparato.



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### ADVERTENCIA;

Para evitar riesgo de sofocación:

- ▶ No dejar nunca que los niños jueguen con el material de empaque.

### 1.5 Seguridad alimentaria

#### PRECAUCIÓN;

Para mantener una buena seguridad alimentaria, seguir estas directrices:

- ▶ NO usar un cajón calentaplatos para calentar comida fría. Es seguro utilizar el cajón para hacer más crujientes las galletas saladas, papas fritas o para secar cereales y para calentar platos.
- ▶ Asegurarse de mantener la comida a una temperatura adecuada. El USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos) recomienda mantener la comida caliente a 60 °C (140° F) o más.
- ▶ NO dejar la comida en el cajón calentaplatos durante más de una hora antes o después de cocinar.
- ▶ Los recipientes de plástico, los envoltorios de plástico o el papel de aluminio se pueden derretir si se ponen en contacto directo con el cajón o un recipiente para cocinar caliente. Si se derriten sobre el cajón, puede que sea imposible retirar estos restos.

### 1.6 Instalación y mantenimiento correctos

#### ADVERTENCIA;

En caso de funcionamiento erróneo, podría ser necesario desconectar el suministro eléctrico.

- ▶ Hay que solicitar al instalador que le muestre la ubicación del breaker del circuito o del fusible. Marcarla para recordarla más fácilmente.

Para evitar el peligro de descarga eléctrica, antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento en el aparato, desconectar el suministro eléctrico en el panel de servicio y bloquear el panel para impedir que se conecte accidentalmente.

Instalación adecuada: una instalación o una puesta a tierra erróneas pueden causar descargas eléctricas.

- ▶ Este aparato debe ser correctamente instalado y puesto a tierra por un técnico calificado.
- ▶ Se debe conectar únicamente a una toma de corriente debidamente conectada a tierra.
- ▶ Para más detalles, consultar las instrucciones de instalación.

Mantenimiento por parte del usuario: No reparar ni modificar parte alguna del aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual.

- ▶ Cualquier otra tarea de mantenimiento debe de ser efectuada por un proveedor de servicios de mantenimiento autorizado.

#### ADVERTENCIA;

Un funcionamiento erróneo puede causar lesiones.

- ▶ No utilizar este aparato si no funciona correctamente o si ha sufrido daños; ponerse en contacto con un profesional autorizado.

### 1.7 Manejo remoto

#### PRECAUCIÓN;

Este aparato se puede configurar para permitir su manejo remoto en cualquier momento.

- ▶ No almacenar materiales inflamables o sensibles a la temperatura en su interior, en la parte superior o cerca de las unidades de superficie del aparato.

### 1.8 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

Este producto puede contener un químico que el Estado de California reconoce como potencialmente cancerígeno o causante de daños reproductivos. Por tanto, su producto debe llevar en su embalaje la siguiente etiqueta de conformidad con la legislación de California:

#### ADVERTENCIA EN VIRTUD DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA:

##### ⚠ ADVERTENCIA

Cáncer y daño reproductivo - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## 2 Prevencción de daños materiales

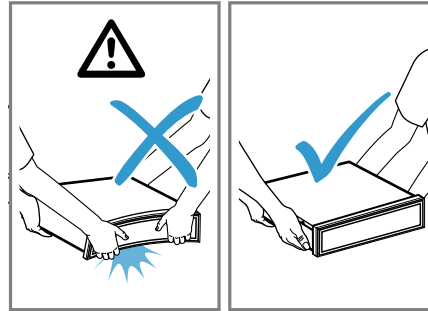
### AVISO

Un peso excesivo puede deteriorar el aparato.

- ▶ Cargar el aparato con 25 kg (55 lbs) 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.

Agarrar el aparato por el marco del aparato puede provocar que se doble. El marco del aparato no está

diseñado para soportar el peso del aparato.



- ▶ No levantar el aparato sujetándolo por el marco del aparato.
- ▶ Levantar siempre el aparato sujetándolo por la carcasa.

## 3 Protección del medio ambiente y ahorro

### 3.1 Consejos para la eliminación del embalaje

Todos los materiales del embalaje son ecológicos y reciclables.

- ▶ Desechar los diferentes materiales separados según su naturaleza.

### 3.2 Ahorrar energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos corriente.

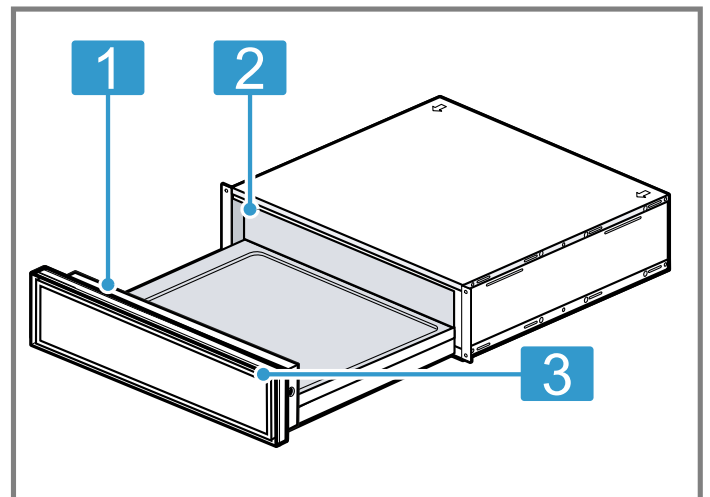
Para precalentar los recipientes con eficiencia, estos deben distribuirse de manera uniforme en el aparato. La preparación de alimentos, p. ej., cocer a baja temperatura, en el cajón calentaplatos conlleva un mayor ahorro de energía que en el horno.

## 4 Familiarizándose con el aparato

Este manual abarca varios modelos. Es posible que el modelo adquirido tenga solo algunas de las funciones descritas.

### 4.1 Aparato

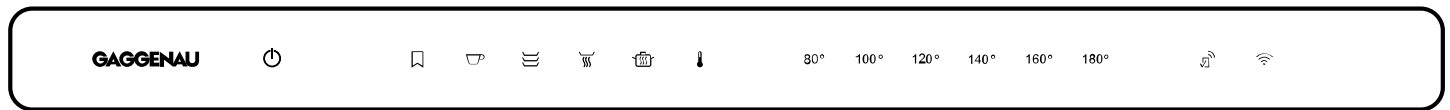
Aquí encontrará una vista general de los componentes de su aparato.



- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 1 | Panel de control            |
| 2 | Iluminación                 |
| 3 | Indicador de funcionamiento |

## 4.2 Panel de control

A través del panel de control se ajustan todas las funciones de su aparato y se obtiene información sobre el estado de funcionamiento.



### Paneles táctiles

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

Panel táctil	Función
	Conectar o desconectar el aparato
	Añadir favoritos <sup>1</sup>
	Precalentar tazas
	Precalentar recipientes
	Conservar calientes los alimentos
	Cocción a baja temperatura
	Ajustar la temperatura
80 ° - 180 °	Seleccionar la temperatura <sup>2</sup>
	Iniciar vinculación Home Connect®

### Notas

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

### Mostrar

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

Panel indicador	Función
se enciende en color blanco	Home Connect® está disponible.
parpadea en blanco	El aparato se conecta con Home Connect®.
se ilumina en color	El aparato está conectado con Home Connect®.
parpadea en color	La conexión con 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	Falla

<sup>1</sup> Solo está disponible cuando el aparato está conectado con Home Connect®.

<sup>2</sup> Según el modo de funcionamiento seleccionado.

## Temperatura recomendada y rango de temperatura

El aparato muestra el rango de temperatura posible en función del modo de funcionamiento seleccionado. El modo de funcionamiento y la temperatura predeterminada correspondiente se iluminan en color.

Cuando se enciende el aparato, se iluminan en color el modo de funcionamiento y el último valor de temperatura configurados.

Modo de funcionamiento	Temperatura predeterminada en °F (°C)	Rango de temperatura ajustable en °F (°C)
Precalear tazas ☞	120 (50)	100 - 140 (40 - 60)
Precalear recipientes de cocina ☞	140 (60)	120 - 160 (50 - 70)
Conservar calientes los alimentos ☞	160 (70)	140 - 180 (60 - 80)
Cocción a baja temperatura ☞	180 (80)	160 - 180 (70 - 80)
Rango de temperatura ⚡	120 (50)	80 - 180 (30 - 80)

### 4.3 Temporiz. larga duración (modo Sabbat)

El aparato mantiene la temperatura de los alimentos entre 80 and 180 °F (30 and 80 °C) durante un período de tiempo más prolongado.

Así, se pueden conservar calientes los alimentos hasta 74 horas sin tener que apagar ni encender el aparato.

Es preciso tener en cuenta que los alimentos fácilmente perecederos no deben dejarse en el aparato durante demasiado tiempo.

Si se abre el aparato durante esta función, este se continuará calentando y el ventilador seguirá funcionando.

Con "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)", la iluminación interior se mantiene apagada todo el rato.

### 4.4 Iluminación

Por defecto, la iluminación se enciende automáticamente cuando se abre el aparato.

Se puede activar o desactivar la iluminación, o cambiar los ajustes de fábrica, mediante la aplicación Home Connect®.

### 4.5 Desconexión de seguridad

Por la seguridad del usuario, el aparato dispone de una función de desconexión de seguridad. Cualquier proceso de calentamiento se desconecta al cabo de 24 horas si los controles del aparato no se utilizan durante ese tiempo. Se apagan todos los indicadores. Cuando un aparato se apaga, suena una señal acústica. El aparato también se mantiene apagado tras una falla eléctrica.

Cuando la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)" está activa, la desconexión de seguridad está inactiva.

## 5 Antes del primer uso

Prepare el aparato para el uso.

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

**Nota:** Al encender el aparato por vez primera, 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. Presionar el panel frontal del aparato.
- ✓ El aparato se abre y se puede extraer completamente por los lados o por la parte inferior del panel frontal.

2. Limpiar el aparato con un paño húmedo y un producto de limpieza neutro, como lavatrastes y agua.
3. Presionar ☞.
- ✓ Suena un tono de aviso.
4. Presionar ⚡.
5. Presionar 180 °F (80 °C) y cerrar el aparato.
- ✓ El indicador de funcionamiento parpadea mientras el aparato se precalienta.
6. Calentar el aparato a 180 °F (80 °C) durante una hora.  
Es normal que se generen humos y olores. Ventilador a fondo la estancia de instalación.

## 6 Recipientes para cocinar

Tener en cuenta las instrucciones para llenar el aparato. El cajón calentaplatos tiene una capacidad máxima de carga de 25 kg (55 lbs). Se puede calentar una cantidad distinta de recipientes en función de la altura del aparato.

### 6.1 Recipientes para aparatos de 8½" de altura (21.5 cm)

Se puede utilizar un aparato de 8½" de altura (21.5 cm) para precalentar los utensilios para 9 personas, por ejemplo.

Recipientes para cocinar	Dimensiones
9 platos planos	27 cm (10½") de diámetro
9 platos para sopa	13 cm (5") de diámetro
1 tazón	9½" (24 cm) de diámetro

Recipientes para cocinar	Dimensiones
1 tazón	8¼" (21 cm) de diámetro
1 tazón	6½" (17 cm) de diámetro
2 tablas de carnes	12½" x 7¾" (32 x 20 cm)

## 7 Manejo básico

### 7.1 Abrir el aparato

#### ⚠ ADVERTENCIA;


La parte posterior del panel frontal se calienta mucho durante el funcionamiento.

- ▶ Para abrir el aparato, tocar únicamente el panel frontal por el lateral o la parte inferior.
- ▶ Presionar el panel frontal del aparato.
- ✓ El aparato se abre y se puede extraer completamente por los lados o por la parte inferior del panel frontal.


### 7.2 Cierre del aparato

- ▶ Introducir el panel frontal lo máximo posible.


### 7.3 Conectar el aparato

1. Presionar .
- ✓ Suena un tono de aviso.
2. Seleccionar un modo de funcionamiento.
- ✓ La temperatura predeterminada se ilumina en color.
- ✓ Las temperaturas disponibles se encienden.
3. Si es necesario, seleccionar otra temperatura.
- ✓ La temperatura seleccionada se ilumina en color.
4. Cerrar el aparato.
- ✓ El indicador de funcionamiento parpadea mientras el aparato se precalienta.
- ✓ Se enciende el indicador de funcionamiento, el aparato se calienta y el ventilador funciona.

### 7.4 Apagar el aparato

- ▶ Presionar .
- ✓ Suena un tono de aviso.









### 7.5 Ajustar la temperatura

1. Presionar .
- ✓ La temperatura predeterminada se ilumina en color.
- ✓ Las temperaturas que se pueden ajustar se encienden en 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 presionado el símbolo de la temperatura recomendada hasta que se escuche el tono de aviso.
- ✓ Se ha modificado la temperatura recomendada.

### 7.7 Inicio de la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)"

1. Presionar .
- ✓ Suena una señal acústica.
2. Presionar .
- ✓ La temperatura predeterminada se ilumina en color.
3. Ajustar la temperatura deseada entre 80 y 180 °F (30-80 °C).
4. Mantener presionados  y .
- ✓ Se enciende  en color. Se enciende 80° en blanco.
5. Presionar 80°.
- ✓ Se enciende 80° en color.
6. Mantener presionado  hasta que suene una señal acústica.
- ✓  se ilumina en blanco.
- ✓  y la temperatura configurada se encienden en color. Se atenúa el brillo del panel indicador.
7. Cerrar el aparato.
- ✓ Se enciende el indicador de funcionamiento, el aparato se calienta y el ventilador funciona.
- ✓ Si se abre el aparato durante esta función, este se continuará calentando y el ventilador seguirá funcionando.

### 7.8 Finalización de la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)"

1. Presionar .
- ✓ Ha finalizado la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)".
2. Para desconectar el aparato, volver a presionar .
- ✓ Suena una señal acústica.

**Consejo:** Si se ha conectado el aparato a Home Connect®, es posible programar un temporizador de desconexión en la aplicación Home Connect®.

## 8 Precalentar recipientes

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


### 8.1 Iniciar el precalentamiento de los recipientes

1. Colocar el recipiente en el aparato.
  - ▶ Para garantizar una circulación eficiente del aire caliente, asegurarse de que no haya utensilios

altos ni pilas de platos bloqueando las ranuras de la pared posterior del aparato.

- ▶ Distribuir la vajilla por toda la parte inferior del aparato para disminuir el tiempo de precalentamiento.

El tiempo de precalentamiento depende del material, el grosor, la cantidad y la distribución de la vajilla. El tiempo de precalentamiento para servicios para seis personas es de unos 30-40 minutos.

2. Presionar .
- ✓ La temperatura predeterminada se ilumina en color.
- ✓ Las temperaturas disponibles se encienden.
3. Si es necesario, seleccionar otra temperatura.
4. Cerrar el aparato.
- ✓ El indicador de funcionamiento parpadea mientras el aparato se precalienta.
- ✓ Se enciende el indicador de funcionamiento, el aparato se calienta y el ventilador funciona.

## 9 Precalentar tazas

Las bebidas se mantienen calientes durante más tiempo en tazas precalentadas.


### 9.1 Iniciar el precalentamiento de las tazas

#### **ADVERTENCIA;**

Existe riesgo de quemaduras si las temperaturas son demasiado altas.

- ▶ Ajustar la temperatura siempre por debajo de 60 °C (140 °F) para las tazas.

1. Colocar las tazas en el aparato.
  - ▶ Distribuir las tazas por toda la parte inferior del aparato para disminuir el tiempo de precalentamiento.

El tiempo de precalentamiento depende del material, el grosor, la cantidad y la distribución de las tazas.
2. Presionar .
- ✓ La temperatura predeterminada se ilumina en color.
- ✓ Las temperaturas disponibles se encienden.

### 8.2 Finalizar el precalentamiento de los recipientes

#### **ADVERTENCIA;**

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 los recipientes.

3. Si es necesario, seleccionar otra temperatura.
4. Cerrar el aparato.
- ✓ El indicador de funcionamiento parpadea mientras el aparato se precalienta.
- ✓ Se enciende el indicador de funcionamiento, el aparato se calienta y el ventilador funciona.

### 9.2 Finalizar el precalentamiento de las tazas

#### **ADVERTENCIA;**


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 se puede utilizar para mantener la comida caliente durante un periodo de tiempo determinado. Es preciso tomar nota de los ajustes recomendados. → "Ajustes recomendados para conservar calientes los alimentos", Página 13

### 10.1 Iniciar el programa para conservar calientes los alimentos

1. Para evitar derrames, los recipientes no deben llenarse por completo.
2. Cubrir los alimentos con papel film termorresistente, papel de aluminio o una tapa resistente al calor.
3. Colocar el recipiente en el aparato.
4. Presionar .
- ✓ La temperatura predeterminada se ilumina en color.
- ✓ Las temperaturas disponibles se encienden.

5. Si es necesario, seleccionar otra temperatura.
6. Cerrar el cajón calentaplatos.
- ✓ El indicador de funcionamiento parpadea mientras el aparato se precalienta.
- ✓ Se enciende el indicador de funcionamiento, el aparato calienta y el ventilador funciona.

### 10.2 Finalizar el programa para conservar calientes los alimentos

#### **ADVERTENCIA;**

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 los recipientes.

## 11 Cocción a baja temperatura



La cocción a baja temperatura es el método de cocción ideal para cocinar todos los trozos de carne tiernos que se van a cocinar a término medio o «al punto». La carne queda muy jugosa y tan blanda como la mantequilla. Dado que los tiempos de cocción a baja temperatura son considerablemente más largos, hay mucho margen para planificar el menú. La carne cocinada a baja temperatura es fácil de mantener caliente. Es preciso tomar nota de los ajustes recomendados. → "Ajustes recomendados para la cocción a baja temperatura", Página 13

### 11.1 Consejos prácticos para la cocción a baja temperatura

Aquí se indican consejos para obtener buenos resultados al cocer a baja temperatura.

- Utilizar únicamente carne fresca y de buena calidad. Retirar con cuidado los tendones y la grasa de los bordes. La grasa adquiere un sabor fuerte y distintivo durante la cocción a baja temperatura.
- Además, las piezas de carne más grandes ni siquiera necesitan girarse.
- Puede cortar la carne inmediatamente después de la cocción a baja temperatura. No requiere tiempo de cocción.
- Debido al método especial de cocción, la carne siempre tiene un aspecto rosado en el interior. Sin embargo, esto no significa que la carne esté cruda o no esté lo suficientemente bien hecha.
- La carne cocinada a baja temperatura no está tan caliente como la carne asada convencional. Asegurarse de que las salsas estén muy calientes al servir las. Colocar los platos en el aparato en los últimos 20-30 minutos.
- Seleccionar una temperatura de 60 °C (140 °F) 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.

### 11.2 Iniciar la cocción a baja temperatura

1. Utilizar únicamente recipientes para cocinar apropiados hechos de vidrio, porcelana o cerámica con tapa, p. ej., un plato de asados de cristal.
2. Si no hay una tapa disponible para el recipiente para cocinar, utilizar envoltura de plástico para cubrirlos.
3. Colocar el recipiente en la base del aparato.
4. Presione  para precalentar el recipiente para cocinar.
5. Cerrar el aparato.
  - ✓ El indicador de funcionamiento parpadea mientras el aparato se precalienta.
  - ✓ Se enciende el indicador de funcionamiento, el aparato se calienta y el ventilador funciona.
6. Calentar rápidamente un poco de grasa en una sartén.
7. Sellar la carne.
8. Colocar la carne en el recipiente para cocinar precalentado.
9. Colocar la tapa en el recipiente o cubrirlo con envoltura de plástico.
10. Colocar el recipiente con la carne en el aparato.
11. Presionar .
  - ✓ La temperatura predeterminada se ilumina en color.
  - ✓ Las temperaturas disponibles se encienden.
12. Si es necesario, seleccionar otra temperatura.
13. Cerrar el aparato.
  - ✓ El indicador de funcionamiento parpadea mientras el aparato se precalienta.
  - ✓ Se enciende el indicador de funcionamiento, el aparato se calienta y el ventilador funciona.

### 11.3 Finalizar la cocción a baja temperatura

#### ADVERTENCIA;

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 los recipientes.

## 12 Aplicaciones adicionales

El aparato ofrece útiles aplicaciones adicionales.

Es preciso tomar nota de los ajustes recomendados. → "Ajustes recomendados para otras aplicaciones", Página 14

## 13 Descongelar

El aparato se puede utilizar para descongelar alimentos congelados con suavidad y una mayor uniformidad que en el microondas.

Es preciso tomar nota de los ajustes recomendados. → "Ajustes recomendados para descongelar", Página 15

### 13.1 Descongelar alimentos

#### ADVERTENCIA;

La descongelación de alimentos de origen animal puede implicar 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. Voltar la carne o el pescado una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
  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.

## 14 Funcionamiento

### 14.1 Ajustes recomendados para 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	Precalear recipientes	Temperatura en °F (°C)	Duración en minutos	Notas
Huevos cocidos, huevos revueltos	sí	120 (50)	máx. 60	Cubrir los alimentos
Pan de molde, panecillos	sí	140 (60)	máx. 60	
Alimentos delicados, como carne cocida a baja temperatura	no	140 (60)	máx. 60	Cortar la carne poco antes de servir y cubrir el plato
Alimentos	sí	180 (80)	máx. 60	Cubrir los alimentos
Bebidas	sí	160 (70)	máx. 60	Cubrir las bebidas

### 14.2 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 están 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 zona de cocción	Tiempo de cocción a baja temperatura en el cajón calientaplatos	Temperatura en °F (°C)
Cubos o tiras	1-2 minutos, por todos los lados	20-30 minutos	180 (80)
Escalopas pequeñas, filetes o medallones de 1-2 cm (3/8-3/4") de grosor	1-2 minutos por cada lado	35-50 minutos	180 (80)

#### Trozos de carne de tamaño mediano

Alimento	Tiempo de sellado en la zona de cocción	Tiempo de cocción a baja temperatura en el cajón calientaplatos	Temperatura en °F (°C)
Filete, 400-800 g (0.8-1.8 lbs)	4-5 minutos, por todos los lados	75-120 minutos	180 (80)
Lomo de cordero, 450 g (1 lb) aprox.	2-3 minutos por cada lado	50-60 minutos	180 (80)

Alimento	Tiempo de sellado en la zona de cocción	Tiempo de cocción a baja temperatura en el cajón calentaplatos	Temperatura en °F (°C)
Asado magro, 800-1000 g (1.8-2.2 lbs)	6-8 minutos, por todos los lados	120-180 minutos	180 (80)

**Trozos de carne grandes**

Alimento	Tiempo de sellado	Tiempo de cocción a baja temperatura en el cajón calentaplatos	Temperatura en °F (°C)
Filete, a partir de 800-2000 g (1.8-4.4 lbs)	6-8 minutos, por todos los lados	120-210 minutos	180 (80)
Roast beef, 1-2 kg (2.2-4.4 lbs)	8-10 minutos, por todos los lados	180-210 minutos	180 (80)

**Otros alimentos**

Alimento	Tiempo de sellado	Tiempo de cocción a baja temperatura en el cajón calentaplatos	Temperatura en °F (°C)	Notas
Ragú	6-8 minutos, por todos los lados	15 horas	180 (80) 80	En recipiente para asados con tapa
Carne confitada		20 horas	180 (80)	En recipiente para asados con tapa; p. ej., confit de pato (especialidad del sudoeste de Francia)

**14.3 Ajustes recomendados para otras aplicaciones**

Tener en cuenta los siguientes ajustes recomendados.

**Calentar**

Alimento	Temperatura en °F (°C)	Duración en minutos	Notas
Productos elaborados con harina o huevo, como crepas, hot cakes, tortillas o tacos	180 (80)	10-60	Cubrir los alimentos
Pastelería, como pasteles cubiertos o muffins	180 (80)	30-45	Cubrir los alimentos

**Derretir**

Alimento	Temperatura en °F (°C)	Duración en minutos	Notas
Disolver gelatina	180 (80)	10-15	Hidratar las hojas de gelatina y escurrirlas antes de fundirlas
Tableta de chocolate, cobertura de chocolate	140 (60)	30-45	Desmenuzar el chocolate en trozos
Mantequilla	180 (80)	30-45	Cortar la mantequilla en cubitos

**Secado**

Alimento	Temperatura en °F (°C)	Duración en minutos	Notas
Hierbas aromáticas frescas	140 (60)	90	
Merengues	180 (80)	150-180	3-4 cm (1 1/4-1 5/8") de diámetro

Alimento	Temperatura en °F (°C)	Duración en minutos	Notas
Aros de manzana	160 (70)	420-480	Cortar las manzanas en rodajas finas o aros

#### Aromatizar aceite

Alimento	Temperatura en °F (°C)	Duración en minutos	Notas
Aceite aromatizado	180 (80)	90-120	P. ej., aceite de oliva con limón, romero y chile

#### Calentar toallas de algodón

Mantelería	Temperatura en °F (°C)	Duración en minutos	Notas
Toallas de algodón calientes	180 (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 calentaplatos.

## 14.4 Ajustes recomendados para descongelar

Tener en cuenta los siguientes ajustes recomendados para descongelar alimentos.

Alimento	Temperatura en °F (°C)	Duración en minutos
Alimentos congelados delicados, como mantequilla, queso o bayas	100 (40)	45-60
Pan, panecillos, baguettes, pasteles	140 (60)	15-30
Carne y pescado	140 (60)	30-60

## 15 Home Connect®

Este aparato es apto para la conexión en red. Conecte el aparato con su dispositivo móvil para manejar las funciones a través de la aplicación Home Connect®, adaptar los ajustes básicos o para 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, consulte: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

La aplicación Home Connect® le guiará durante el proceso de registro. Siga las instrucciones y tenga en cuenta las indicaciones de la aplicación Home Connect®.

#### Notas

- Debe tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual de instrucciones y garantizar el cumplimiento de las mismas cuando opere el aparato a través de la aplicación Home Connect®.
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde el propio electrodoméstico. Durante ese tiempo, el manejo del aparato no es posible a través de la aplicación Home Connect®.
- Durante el modo de espera activado y conectado a la red wifi, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.

### 15.1 Configurar Home Connect®

#### Requisitos





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

1. Escanear el siguiente código QR.



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

## 15.2 Reajuste de los ajustes del Wi-Fi y apagado del Wi-Fi

- Mantener presionado  hasta que suene una señal acústica.
  - ✓  parpadea una vez de color blanco.
  - ✓ Se restablece el Wi-Fi. El aparato busca una conexión a otro dispositivo móvil.
- Mantener presionado  hasta que suene una señal acústica.
  - ✓  se enciende durante aproximadamente 2 segundos.
  - ✓ El Wi-Fi se apaga.

## 15.3 Actualización de software

El software del aparato se puede actualizar mediante la función de actualización, p. ej., a efectos de optimización, resolución de problemas o actualizaciones de seguridad.

Para ello, es preciso estar registrado en Home Connect®, tener instalada la aplicación en el dispositivo móvil y estar conectado al servidor de Home Connect®.

La aplicación Home Connect® informa en cuanto hay disponible una actualización de software y permite su inicio. Una vez descargada la actualización, se puede comenzar su instalación con la aplicación Home Connect® si el dispositivo está conectado a la red doméstica (Wi-Fi). La aplicación Home Connect® informa cuando se ha completado la instalación con éxito.

### Notas

- La actualización del software consta de dos pasos.
  - El primero es la descarga.
  - El segundo es la instalación en el aparato.

- Se puede seguir usando el aparato como siempre mientras se descargan las actualizaciones. En función de los ajustes personales de la aplicación, también se pueden configurar las actualizaciones de software para que se descarguen de forma automática.
- La instalación tarda unos minutos. No es posible utilizar el aparato durante la instalación.
- Se recomienda instalar las actualizaciones de seguridad lo antes posible.

## 15.4 Protección de datos

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

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

- Identificación clara del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación Wi-Fi utilizado).
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación Wi-Fi (para la protección técnica de la información de la conexión).
- Las versiones actuales del software y del hardware del electrodoméstico.
- 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 dichas funciones Home Connect®.

**Nota:** Se debe 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®.

# 16 Limpieza y cuidados

**Nota:** La declaración de garantía limitada del producto cubre los defectos de materiales y mano de obra. La limpieza y el mantenimiento no están cubiertos por la garantía y se aplicará un recargo. Para más información, véase la declaración de garantía limitada del producto.

## 16.1 Productos de limpieza

Puede adquirir productos de limpieza adecuados en el servicio postventa o en la tienda en línea.

### AVISO

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

- ▶ No utilizar agentes agresivos ni abrasivos.
- ▶ No utilizar productos de limpieza con un alto contenido de alcohol.
- ▶ No utilizar estropajos ni esponjas de fibra dura.
- ▶ Utilizar únicamente limpiadores y espátulas para cristal o productos para el cuidado de acero inoxidable si así lo recomiendan las instrucciones de limpieza de la parte correspondiente.

- ▶ Lavar meticulosamente las esponjas y los trapos antes de usarlos.

## 16.2 Limpiar el aparato

### ADVERTENCIA;

La penetración de humedad puede causar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.
- ▶ No usar nunca el aparato con las manos húmedas.

### ADVERTENCIA;

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

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

**Requisito:** El aparato está apagado.

- Limpiar el aparato con un paño húmedo y un producto de limpieza neutro, como lavavajillas y agua.
- Secar con un paño suave.

### 16.3 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.

### 16.4 Limpiar el cristal frontal

- ▶ Limpiar el cristal frontal con limpiacristales y un paño suave.
- ▶ No utilizar fibras abrasivas ni espátulas de vidrio.

### 16.5 Limpiar la placa de vidrio

1. Limpiar la placa de vidrio con limpiacristales y un paño suave.
- ▶ No utilizar fibras abrasivas ni espátulas de vidrio.
2. Secar con un paño suave.

## 17 Solución de problemas

Usted mismo puede solucionar los errores menores de su aparato. Lea la información acerca de cómo solucionar los errores antes de contactar con Atención al Cliente. Así podrá evitar visitas de reparación innecesarias.

### ADVERTENCIA;

Para evitar riesgos de lesiones derivadas de reparaciones inadecuadas, se recomienda seguir las siguientes indicaciones.

- ▶ Únicamente los técnicos especialistas o los proveedores de servicios autorizados deben llevar a cabo reparaciones.
- ▶ Si el cable de conexión de red o el cable de conexión de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por un cable especial de conexión de red o por un cable especial de conexión para este aparato que puede obtenerse a través del fabricante o de su servicio de atención al cliente.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, éste debe ser sustituido por personal cualificado.
- ▶ Solo se pueden utilizar repuestos originales para reparar el aparato.
- ▶ Si el aparato presenta un problema, llamar al Servicio al cliente.

### 17.1 Averías en el funcionamiento

Falla	Causas y resolución de problemas
Los recipientes o los alimentos se quedan fríos.	Se interrumpió el suministro de corriente eléctrica.
	▶ Compruebe si funciona la iluminación ambiental y otros aparatos en la habitación.
	El aparato está apagado.
	▶ Encender el aparato.
El aparato no se cierra por completo.	El aparato no se cierra por completo.
	▶ Cerrar el aparato.
	Hay recipientes que cubren las aberturas de ventilación y el aparato activa la protección contra el sobrecalentamiento.
	1. Esperar hasta que se haya enfriado el aparato. 2. Asegurarse de que las ranuras de ventilación de la pared posterior del aparato no estén tapadas. 3. Utilizar el interruptor principal para apagar y volver a encender el aparato. 4. Seleccionar el modo de funcionamiento y la temperatura deseados.
El aparato no funciona.	El fusible de la caja de fusibles se ha disparado.
	▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
Los recipientes o los alimentos no se calientan lo suficiente.	Se interrumpió el suministro de corriente eléctrica.
	▶ Compruebe si funciona la iluminación ambiental y otros aparatos 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 se cierra por completo.	El aparato no se cierra por completo.
	▶ Cerrar el aparato.
El aparato se desconecta. Todos los indicadores se apagan.	El sistema de desconexión de seguridad ha desconectado el aparato.
	▶ Volver a encender el aparato.
El indicador de funcionamiento parpadea.	El aparato se calienta.
	▶ Esperar hasta que haya finalizado el calentamiento.





Falla	Causas y resolución de problemas
El aparato está conectado. El indicador de funcionamiento no se enciende.	El indicador de funcionamiento está defectuoso. ▶ Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente → <i>Página 18</i> .
Se funde el fusible del tablero de conexiones.	El fusible de la caja de fusibles se ha disparado. ▶ Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente → <i>Página 18</i> .
Los indicadores visuales se iluminan. El aparato no calienta.	El modo Demo está activado. ▶ Desactivar el modo Demo. → <i>Página 18</i>
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, ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente. → <i>"Servicio de atención al cliente", Página 18</i>
El panel frontal no está alineado.	El panel frontal no se ha alineado durante la instalación. ▶ Ajustar el panel frontal.
La iluminación no funciona.	La iluminación no está activada en la aplicación Home Connect®. ▶ Cambiar los ajustes en la aplicación Home Connect®.

## 17.2 Modo Demo

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

### Desactivar el modo Demo

- Desconectar el aparato de la red eléctrica.
  - ▶ Extraer el enchufe o desconectar el fusible general o el interruptor de protección del cuadro eléctrico.

- Desactivar el modo Demo antes de que transcurran 3 minutos.
  - ▶ Mantener presionados  y  simultáneamente hasta que se iluminen en color las indicaciones  y 30°.
  - ▶ Presionar la indicación de 30° hasta que se encienda 30° en blanco.
- Para guardar los ajustes, mantener presionado  hasta que todos los indicadores se apaguen.

## 18 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 -> Advertencias legales -> Informaciones de licencia». Puede descargar la información de la licencia también en la página web de la marca del producto. (Por favor, busque 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 afectado se pondrá a disposición a pedido.  
Por favor, envíe su solicitud a ossrequest@bshg.com o BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.  
Asunto: „OSSREQUEST“  
Los costos 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 repuestos para el aparato correspondiente.

## 19 Servicio de atención al cliente

En cada reparación cubierta por la garantía, nos aseguramos de que su aparato sea reparado con repuestos originales por un proveedor de servicio capacitado y autorizado. Solo utilizamos repuestos originales para todos los tipos de reparaciones. Nuestro servicio al cliente le proporcionará piezas de repuesto originales, funcionales y disponibles en inventario hasta 15 años a partir de la fecha de introducción del aparato en el mercado.

Para más información, contactar con nuestro servicio al cliente.  
Las informaciones detalladas sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía las podrá encontrar en nuestras condiciones de garantía, con su distribuido o en nuestra página web.  
Las fuentes de luz se encuentran disponibles como repuesto y su sustitución solo la puede llevar a cabo personal cualificado.

USA:  
1-877-442-4436  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)  
[www.gaggenau.com/us/appliances/eshop](http://www.gaggenau.com/us/appliances/eshop)  
CA:  
1-877-442-4436  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)  
[www.gaggenau.ca](http://www.gaggenau.ca)  
Aquí podrá encontrar ayuda para la conexión con Home Connect®:  
[www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up](http://www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up)

### 19.1 Número de modelo (E-Nr.), número de fabricación (FD) y número de conteo (Z-Nr.)

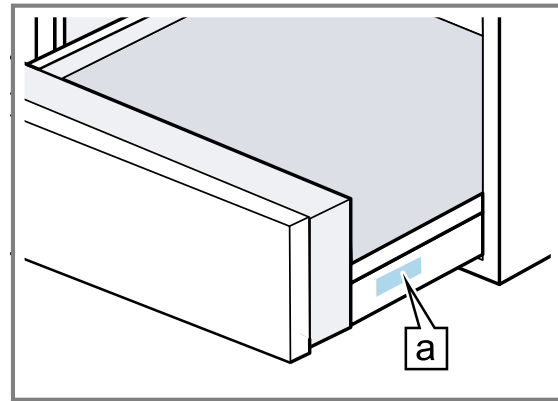
El número de modelo (E-Nr.), el número de fabricación (FD) y el número de conteo (Z-Nr.) se encuentran en la placa de características del aparato.

Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del servicio de atención al cliente, puede anotar dichos datos.

### 19.2 Ubicación de la placa de características del aparato

Puede encontrar la placa de características del aparato:

- en el lado derecho del cajón. Abrir el cajón para verla.



**a** Placa de características

## 20 Eliminación

### 20.1 Eliminación de los aparatos usados

Mediante una eliminación respetuosa con el medio ambiente se pueden reutilizar materias primas valiosas.

1. Desenchufar el cable de conexión a la red de la toma de corriente.

2. Separar el cable de conexión a la red.
3. Desechar el aparato de manera respetuosa con el medio ambiente.  
Su distribuidor o el ayuntamiento local puede proporcionarle información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales.

## 21 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

### 21.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances («Gaggenau») en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al aparato Gaggenau vendido a usted («Producto»), el primer comprador usuario, condicionada estrictamente a que el Producto haya sido comprado a partir del 1 de enero de 2025:

- Para uso doméstico normal (no comercial) y haya sido utilizado en todo momento únicamente para fines domésticos normales.
- Nuevo en una tienda minorista autorizada de BSH o directamente de BSH (que no sea un producto de exhibición ni un producto vendido «en las condiciones en que se encuentre» ni un modelo devuelto anteriormente) y que no esté destinado a reventa ni uso comercial.
- Dentro de los Estados Unidos o Canadá, y que haya permanecido en todo momento dentro del país de compra original.

La garantía descrita aquí es válida para el comprador original del producto cubierto por esta garantía y para todo usuario posterior del producto, adquirido para un uso doméstico, durante el término de la garantía.

Asegurarse de registrar su producto; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera de que Gaggenau pueda enviar una notificación en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

### 21.2 Plazo de vigencia de la garantía

Gaggenau garantiza que el Producto no tiene defectos de materiales ni de mano de obra durante un período de cinco (5) años a partir de la fecha de entrega. La garantía sólo se ampliará por el tiempo transcurrido entre la fecha de su reclamación de garantía y la fecha de la reparación total o la sustitución del Producto. También se garantiza que este Producto no presenta defectos **estéticos** en el material ni en la mano de obra (como rayas en el acero inoxidable, imperfecciones en la pintura/porcelana, desportilladuras, astillas, abolladuras ni ningún otro daño en el acabado) del Producto durante un período de sesenta (60) días desde la fecha de entrega o fecha de cierre para una nueva construcción. Esta garantía **cosmética** excluye ligeras variaciones de color debidas a diferencias inherentes a las piezas pintadas y de porcelana, así como diferencias causadas por la iluminación de la cocina, la ubicación del producto u otros factores

similares. Esta garantía **cosmética** excluye expresamente cualquier aparato de exposición, «en estado actual» o «B».

### 21.3 Reparación/Reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Gaggenau o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará el producto sin cargo (sujeto a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que el producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, Gaggenau reemplazará el Producto (es posible llegar a disponer de modelos mejorados, a entera discreción de Gaggenau, por un cargo adicional). Esta garantía no establece que las piezas dañadas o defectuosas se reemplacen por piezas de diferente tipo o diseño a las piezas originales. Todas las partes y los componentes retirados serán propiedad de Gaggenau, a su entera discreción. Todas las partes reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la parte original a los fines de esta garantía y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas partes. En virtud del presente documento, la exclusiva responsabilidad y obligación de Gaggenau es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Gaggenau, durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Gaggenau recomienda categóricamente no intentar reparar el Producto por cuenta propia ni usar un proveedor de servicio técnico no autorizado; Gaggenau no tendrá ninguna responsabilidad ni obligación por daños ocasionados por reparaciones o trabajos realizados por un proveedor de servicio técnico no autorizado. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de Gaggenau y que tienen, según el criterio de Gaggenau, una reputación superior de servicio de atención al cliente y capacidad técnica (tenga en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socias, afiliadas ni representantes de Gaggenau). Sin embargo, llevar su producto a un taller de reparación que no esté afiliado o a un distribuidor autorizado de Gaggenau no anulará esta garantía. Además, el uso de piezas de terceros no anulará esta garantía. Independientemente de lo antedicho, Gaggenau no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sean accesibles por medios razonables o que sean peligrosos, hostiles o arriesgados; en ese caso, a su solicitud, Gaggenau de todas maneras pagará por la mano de obra y las partes, y enviará las partes al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero el cliente seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, siempre que esta acepte realizar la visita de servicio técnico. Además, en la medida en que haya instalado el producto en una ubicación de difícil acceso o haya instalado accesorios

temporales o permanentes que creen barreras para acceder o retirar el producto, Gaggenau no incurrirá en ninguna responsabilidad por el trabajo o los costos asociados con el traslado del producto o la creación de acceso al producto para repararlo o reemplazarlo. Todos estos costos serán responsabilidad exclusiva de usted.

### 21.4 Producto fuera de garantía

Gaggenau no tiene obligación alguna, en virtud de la ley ni por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, prorratesos o reemplazo del Producto, con posterioridad al vencimiento de la garantía.

### 21.5 Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente documento excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por Gaggenau, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes:

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantenimiento, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos «arreglos» o exploración de los mecanismos internos del aparato realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción estatales, locales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre el Producto, dentro o alrededor de este.
- Cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallos estructurales alrededor del aparato y catástrofes naturales.
- Llamadas al servicio técnico para subsanar la instalación del Producto, enseñar al usuario a usar el Producto, reemplazar los fusibles domésticos o subsanar el cableado o las instalaciones de fontanería.
- Extracción y sustitución de recortes o paneles decorativos que interfieran con el mantenimiento del Producto.

- Daños o defectos provocados por la mano de obra o piezas instaladas por cualquier proveedor de servicio técnico no autorizado, a menos que este último haya sido aprobado por Gaggenau antes de realizar el servicio.

En ningún caso Gaggenau tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del Producto. También se excluyen de esta garantía los Productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; las visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o las visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; la corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas todas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos, y de cualquier alteración, incluidos, a modo de ejemplo, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de breakers o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRA CONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO TIPO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO SERÁ EL FABRICANTE RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO PROVOCADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR GAGGENAU O DE OTRA MANERA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.

Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía será válido, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

## 21.6 Obtener el servicio técnico de la garantía

Para obtener el servicio de garantía para su producto, debe comunicarse con el Servicio de asistencia técnica de Gaggenau al 1-877-442-4436 para programar una reparación.

## 21.7 Información del Producto

Para una referencia rápida, copiar la información que se encuentra a continuación de la placa de características. Conservar su factura y/o los documentos de entrega para la validación de la garantía.

---

Número de modelo  
(E-Nr.)

---

Número de  
fabricación (FD)

---

Fecha de entrega

---





The difference is Gaggenau

[gaggenau.com](http://gaggenau.com)

**BSH Home Appliances Corporation**

1901 Main Street, Suite 600

Irvine, CA 92614

USA

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

1-877-442-4436

© 2026 BSH Home Appliances Corporation



**9001894450** (060401)

es-mx