

Horno a vapor combinado

GS480720 GS481720



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



Tabla de contenidos

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	4	8.5 Visualizar la temperatura de la cavidad interior actual	22
1.1 Definiciones de seguridad	4	8.6 Añadir grill	22
1.2 Información general	4	8.7 Adición de vapor	22
1.3 Uso seguro	4	8.8 Iniciar la extracción de vapor	22
1.4 Seguridad infantil	6	8.9 Interrupción temprana de la extracción de vapor	22
1.5 Uso seguro de la termosonda para carne	6	8.10 Abrir la puerta del aparato automáticamente después del proceso de cocción	22
1.6 Cocción al vapor	6	8.11 Desactivar la apertura automática de puerta del aparato	23
1.7 Función de limpieza	7	8.12 Interrumpir y continuar con el funcionamiento	23
1.8 Instalación y mantenimiento correctos	7	8.13 Finalización del secado automático del compartimento de cocción	23
1.9 Manejo remoto	7	8.14 Abrir y cerrar el centro de control	23
1.10 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	7	8.15 Encender o apagar la iluminación interior	23
2 Evitar daños materiales	8	8.16 Después de cada uso	23
2.1 Información general	8	8.17 Apagar el aparato	23
2.2 Cocción al vapor	8	8.18 Encender el aparato tras una desconexión automática	23
2.3 Termosonda	9	8.19 Visualización de información	23
2.4 Limpieza	9	8.20 Visualizar información del aparato	24
3 Protección del medio ambiente y ahorro	9	8.21 Utilizar las guías rápidas	24
3.1 Consejos para la eliminación del embalaje	9	9 Funciones del reloj temporizador	24
3.2 Ahorrar energía	9	9.1 Lista de funciones del reloj temporizador	24
4 Familiarizándose con el aparato	10	9.2 Acceder al menú del reloj temporizador	24
4.1 Aparato	10	9.3 Salir del menú del reloj temporizador	24
4.2 Cavidad del horno	10	9.4 Tiempo de cocción	24
4.3 Iluminación interior	10	9.5 Fin del tiempo de cocción	25
4.4 Depósito de agua	11	9.6 Conteo tiempo de cocción prog.	26
4.5 Elementos de control	11	10 Temporiz. larga duración (modo Sabbat)	26
4.6 Tipos de calentamiento	14	10.1 Apertura de la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)"	26
4.7 Indicador del modo de baja potencia	17	10.2 Selección de un período de tiempo para la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)"	26
4.8 Información adicional	17	10.3 Selección de ajustes para la iluminación interior mientras está activa la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)"	27
4.9 Notificaciones emergentes	17	10.4 Ajustar ciclos de calentamiento	27
4.10 Guías rápidas	17	10.5 Cambio del período de tiempo para la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)"	27
4.11 Ventilador refrigerador	17	10.6 Cambiar los ajustes para la iluminación interior	27
4.12 Secar la cavidad del horno	17	10.7 Cambiar el ciclo de calentamiento	27
4.13 Desconexión automática	17	10.8 Eliminar un ciclo de calentamiento	27
4.14 Protección de limpieza	18	10.9 Inicio de la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)"	28
4.15 Sensor de proximidad	18	10.10 Desactivar la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)"	28
4.16 Bloqueo de la puerta	18	11 Dispositivo auxiliar para apertura de la puerta manual	28
4.17 Extracción de vapor	18		
5 Funciones en la aplicación Home Connect®	18		
6 Accesorios	18		
6.1 Accesorios adicionales	19		
6.2 Deslizar los accesorios en la cavidad del horno	20		
7 Antes del primer uso	20		
7.1 Puesta en marcha inicial	20		
8 Manejo básico	21		
8.1 Encender el aparato	21		
8.2 Abrir la puerta del aparato	21		
8.3 Cambiar el tipo de calentamiento	21		
8.4 Cambiar la temperatura	22		

11.1	Montar la pieza para apertura manual de la puerta	28	18.8	Retirar los soportes de los estantes	51
11.2	Abrir la puerta del aparato con la pieza para apertura manual de la puerta	28	18.9	Ajustar los soportes de los estantes	52
11.3	Limpiar la pieza para apertura manual de la puerta	29	19 Solución de problemas	52	
11.4	Retirar la pieza para apertura manual de la puerta	29	19.1	Averías en el funcionamiento	52
12 Seguro para niños	29		19.2	Indicaciones en la pantalla de visualización	53
12.1	Activar el seguro para niños	29	19.3	Comprobar el depósito de agua.	54
12.2	Desactivar el seguro para niños	29	19.4	Modo Demo	54
13 Favoritos	29		20 Funcionamiento	54	
13.1	Crear los primeros favoritos	29	20.1	Consejos generales de cocción	54
13.2	Seleccionar un favorito	30	20.2	Cocción al vacío	55
13.3	Cambiar el nombre de un favorito	30	20.3	Preparación de alimentos voluminosos	56
13.4	Iniciar un favorito	30	21 Transporte, almacenamiento y eliminación de desechos	56	
13.5	Cambiar el nombre de un favorito	30	21.1	Eliminación de los aparatos usados	56
13.6	Eliminar un favorito	30	22 Servicio de atención al cliente	57	
14 Programas	30		22.1	Número de modelo (E-Nr.), número de fabricación (FD) y número de conteo (Z-Nr.) ..	57
14.1	Programas automáticos	30	22.2	Ubicación de la placa de características del aparato	57
14.2	Ajustes recomendados	31	23 Informaciones referentes al software libre y de código abierto	57	
15 Sensor de temperatura interna	33		24 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO	58	
15.1	Inserción de la termosonda en los alimentos	33	24.1	Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica	58
15.2	Dar la vuelta a los alimentos	34	24.2	Plazo de vigencia de la garantía	58
15.3	Ajuste de la termosonda	34	24.3	Reparación/Reemplazo como único recurso	58
15.4	Borrar la temperatura interior configurada	34	24.4	Producto fuera de garantía	59
15.5	Cambiar la temperatura interior configurada ...	35	24.5	Exclusiones de la garantía	59
15.6	Usar la termosonda con el tipo de calentamiento "Cocción al vacío"	35	24.6	Obtener el servicio técnico de la garantía	59
15.7	Valores orientativos para la temperatura interior	35	24.7	Información del Producto	60
15.8	Tiempo de cocción estimado	36			
16 Home Connect®	36				
16.1	Configurar Home Connect®	36			
16.2	Ajustes Home Connect®	37			
16.3	Iniciar funciones con la aplicación Home Connect® mediante el "Inicio remoto" manual	37			
16.4	Iniciar las funciones con la aplicación Home Connect®, a través del "Inicio remoto" permanentemente activado	37			
16.5	Usar la aplicación Home Connect® para cambiar los ajustes	37			
16.6	Encender o apagar el Wi-Fi	38			
16.7	Actualización de software	38			
16.8	Protección de datos	38			
17 Ajustes básicos	38				
17.1	Vista general de los ajustes básicos	38			
17.2	Modificación de ajustes básicos	45			
18 Limpieza y cuidados	45				
18.1	Productos de limpieza	45			
18.2	Paño de microfibra	46			
18.3	Limpieza del filtro de drenaje	46			
18.4	Asistente de limpieza	47			
18.5	Programa de limpieza	47			
18.6	Secado rápido	50			
18.7	Programa de descalcificación	50			



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 Información general

Esta sección ofrece información general sobre el presente manual.

- Leer detenidamente el presente manual.
- Tener en cuenta los avisos y las instrucciones de seguridad.
- Conservar el manual y la información del producto en un lugar seguro para futuras referencias o para el siguiente propietario.
- Comprobar posibles daños en el aparato una vez desempaquetado. No conectar el aparato si este ha sufrido algún daño durante el transporte.

Este aparato está diseñado para su uso hasta un máximo de 13,100 pies (4000 metros) por encima del nivel del mar.

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.

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.

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.

Podría producirse un incendio durante la cocción.

- ▶ Se debe disponer en todo momento de un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.
- ▶ Se debe tener a mano un extintor de incendios adecuado en un área fácilmente visible y accesible cerca del aparato.

No cubrir NUNCA ninguna ranura, agujero ni conducto de la base del horno, ni tapar una rejilla completa con materiales como, por ejemplo, papel de aluminio;

- ▶ de hacerlo así, quedaría bloqueada la circulación de aire por el horno.
- ▶ Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, lo que genera un riesgo de incendio.

Los incendios originados en la cocina pueden propagarse si no se extinguen correctamente.

- ▶ No se debe usar nunca agua para apagar incendios ocasionados al cocinar.

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.

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.

PRECAUCIÓN;

Las aberturas de ventilación del horno son importantes para la circulación del aire. Si se cubren las aberturas de ventilación, el horno se sobrecalentará. Se puede



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

consultar la ubicación de las aberturas de ventilación en la descripción general del aparato.

- ▶ No obstruir las aberturas de ventilación del horno.

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.

NO TOCAR LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO; los elementos de calentamiento pueden estar calientes aunque estén oscurecidos. Las superficies internas de un horno pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras.

- ▶ Durante y después de usarse, no se deben tocar los elementos de calentamiento ni las superficies internas del horno, ni dejar que la ropa, los agarra ollas ni ningún otro material inflamable entre en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Estas superficies incluyen las aberturas de ventilación del horno, las superficies cercanas a estas aberturas y las puertas del horno.

Tenga cuidado al abrir la puerta; deje salir el aire caliente o el vapor antes de sacar o sustituir la comida.

- ▶ Parado a un lado, abra la puerta (o el cajón) lenta y levemente para dejar escapar el aire caliente y/o vapor.
- ▶ Mantenga la cara lejos de la abertura y asegúrese de que no haya niños ni mascotas cerca del aparato.
- ▶ Después de que se liberen el aire caliente y/o el vapor, proceda con la cocción.
- ▶ Mantenga las puertas cerradas, a menos que necesite abrirlas para cocinar o limpiar.
- ▶ No deje las puertas abiertas sin vigilancia.

No limpiar el aparato cuando aún esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Los paños o las esponjas mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.

PRECAUCIÓN;

Tenga cuidado al hornear alimentos con alto contenido de alcohol, como ron, brandy o bourbon. El alcohol se evapora a altas temperaturas. Existe riesgo de incendio: el alcohol, al evaporarse, podría encenderse dentro del horno.

- ▶ Utilice pequeñas cantidades de alcohol y abra la puerta del horno con cuidado.

Colocación de las rejillas del horno: colocar siempre las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Si se debe mover una rejilla mientras está caliente el horno, no dejar que los agarradores de horno entren en contacto con elementos de calentamiento del horno. Proceder con precaución al extraer las rejillas de la posición inferior para evitar el contacto con la puerta caliente del horno.

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.

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.

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;

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

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

El manejo inadecuado de las perillas puede provocar lesiones personales y daños en el aparato.

Las bolsas de cocción o de horneado pueden explotar.

- ▶ Se deben seguir las indicaciones del fabricante al utilizar bolsas de cocción u horneado.

PRECAUCIÓN;

Para evitar posibles lesiones o daños en el aparato, comprobar que la parrilla del horno esté instalada exactamente de forma acorde a las instrucciones y no al revés, ni con la parte de arriba orientada hacia abajo. No colocar nada en la base de la cavidad del horno. No cubrirla con papel de aluminio. Una acumulación de calor podría dañar el aparato o causar lesiones.

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.

Para evitar el riesgo de lesiones por un aparato o cable de alimentación dañado, tenga en cuenta lo siguiente.

- ▶ No encender el aparato si este o su cable de alimentación están dañados; de hacerlo así, existe un riesgo de lesiones.
- ▶ No use nunca un aparato dañado.
- ▶ Si el aparato o el cable de alimentación están dañados, desconectar inmediatamente el breaker del centro de carga.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ▶ Llame al servicio técnico. → *Página 57*
- ▶ Las reparaciones solo deben ser realizadas por un proveedor de servicio técnico autorizado.

ADVERTENCIA;

El cristal rayado en la puerta del aparato podría convertirse en una grieta.

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

PRECAUCIÓN;

Para reducir el riesgo de contaminación y daños:

- ▶ Limpiar siempre las bandejas de horno y las rejillas metálicas antes de colocar los alimentos sobre ellas.
- ▶ Antes de utilizar los accesorios, comprobar que no presenten daños en la superficie.

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.

- ▶ Comprobar siempre el interior del horno antes de encenderlo.

ADVERTENCIA;

Para evitar riesgo de sofocación:

- ▶ No dejar nunca que los niños jueguen con el material de empaque.
- ▶ Almacenar las partes pequeñas con seguridad, ya que estas pueden ser tragadas fácilmente.

1.5 Uso seguro de la termosonda para carne

ADVERTENCIA;

El interior del horno y la sonda para carne se calientan mucho.

- ▶ Usar guantes para horno para enchufar y desenchufar la sonda para carne.

ADVERTENCIA;

Si se usa una sonda para carne no adecuada, se puede dañar el aislamiento. Usar únicamente la sonda para carne prevista para este aparato.

1.6 Cocción al vapor

Seguir estas instrucciones de seguridad adicionales al utilizar un modo de cocción al vapor.

PRECAUCIÓN;

El agua de la cavidad del horno está caliente.

- ▶ Dejar enfriar la cavidad del horno antes de limpiar el aparato.

ADVERTENCIA;

Puede salir vapor caliente cuando se abre la puerta del aparato. ¡El vapor no se ve a determinadas temperaturas!

- ▶ Abrir con cuidado la puerta del aparato durante o después de la cocción.
- ▶ Al abrir la puerta del aparato, no acercarse demasiado ni inclinarse sobre el aparato.

El agua que contiene la cavidad del horno se calienta mucho durante la cocción.

- ▶ NO limpiar el aparato inmediatamente después de apagarlo.

- ▶ Esperar hasta que se haya enfriado el aparato.

Puede haber fugas de vapor caliente durante el manejo.

- ▶ No tocar las aberturas de ventilación.
- ▶ Mantener alejados a los niños.

El líquido caliente podría verterse sobre los laterales de los accesorios de cocción al sacarlos de la cavidad del horno.

- ▶ Retirar los accesorios de cocción con cuidado usando guantes.

El movimiento al abrir la puerta del aparato y al retirar el recipientes para cocinar puede provocar que salga líquido caliente.

- ▶ No colocarse demasiado cerca del aparato al abrirlo.
- ▶ Abrir la puerta del aparato con cuidado.
- ▶ Retirar el recipientes para cocinar con cuidado.
- ▶ Mantener alejados a los niños.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

1.7 Función de limpieza

Seguir las presentes instrucciones de seguridad al usar la función de limpieza.

ADVERTENCIA;

A fin de evitar que el limpiador entre en contacto con la piel o los ojos, no se debe quitar la tapa de bloqueo de un cartucho usado.

PRECAUCIÓN;

Para evitar lesiones, no quitar los tapones de cera de la abertura del cartucho de limpieza. No utilizar ningún otro detergente. No utilizar cartuchos defectuosos.

ADVERTENCIA;

No utilizar un revestimiento protector para revestir el horno ni usar un limpiador de horno comercial. Limpiar solo las piezas listadas en este manual.

1.8 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;

La grasa y los aceites pueden prenderse fuego al calentarlos.

- ▶ Mantener el horno sin restos de grasa.

PRECAUCIÓN;

Si se produce algún error, el panel indicador parpadea y emite un bip constante.

- ▶ Desconectar el aparato del suministro eléctrico y llamar a un proveedor de servicio técnico 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.

1.9 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.

1.10 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

2 Evitar daños materiales

2.1 Información general

AVISO

Una acumulación de calor puede dañar el aparato.

- ▶ No colocar ningún objeto directamente en la base de la cavidad del horno.
- ▶ No revestir la base de la cavidad del horno con papel de aluminio.
- ▶ Los recipientes para cocinar deben colocarse siempre sobre otro recipiente perforado o una rejilla.

Es posible que se dañe el aparato si se usan líquidos inadecuados.

- ▶ No usar ningún otro líquido que no sea agua.
- ▶ Usar solo agua de la llave fría y fresca, agua descalcificada o agua mineral sin gas.
- ▶ El proveedor de agua puede facilitar al usuario información relativa al suministro de agua.

El cloro y los ácidos puede dañar la superficie de acero inoxidable.

- ▶ Eliminar de inmediato los restos de sal, salsas calientes (p. ej., catsup o mostaza), alimentos salados (p. ej., asados con sal) u otros alimentos que contengan cloro o ácidos.

Si se coloca papel de aluminio en contacto con el cristal de la puerta, podría decolorarse de forma permanente.

- ▶ No permitir que el papel de aluminio colocado en la cavidad del horno entre en contacto con el cristal de la puerta.

El jugo de frutas puede causar manchas permanentes en la cavidad del horno.

- ▶ Eliminar inmediatamente los restos de jugo de frutas.
- ▶ Limpiar con un trapo húmedo y secar con uno seco.

La presencia prolongada de humedad en la cavidad del horno puede provocar corrosión.

- ▶ No dejar alimentos húmedos en la cavidad del horno cerrada durante períodos prolongados de tiempo.
- ▶ No guardar alimentos en la cavidad del horno.

Los materiales en proceso de oxidación pueden provocar corrosión en la cavidad del horno.

- ▶ Utilizar solo accesorios originales en la cavidad del horno.
- ▶ No utilizar bandejas de horno o de grill esmaltadas.
- ▶ No utilizar nunca fuentes ni cubiertos que se puedan oxidar.

Las piezas pequeñas no originales podrían dañar el aparato.

- ▶ Utilizar solo piezas pequeñas originales (p. ej., tuercas moleteadas).
- ▶ Si es necesario, solicitar las piezas pequeñas al servicio de repuestos.

El calor puede dañar los recipientes de cocción de acero inoxidable.

- ▶ Calentar únicamente recipientes de cocción de acero inoxidable a una temperatura de hasta 445°F (230°C).
- ▶ No utilizar recipientes de cocción de acero inoxidable en el horno.

Si se deja enfriar el aparato con la puerta abierta, con el tiempo se puede deteriorar la parte frontal de las unidades adyacentes de la cocina.

- ▶ Después de cocinar a altas temperaturas, dejar que la cavidad del horno se enfríe siempre con la puerta cerrada.
- ▶ Prestar atención a que nada quede atrapado en la puerta del aparato.
- ▶ Solo se puede dejar que se seque la cavidad del horno con la puerta abierta si se ha producido una gran cantidad de humedad durante el funcionamiento.

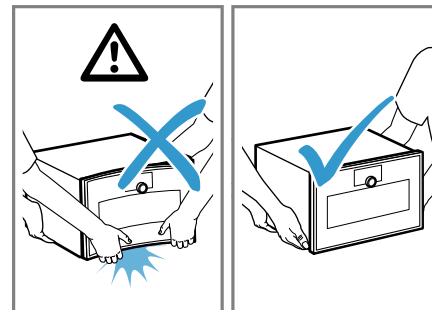
Si la junta está muy sucia, la puerta del aparato no se cerrará correctamente durante el funcionamiento. Los frentes de las unidades adyacentes podrían verse dañados.

- ▶ Mantener siempre la junta limpia.
- ▶ No poner en funcionamiento nunca el aparato si la junta está dañada o no la tiene.

Sentarse o colocar objetos en la puerta del aparato podría provocarle daños.

- ▶ No colocar ningún objeto en la puerta del aparato, ni usarla para sujetar ni colgar ningún elemento.
- ▶ No colocar ningún recipiente para cocinar o accesorios sobre la puerta del aparato.

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.

2.2 Cocción al vapor

AVISO

El vertido de líquidos puede dañar la cavidad del horno.

- ▶ Para recoger los líquidos que goteen al cocer al vapor con un recipiente de cocción perforado, colocar siempre por debajo el recipiente de cocción no perforado.

Los moldes de silicona para el horno no son apropiados para el funcionamiento combinado con vapor.

- ▶ Los recipientes para cocinar deben ser resistentes al calor y al vapor.

El uso de recipientes para cocinar con manchas de óxido podría causar corrosión en la cavidad del horno.

Incluso las manchas de óxido más pequeñas podrían causar corrosión.

- ▶ No utilizar recipientes para cocinar con manchas de óxido.

El agua caliente en el depósito de agua, podría dañarse el sistema de vapor.

- ▶ El depósito de agua debe llenarse solo con agua fría.

Si una solución de descalcificación entra en contacto con el panel de control u otras superficies delicadas, estas podrían resultar dañadas.

- ▶ Retirar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.

Para evitar daños en el aparato o daños materiales, tenga en cuenta lo siguiente.

- ▶ No conecte el aparato a la línea de agua durante las obras o si el agua está turbia o contiene partículas visibles. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la entrada de materiales extraños en el aparato, lo que podría perjudicar su funcionamiento o causar fugas de agua.

2.3 Termosonda

ADVERTENCIA;

Una termosonda incorrecta puede dañar el aislamiento.

- ▶ Utilizar únicamente la termosonda apropiada para este aparato.

AVISO

La termosonda se deteriora a temperaturas superiores a los 480°F (250°C).

- ▶ Utilizar la termosonda en el aparato a una temperatura máxima de 445°F (230°C).

Se puede dañar el cable de la termosonda con la puerta del aparato.

- ▶ No dejar atrapado el cable de la termosonda con la puerta del aparato.

El calor de la superficie del grill puede dañar la termosonda.

- ▶ Asegurarse de que haya algunos centímetros de distancia entre la superficie de cristal del grill, la termosonda y el cable de la termosonda. Es preciso tener en cuenta que la carne se dilata durante el proceso de cocción.

Los productos de limpieza agresivos pueden dañar la termosonda.

- ▶ No limpiar la termosonda en el lavavajillas.

2.4 Limpieza

AVISO

La cal puede dañar el aparato.

- ▶ Se debe descalcificar el aparato con regularidad.

El uso de descalcificadores inadecuados puede deteriorar el aparato.

- ▶ Se deben utilizar únicamente las pastillas descalcificadoras especificadas.

El cuidado inapropiado del aparato puede causar la corrosión de la cavidad del horno.

- ▶ Se deben seguir las instrucciones de cuidado y limpieza del aparato.

→ "Limpieza y cuidados", *Página 45*

- ▶ Limpiar la cavidad del horno siempre que se utilice, una vez que el aparato se haya enfriado.
- ▶ Después de limpiar el compartimento de cocción, utilizar el Secado rápido → *Página 50* para secarlo.

Las pastillas descalcificadoras pueden dañar la cavidad del horno.

- ▶ Utilizar las pastillas descalcificadoras solo para el programa de descalcificación.
- ▶ Colocar una pastilla descalcificadora en el depósito de agua.
- ▶ Nunca se deben colocar pastillas descalcificadoras o calentarlas en la cavidad del horno.

El calor puede fundir el cartucho de limpieza y dañar la cavidad del horno.

- ▶ Utilizar cartuchos de limpieza solo para el programa de limpieza.
 - ▶ No colocar en ningún caso cartuchos de limpieza en la cavidad de horno caliente ni calentarlos en esta.
- El calor puede dañar el cartucho insertado.
- ▶ No calentar en ningún caso el aparato una vez insertado el cartucho.

El calor daña el depósito de agua.

- ▶ No secar el depósito de agua en la cavidad caliente del horno.

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.

Al cocer al vapor, se puede cocinar en varios niveles al mismo tiempo.

- ✓ Con vapor, es posible preparar varios platos al mismo tiempo sin que se entremezclen los sabores.

Al preparar platos con distintos tiempos de cocción, los que tarden más en hacerse deben colocarse primero en el horno.

Al cocinar varios platos, se recomienda hacerlo en sucesión o en paralelo.

- ✓ La cavidad del horno queda caliente tras cocinar el primer plato, lo que disminuye el tiempo de cocción de los platos siguientes.

Utilizar recipientes de horneado de color oscuro o con revestimiento negro.

- ✓ Este tipo de recipientes absorben el calor especialmente bien.

Abrir la puerta del aparato lo menos posible mientras esté en funcionamiento;

- ✓ de este modo, se mantiene la temperatura en la cavidad del horno y el aparato no tiene que volverse a calentar.

Retirar de la cavidad del horno todos los accesorios que no estén en uso.

- ✓ No es preciso calentar los accesorios que no estén en uso.

Dejar que se descongelen los alimentos congelados antes de cocinarlos;

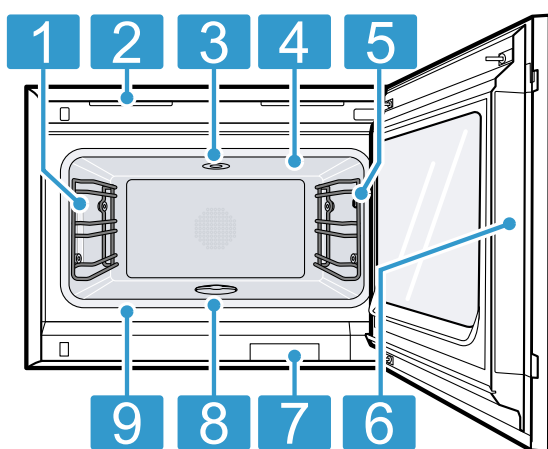
- ✓ así se puede ahorrar la energía que se necesitaría para descongelarlos.

4 Familiarizándose con el aparato

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

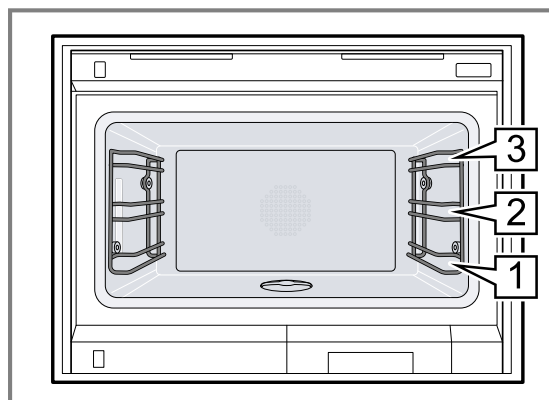
4.1 Aparato

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



- ▶ No revestir la base de la cavidad del horno con papel de aluminio.
- ▶ Los recipientes para cocinar deben colocarse siempre sobre otro recipiente perforado o una rejilla. Los accesorios se pueden volcar.
- ▶ No deslizar los accesorios entre las posiciones de los niveles.

Al cocer al vapor, descongelar, fermentar masas y recalentar, se pueden utilizar las tres posiciones de nivel al mismo tiempo. Solo se puede hornear en un nivel. Utilizar el nivel 2 para hornear, o utilizar el nivel 1 para colocar recipientes de horneado más altos. Para hornear productos muy pequeños, se pueden utilizar dos niveles, p. ej., el 1 y el 3.



4.3 Iluminación interior

Al abrir la puerta del aparato, la iluminación interior se enciende. Si la puerta del aparato permanece abierta durante más de unos 3 minutos, la iluminación interior se apaga.

⚠ ADVERTENCIA;

La luz emitida por la iluminación LED deslumbra bastante y puede dañar los ojos (grupo de riesgo 1).

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

También se puede encender la iluminación interior cuando el aparato está en modo de baja potencia. Al cabo de aproximadamente 20 minutos, el aparato apaga la iluminación interior.

Al encender el aparato, el aparato enciende la iluminación interior.

→ "Encender o apagar la iluminación interior", *Página 23*

En la mayoría de modos de funcionamiento, el aparato mantiene el aparato encendido.

Se puede especificar si el aparato debe encender la iluminación interior durante el funcionamiento en los ajustes básicos → *Página 38*. Si se selecciona el ajuste

1	Iluminación interior
2	Rendijas de ventilación
3	Toma para cartucho de limpieza
4	Zona de grill
5	Toma de conexión para la termosonda → <i>Página 33</i>
6	Área prevista para abrir la puerta
7	Depósito de agua para el programa de descalcificación
8	Filtro de drenaje
9	Junta de la puerta

4.2 Cavidad del horno

El compartimento de cocción está estructurado en tres niveles. Contar los niveles de la cavidad desde la base.

AVISO

Una acumulación de calor puede dañar el aparato.

- ▶ Asegurarse de que la base de la cavidad del horno esté siempre despejada.
- ▶ No colocar ningún objeto directamente en la base de la cavidad del horno.

"Manual" en los ajustes básicos, el aparato no enciende la iluminación interior automáticamente, pero se puede encender cuando sea necesario. Al cabo de aproximadamente 20 segundos, el aparato apaga la iluminación interior.

4.4 Depósito de agua

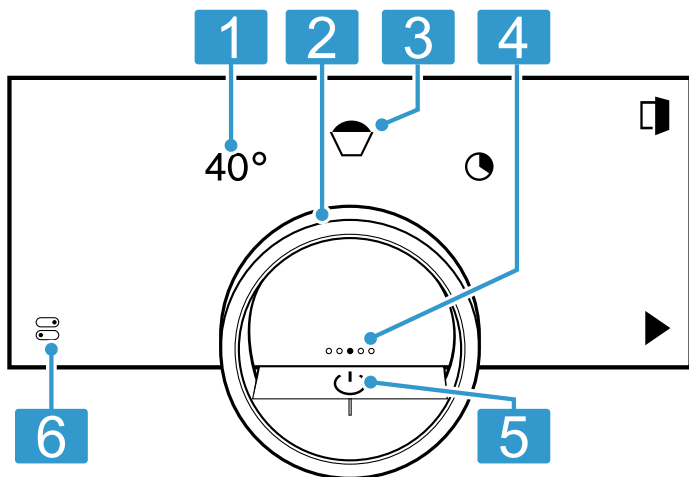
El aparato está equipado con un depósito de agua para el proceso de descalcificación, con una capacidad máxima de 1.7 litros (0.44 galones).

Al abrir la puerta del aparato, se ve el depósito de agua.

4.5 Elementos 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.

En algunos modelos, los detalles específicos pueden diferir de los mostrados.



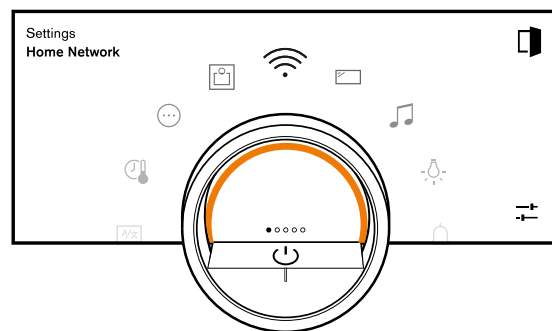
1	Símbolos	Mostrar los ajustes e iniciar o finalizar funciones.
2	Mando circular	Modificar la selección con la perilla de control.
3	Posición de las 12 en punto	La posición de las 12 en punto muestra el valor actualmente seleccionado para una función, que se puede cambiar con la perilla de control. Si es necesario, presionar otra función, por ejemplo, la temperatura o el tiempo de cocción, para colocarla en la posición de las 12 en punto.
4	Indicador de posición	El punto de llenado en el panel indicador, en el centro de la perilla de control, muestra la posición de navegación horizontal actual entre los paneles indicadores del aparato.

5	Botón Encender/ Apagar	Encender y apagar el aparato.
6	Barra de estado y centro de control	La línea de estado muestra el estado actual de las funciones o componentes del aparato, por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estado de conexión de Home Connect® ▪ Seguro para niños ▪ Nivel de llenado del depósito de agua Presionar para abrir el centro de control → <i>Página 14.</i>

Mando circular

El manejo mediante la perilla de control solo es posible cuando el aparato está encendido. Se puede utilizar la perilla de control para navegar por los menús circulares o de lista y seleccionar los ajustes.

Al tocar la perilla de control, el panel indicador muestra un aro de color naranja detrás de la perilla de control.



Durante el funcionamiento del aparato, solo se puede utilizar la perilla de control si se selecciona primero una función en el panel indicador.

Giro	Navegar por los menús circulares y de lista: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Girar la perilla de control hacia la derecha para aumentar los valores. ▪ Girar la perilla de control hacia la izquierda para disminuir los valores. ▪ Girar la perilla de control hacia la derecha o la izquierda para cambiar rápidamente los valores en incrementos más grandes.
-------------	--

Se puede ajustar cómo se comporta la perilla de control en los ajustes básicos → *Página 38*. En el ajuste "Estándar", presionar la función necesaria en el panel indicador y utilizar la perilla de control para cambiar el valor de la función.

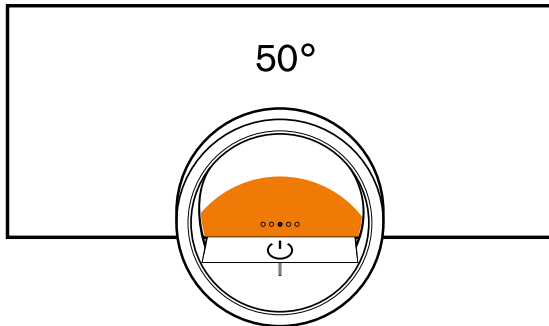
En el ajuste "Selección rápida", utilizar la perilla de control, que está en la posición de las 12 en punto, para cambiar directamente los valores de la función.

Visualizar el proceso

Para visualizar el proceso, el aparato muestra una sección de un círculo de color naranja detrás de la perilla de control.

El aparato muestra la sección de un círculo de color naranja detrás de la perilla de control en las siguientes condiciones:

- Se ha ajustado un tiempo de cocción.
- Se ha ajustado una temperatura interior para la termosonda.



La sección del círculo de color naranja aumenta a medida que corre el tiempo en el reloj temporizador o entre más se acerca la temperatura interior del alimento a la temperatura interior ajustada.

Si no se ha ajustado ningún tiempo de cocción ni ninguna temperatura interior, la sección del círculo parpadea de color naranja.

Panel indicador

En el panel indicador se visualizan los ajustes y las opciones ajustables seleccionados, así como los mensajes acerca del estado de funcionamiento del aparato.

Presionar	Seleccionar o confirmar el procedimiento o la función
Mantener presionado	Muestra información adicional
Deslizar horizontalmente	Navegar por los paneles indicadores del aparato Por ejemplo, en el panel indicador del aparato "Manual", deslizar hacia la izquierda o la derecha Nota: Solo se puede utilizar esta función dentro de un panel indicador del aparato y si no se está ejecutando ningún programa.

Nota: Si su idioma no está disponible en el panel indicador, seleccione un idioma que sí lo esté, por ejemplo, inglés.

Símbolos

Utilizar los símbolos para iniciar o detener funciones, o para navegar por el menú del aparato.

Manejo

Símbolo	Función
	Enciende o apaga el aparato por la perilla de control
	Abrir la puerta del aparato



Símbolo	Función
	Abrir el centro de control → <i>Página 23</i>
	Editar los ajustes
	Acceder a información adicional → <i>Página 23</i>
	Guardar un favorito → " <i>Favoritos</i> ", <i>Página 29</i>
	Editar un favorito
	Eliminar un favorito
	Sugerencia para acceder a los programas → <i>Página 30</i>
	Inicio
	Pausa o parada
	Cambiar al siguiente paso
	Cambiar al paso anterior
	Volver o aceptar los ajustes
	Siguiente
	Confirmar
	Borrar
	Cancelar
	Encender la parrilla
	Cambiar entre la visualización de los tipos de calentamiento preferidos y la visualización de todos los tipos de calentamiento disponibles → " <i>Ajustes básicos</i> ", <i>Página 38</i>

Funciones del reloj temporizador





Símbolo	Función
	Acceder al menú del reloj temporizador → <i>Página 24</i>
	Acceder "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)" → <i>Página 26</i>
	Eliminar un ciclo de calentamiento desde "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)" → <i>Página 27</i>
	Retrasar la finalización del tiempo de cocción → <i>Página 25</i>

Operación en el centro de control





Símbolo	Función
	Abrir la puerta del aparato automáticamente después del proceso de cocción
	Activar o desactivar el bloqueo del panel → <i>Página 29</i>
	Encender o apagar la iluminación interior → <i>Página 23</i>

Símbolo	Función
	Iniciar funciones con la aplicación Home Connect® mediante el manual "Inicio remoto" → "Iniciar funciones con la aplicación Home Connect® mediante el 'Inicio remoto' manual", <i>Página 37</i>
	Home Connect® Acceder a los ajustes → "Ajustes Home Connect®", <i>Página 37</i>

Limpieza y mantenimiento

Símbolo	Función
	Asistente de limpieza → <i>Página 47</i>
	Programa de limpieza → <i>Página 47</i>
	Programa de descalcificación → <i>Página 50</i>
	Secado rápido → <i>Página 50</i>

Secado y nebulización

Símbolo	Función
	Terminar el secado automático del compartimento de cocción
	Terminar el proceso de secado automático
	Iniciar o terminar la nebulización
	Iniciar la función de condensación → <i>Página 22</i> o detenerla antes









Paneles indicadores del aparato

Hay una vista general de los paneles indicadores del aparato aquí.







Paneles indicadores del aparato	Uso	Indicador de posición
Ajustes	<ul style="list-style-type: none"> Configurar los ajustes básicos → <i>Página 38</i> Configurar los Home Connect® ajustes → <i>Página 36</i> 	●○○○○
Modos y otros ajustes	<ul style="list-style-type: none"> Iniciar el programa de limpieza → <i>Página 47</i> Iniciar el programa de limpieza → <i>Página 47</i> Iniciar el secado rápido → <i>Página 50</i> Iniciar el programa de descalcificación → <i>Página 50</i> Iniciar la guía rápida → <i>Página 24</i> 	○●○○○
Manejo manual	Ajustar la temperatura, el tipo de calentamiento y la función del reloj temporizador	○○●○○
Favoritos	Acceder a los favoritos → <i>Página 29</i>	○○○●○
Programas	Acceder a los programas automáticos y los ajustes recomendados → <i>Página 30</i>	○○○○●

Consejo: En los ajustes básicos → *Página 38*, se puede establecer con qué menú del aparato se inicia el aparato.

Estado

Símbolo	Función
	Inicio remoto → <i>Página 37</i>
	La termosonda se ha introducido → "Sensor de temperatura interna", <i>Página 33</i>
	Falta la termosonda
	Indicador de funcionamiento para el proceso de calentamiento
	Panel indicador de un proceso de enfriado
	Prelavado o poslavado
	Se ha iniciado secado rápido → <i>Página 50</i>
	El aparato está en modo demo → <i>Página 54</i>

Estado en el centro de control

Símbolo	Función
	Conexión con el router: intensa → "Home Connect®", <i>Página 36</i>
	Conexión al router: suficiente → "Home Connect®", <i>Página 36</i>
	Conexión al router: débil → "Home Connect®", <i>Página 36</i>
	No hay conexión con el router. → "Home Connect®", <i>Página 36</i>
	Aparato conectado al router. Sin conexión al servidor de Home Connect. → "Home Connect®", <i>Página 36</i>
	Estado de actualización del software

Colores

Se utilizan diversos colores para guiar al usuario por las situaciones de ajuste correspondientes.

Rojo	<ul style="list-style-type: none"> Mensajes de error para los que se puede necesitar la ayuda del servicio al cliente.
Naranja	<ul style="list-style-type: none"> Información que se debe observar para poder seguir utilizando el aparato Símbolos para iniciar y detener
Blanco	<ul style="list-style-type: none"> Información Información adicional

Apariencia

En función de la situación, puede cambiar la apariencia de los símbolos, los valores o el panel indicador entero.

Hacer zoom en los menús circulares y de lista	<p>Cuando se utiliza la perilla de control para seleccionar una entrada en un menú de lista, el panel indicador amplía dicha entrada y se muestra subrayada.</p> <p>Cuando se utiliza la perilla de control para seleccionar un valor en un menú circular, el panel indicador muestra ese valor ampliado en la posición de las 12 en punto.</p>
---	---


Hacer zoom al final de la cocción o la termosonda	<p>Unos minutos antes de que finalice el proceso de cocción, el aparato muestra el tiempo de cocción restante ampliado en el centro del panel indicador. En cuanto la temperatura interior actual esté pocos grados por debajo del valor ajustado, el panel indicador mostrará la temperatura interior actual ampliada.</p>
---	---

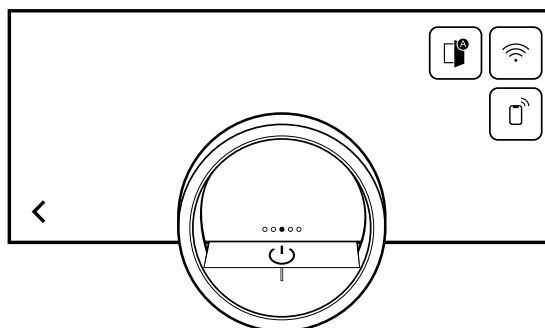
El resto de los paneles indicadores están ocultos.

Indicaciones reducidas en el panel

Si el aparato no detecta a un usuario cerca, reduce la cantidad de información mostrada en el panel y solo aparece la información más importante. Esta función está preestablecida. Se puede cambiar el ajuste en los ajustes básicos
→ *Página 38.*

Centro de control


El centro de control  proporciona acceso a las funciones que solo se pueden ver en la barra de estado a través de los símbolos. Las funciones del centro de control se pueden activar o desactivar.




















A la izquierda, el panel indicador muestra los símbolos y los textos informativos sobre el estado actual del aparato. A la derecha, el panel indicador muestra los paneles táctiles del centro de control.

4.6 Tipos de calentamiento

Aquí hay una visión general de los tipos de calentamiento. Encontrará recomendaciones para utilizar los tipos de calentamiento.

Símbolos	Función/tipo de calentamiento	Temperatura/ajuste	Uso
 100%	Aire caliente + 100 % humedad	86-445 °F (30-230 °C)	Cocción al vapor a 158-212 °F (70-100 °C): la comida queda completamente envuelta por el vapor y se cocina gradualmente sin llegar a cocerse demasiado. Para verduras, pescado y marisco. Programa combinado a 300-445 °F (150-230 °C): el funcionamiento combinado de aire caliente y vapor garantiza un resultado ligero y crujiente. Para pasteles de hojaldre y panecillos.

Símbolos	Función/tipo de calentamiento	Temperatura/ajuste	Uso
	Aire caliente + 80 % humedad	86-445 °F (30-230 °C)	Programa combinado a 300-445 °F (150-230 °C): el funcionamiento combinado de aire caliente y vapor garantiza un resultado jugoso y crujiente a la vez. Para aves y y comidas con poca humedad propia, como pan y panecillos.
	Aire caliente + 60 % humedad	86-445 °F (30-230 °C)	Programa combinado a 300-445 °F (150-230 °C): el funcionamiento combinado de aire caliente y vapor garantiza un resultado jugoso y crujiente a la vez. Para aves y comidas con un alto nivel de humedad, como productos horneados y lasañas.
	Aire caliente + 30 % humedad	86-445 °F (30-230 °C)	Programa combinado a 300-445 °F (150-230 °C): se conserva la humedad propia de los alimentos y se evita que se sequen. Para productos horneados y pasteles.
	Aire caliente + 0% humedad	86-445 °F (30-230 °C)	El aire caliente se distribuye uniformemente y la humedad puede salir del compartimento de cocción. Para alimentos húmedos, como pasteles de frutas, quiches y productos horneados.
	Grill + recirculación de aire	86-445 °F (30-230 °C)	Calor extremadamente intenso desde arriba, que se distribuye de forma rápida y uniforme mediante el ventilador. Garantiza la formación de una costra con un calentamiento simultáneo por todas partes. Para brochetas de carne, aves, pescado y verduras. No se requiere precalentar.
	Nivel de grill 1 + humedad	86-445 °F (30-230 °C)	La potencia media de la parrilla, combinada con el vapor, garantiza la formación de una costra con un calentamiento simultáneo y por todas partes. Para hornear y gratinar.
	Nivel de grill 2 + humedad	86-445 °F (30-230 °C)	La alta potencia de la parrilla, combinada con el vapor, garantiza la formación de una costra con un calentamiento simultáneo y por todas partes. Para verduras y aves rellenas.
	Cocción al vacío	122-204 °F (50-95 °C)	Cocción al vapor de alta precisión de comidas envasadas al vacío en un rango de temperatura de 120-200 °F (50-95 °C). Los nutrientes y el sabor se conservan a la perfección. Para carnes, pescado, verduras y postres. La temperatura de cocción solo debe estar 2-4 °F (1-2 °C) por encima de la temperatura interior objetivo. En consecuencia, el tiempo de cocción es relativamente largo y, al mismo tiempo, es casi

Símbolos	Función/tipo de calentamiento	Temperatura/ajuste	Uso
	Cocción a baja temperatura	86-194 °F (30-90 °C)	imposible cocinar los alimentos en exceso. La carne y las verduras se pueden sellar brevemente después de la cocción al vacío; es preferible sellar el pescado antes de cocinarlo. Al , se debe prestar atención a una higiene alimentaria especial.
	Fermentar	86-122 °F (30-50 °C)	Con este método de cocción, la carne queda muy tierna y jugosa, y los sabores se conservan e incluso se potencian. Condimentar con moderación. Sellar la carne brevemente por todos sus lados a alta temperatura en la sartén antes de cocinarla. De este modo, la carne adquiere una corteza que evita que escapen los jugos de la carne y aporta los sabores característicos de un asado. La temperatura de cocción solo debe estar 50-60 °F (10-15 °C) por encima de la temperatura interior objetivo. Entre más se reduzca la temperatura interior, más durará el proceso de cocción. Puede hacer esto para controlar el tiempo de cocción final.
	Mantener caliente	122-194 °F (50-90 °C)	Clima óptimo en el que la masa leve rápidamente y sin secarse. Para masa de levadura y masa madre.
	Descongelar	104-140 °F (40-60 °C)	Clima óptimo para mantener calientes los alimentos sin que se sequen.
	Regenerar	140-355 °F (60-180 °C)	Clima óptimo para descongelar suavemente alimentos congelados sin que se sequen. Para asados, pescados y verduras.
	Nebulización		Para recalentar suavemente alimentos cocinados. El vapor garantiza que los alimentos no se sequen.
	Condensación el vapor		Se deja entrar vapor en el compartimento de cocción para aumentar la humedad.
	Condensación el vapor		El vapor se condensa con agua fría, de modo que solo se escapa una pequeña cantidad de vapor cuando se abre la puerta. La función se puede utilizar a temperaturas de hasta 266 °F (130 °C).
	Añadir grill		La parrilla se enciende durante unos minutos para dorar aún más los alimentos. La función se puede utilizar a temperaturas de 300 °F (150 °C)


4.7 Indicador del modo de baja potencia

El aparato tiene distintos indicadores en el modo de baja potencia. Los indicadores dependen de si el aparato detecta o no a un usuario.

En el indicador sin detección de usuario, el aparato se apaga y el panel indicador es negro. El aparato pasa al modo de baja potencia sin detección de usuario si, cuando el aparato está encendido, no se realiza ningún ajuste durante aproximadamente 20 minutos, o alrededor de 20 minutos después de que el aparato haya completado un proceso de calentamiento.

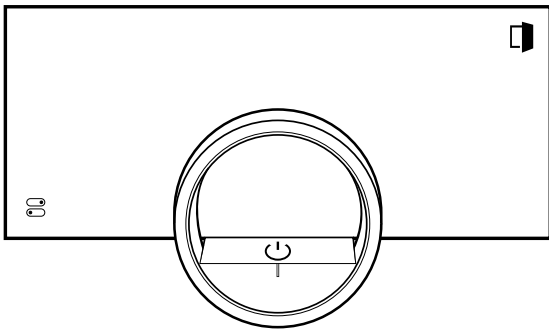
Si el sensor de proximidad detecta a un usuario o si toca la perilla de control o presiona el indicador, el aparato cambia al modo de baja potencia con detección de usuario.

En el modo de baja potencia con detección de usuario, el panel indicador muestra el símbolo de apertura de la puerta y la barra de estado. En los ajustes básicos → *Página 38*, se puede seleccionar si el indicador debe mostrar también el logotipo GAGGENAU.

Si el aparato está conectado a la aplicación Home Connect®, el panel indicador muestra . → *"Home Connect®", Página 36*


La distancia de detección del usuario depende del ajuste básico seleccionado.

En el modo de baja potencia con detección de usuario, se reduce la luminosidad del panel indicador. La luminosidad del panel indicador depende del ángulo de visión.




4.8 Información adicional

En caso necesario, se puede visualizar información adicional.

Cuando se presiona , el panel indicador muestra información adicional sobre la función actual.

Al mantener presionados ciertos símbolos o valores, el panel indicador muestra información adicional sobre la función actual. Hay información adicional disponible para todos los símbolos dispuestos alrededor de la perilla de control, por ejemplo, información sobre el tipo de calentamiento ajustado o la temperatura actual de la cavidad interior.

En los ajustes básicos → *Página 38* se puede activar o desactivar la función "Info-i".

Además, ocasionalmente, el aparato muestra automáticamente información importante sobre seguridad y el estado de funcionamiento. Estos mensajes desaparecen automáticamente al cabo de unos segundos o cuando se presiona  para confirmar el mensaje.

Para los mensajes sobre Home Connect®, el aparato muestra también el estado Home Connect®.

→ *"Home Connect®", Página 36*

4.9 Notificaciones emergentes

Las notificaciones emergentes contienen explicaciones sobre las funciones actuales.

En los ajustes básicos → *Página 38* se puede activar o desactivar la función "Consejos emergentes".

4.10 Guías rápidas

El aparato se suministra con una guía rápida para ayudar con varios temas.

4.11 Ventilador refrigerador

El ventilador refrigerador se activa cuando el aparato está en funcionamiento. El aire caliente se escapa por encima de la puerta.

Tras sacar los alimentos del aparato, dejar la puerta cerrada hasta que este se enfríe. La puerta del aparato no debe quedarse medio abierta, ya que se podrían dañar las unidades adyacentes de la cocina. El ventilador refrigerador continúa funcionando durante un cierto tiempo una vez que el aparato deja de calentar; y luego se desconecta automáticamente.

No se deben cubrir las ranuras de ventilación; el aparato podría sobrecalentarse.

4.12 Secar la cavidad del horno

Después de funcionar con la función de vapor a temperaturas comprendidas entre 176 y 212 °F (80 y 100 °C), el ventilador refrigerador y la rueda del ventilador situados en la parte trasera de la cavidad del horno se mantienen en funcionamiento durante un rato una vez desconectado el aparato, y posteriormente se apagan de forma automática.

El secado automático de la cavidad del horno no se activa con los procesos de cocción a menos de 176 °F (80 °C).

Después del secado automático de la cavidad del horno, es posible que aún contenga humedad. La función de secado rápido seca por completo la cavidad del horno. Si la cavidad del horno está muy húmeda, recomendamos cancelar el proceso de secado de la cavidad del horno y ejecutar en su lugar un proceso de secado rápido, que tarda aproximadamente 15 minutos. Después de determinados procesos de cocción, el proceso de secado de la cavidad del horno puede tardar hasta 95 minutos. Mantener cerrada la puerta del aparato mientras se esté secando la cavidad del horno. Si el secado automático de la cavidad del horno no comienza o todavía hay demasiada humedad en la cavidad del horno después del secado, iniciar el proceso de secado rápido. → *Página 50*

4.13 Desconexión automática

Para su protección, el aparato está equipado con una función de desconexión automática. El aparato desconecta el proceso de calentamiento al cabo de 12 horas si el aparato no se utiliza o si no se programa un

tiempo de cocción durante ese tiempo. Aparece un mensaje en el panel indicador.

Si se ajusta un tiempo de cocción, se podrá utilizar el aparato durante más tiempo.

Si se ajusta un tiempo de cocción, se puede utilizar con el tipo de calentamiento "Cocción al vacío" durante un máximo de 72 horas.

Cuando se programa la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbath)", el aparato se apaga al cabo de 74 horas.

4.14 Protección de limpieza

El aparato detecta si se desea limpiar el panel indicador o navegar por los paneles indicadores del aparato. El aparato bloquea el funcionamiento a través del panel indicador y la perilla de control durante un breve periodo de tiempo.

Presionar el panel indicador para volver a iniciar el funcionamiento.

4.15 Sensor de proximidad



El aparato detecta si el usuario está delante del aparato o se mueve hacia él. El aparato no tiene en cuenta si solo pasa por delante.

Si no permanece en la zona de detección del aparato cuando está encendido, el aparato reduce el panel indicador a lo esencial.

Nota: Se puede ajustar la distancia a la que el aparato puede detectar al usuario en los ajustes básicos. Para garantizar que el sensor de proximidad detecte de forma óptima al usuario, ajustar la altura de instalación

del borde superior del aparato en los ajustes básicos → *Página 38*.

4.16 Bloqueo de la puerta





La función "Bloqueo de la puerta" evita que la puerta del aparato se abra accidentalmente. Esto es muy útil cuando se instala el aparato debajo de la encimera. En los ajustes básicos → *Página 38* se puede activar o desactivar la función "Bloqueo de la puerta". Cuando se activa la función y se presiona , el panel indicador muestra un regulador deslizante en lugar del símbolo .

4.17 Extracción de vapor

Durante el proceso de extracción de vapor, el aparato introduce agua fría en la cavidad del horno. El vapor se condensa en las paredes de la cavidad del horno, y esta se enfría.

Si se abre la puerta del aparato tras el proceso de extracción de vapor, solo se escapa una pequeña cantidad de vapor.

La extracción de vapor funciona únicamente con los siguientes tipos de calentamiento, siempre que la temperatura del compartimento de cocción sea inferior a 265 °C (130 °C):

- "Aire caliente + 100 % humedad" 
- "Aire caliente + 80 % humedad" 
- "Aire caliente + 60 % humedad" 
- "Cocción al vacío" 

El aparato extrae automáticamente vapor al finalizar un programa automático → *Página 30* o un programa de tiempo (tiempo de cocción → *Página 24*).

5 Funciones en la aplicación Home Connect®

La aplicación Home Connect® ofrece toda una variedad de funciones y ventajas.

- Permite supervisar el proceso de cocción, p. ej., el tiempo de cocción restante o la temperatura interior en cada momento.
- Permite iniciar o parar un programa o tipo de calentamiento, o cambiar los ajustes.
- Ejecuta importantes actualizaciones del software del aparato.
- Localiza los ajustes óptimos o el programa ideal para cada receta con la función Oven Assistant.
- Permite visualizar el tiempo de cocción restante estimado cuando se utiliza la termosonda.
- Cambiar los ajustes básicos del aparato.
- Manejar las funciones principales con el control por voz (mediante Alexa o Google Home).
- Permite encontrar información e instrucciones del aparato.
- Permite encontrar nuevas recetas.

6 Accesorios

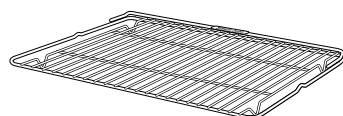
Utilizar accesorios originales. Están diseñados para su aparato.

Nota: Si los accesorios se calientan, pueden deformarse. La deformación no afecta al funcionamiento. Cuando los accesorios se enfrían, desaparece la deformación.

Los accesorios distribuidos pueden variar en función del modelo del aparato.

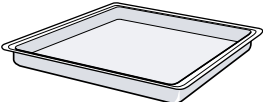


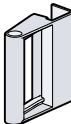
Accesorios

Rejilla



Uso

- Recipientes para cocinar
- Moldes de pastelería
- Recipientes aptos para el horno
- Asador

Accesorios	Uso	
Recipiente de cocción de acero inoxidable, sin perforar		Nota: Utilizar el soporte para ollas del horno combinado de vapor únicamente en dicho horno y no en el horno o el microondas. El soporte para ollas puede decolorarse a temperaturas superiores a 250 °C. El soporte para ollas del horno combinado de vapor está etiquetado con letras.
Recipiente de cocción de acero inoxidable, perforado		<ul style="list-style-type: none"> ■ Cocción de arroz, cereales y legumbres ■ Recoger los líquidos que se escapan durante la cocción al vapor y la descongelación
Cartucho de limpieza		Limpieza de la cavidad del horno con el programa de limpieza → <i>Página 47</i>
Dispositivo auxiliar para apertura de la puerta manual		Abrir la puerta sin usar el botón de apertura automática de puerta, por ejemplo, en Sabbath.

6.1 Accesorios adicionales

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

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

Los accesorios son específicos del aparato. Al comprarlos, indique siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.

La información relativa a los accesorios para cada aparato está disponible a través del Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.

Otros accesorios	Número de pedido
Cajón de extensión completa	BA010301
Sensor de temperatura interna	BA010050
Recipiente de cocción de acero inoxidable, perforado	BA020370
Recipiente de cocción de acero inoxidable, sin perforar	BA020361

Recipiente de cocción antiadherente, perforado

AVISO

El calor intenso daña los recipientes de cocción antiadherentes.

- ▶ Los recipientes de cocción antiadherentes no deben calentarse a más de 445°F (230°C).
- ▶ Los recipientes de cocción antiadherentes solo deben usarse en el horno combinado de vapor.

- Número de pedido
- BA020381

Recipiente de cocción antiadherente, perforado

AVISO

El calor intenso daña los recipientes de cocción antiadherentes.

- ▶ Los recipientes de cocción antiadherentes no deben calentarse a más de 445°F (230°C).
- ▶ Los recipientes de cocción antiadherentes solo deben usarse en el horno combinado de vapor.
- Número de pedido
- BA020381

Otros accesorios	Número de pedido
Bandeja de vidrio	BA046118
Kit con 4 pastillas descalcificadoras	17002490
Kit con 4 cartuchos de limpieza	CLS10040
Adaptador GN para su uso con asadores e inserciones para cocinar GN	GN010330
Recipiente de cocción de acero inoxidable, GN 1/3, perforado, 1½" (40 mm) de profundidad, 0.4 gal (1.5 l)	GN124130
Recipiente de cocción de acero inoxidable, GN 1/3, sin perforar, 1½" (40 mm) de profundidad, 0.4 gal (1.5 l)	GN114130

Otros accesorios	Número de pedido
Recipiente de cocción de acero inoxidable, GN 2/3, perforado, 1½" (40 mm) de profundidad, 0.8 gal (3 l)	GN124230
Recipiente de cocción de acero inoxidable, GN 2/3, sin perforar, 1½" (40 mm) de profundidad, 0.8 gal (3 l)	GN114230
Asador de aluminio fundido	GN340230
Ayuda para la apertura manual de la puerta	10044742

6.2 Deslizar los accesorios en la cavidad del horno

La rejilla y el recipiente de cocción perforado están equipados con una función de bloqueo. Para que la protección contra la inclinación funcione correctamente, insertar siempre la rejilla y el recipiente de cocción perforado en la cavidad del horno de forma correcta. La función de bloqueo no está disponible para la bandeja de cocción sin perforar.

AVISO

Los accesorios se pueden volcar.

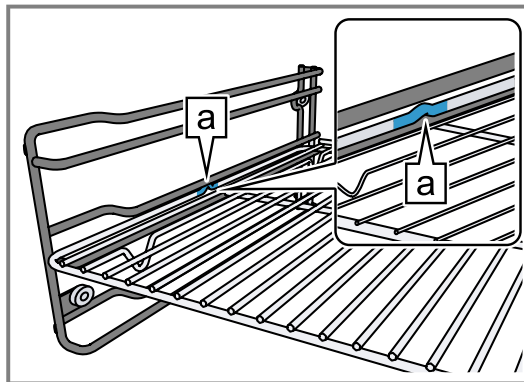
- ▶ No deslizar los accesorios entre las posiciones de los niveles.

La rejilla del horno no es apta para el horno combinado de vapor.

Se puede formar corrosión en la rejilla del horno.

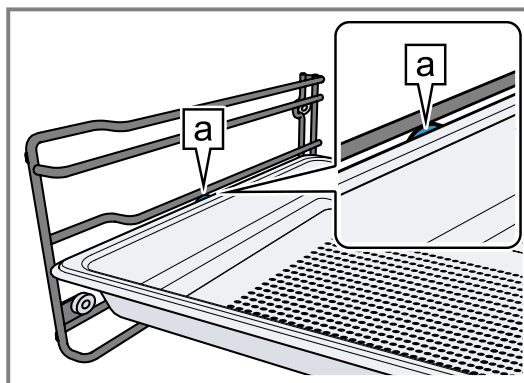
- ▶ No utilizar la rejilla del horno en el horno combinado de vapor.

1. Al insertar la rejilla, es preciso asegurarse de que la pestaña **a** esté orientada hacia arriba.



2. Asegurarse de que el soporte de seguridad de la rejilla esté ubicado en la parte trasera y orientado hacia arriba.

3. Al insertar el recipiente de cocción, es preciso asegurarse de que la pestaña **a** esté orientada hacia arriba.



La función de bloqueo evita que los accesorios se inclinen al extraerlos.

Nota: Para sacar completamente los accesorios, elevarlos ligeramente. Retirar de la cavidad del horno todos los accesorios que no se necesiten.

7 Antes del primer uso

Aplicar los ajustes para la primera puesta en marcha. Limpie el aparato y los accesorios.

7.1 Puesta en marcha inicial

Aplicar los ajustes para la puesta en marcha inicial antes de utilizar el aparato.

Consultar la información en el apartado Seguridad.

El aparato debe estar correctamente instalado y conectado.

Después de conectarlo al suministro eléctrico, el aparato muestra el panel indicador "Inicio".

El aparato muestra el panel indicador "Inicio" cuando se enciende por primera vez después de haberlo conectado al suministro eléctrico, si la puesta en marcha inicial no se ha completado correctamente o si el aparato se ha restaurado al ajuste previo.

Implementar los ajustes siguientes:

- Ajustar el idioma

- Activar Home Connect®
- Ajuste de la unidad de temperatura
- Ajuste de la unidad de peso
- Ajustar el formato de la hora
- Ajustar la hora

Los ajustes pueden modificarse de forma retroactiva en los ajustes básicos → *Página 38*.

Seguir las instrucciones que aparecen en el panel indicador. El panel indicador guía al usuario por los ajustes iniciales.

Ajustar el idioma e implementar los ajustes restantes

1. Presionar **[A/B]**.
- ✓ El panel indicador muestra el idioma preajustado.
2. Utilizar la perilla de control para seleccionar el idioma de visualización deseado.
3. Presionar **✓** para confirmar.

4. Presionar →.
 5. Implementar el resto de los ajustes.
- ✓ El aparato inicia un proceso de enjuague.
 - ✓ El panel indicador muestra el panel del aparato seleccionado en los ajustes básicos → *Página 38* a modo de pantalla de inicio.

Limpiar el cristal de la puerta

Nota: Para garantizar la estanqueidad, la junta de la puerta viene lubricada de fábrica. Pueden quedar residuos en el cristal de la puerta.

- ▶ Antes del primer uso, limpiar el cristal de la puerta con limpiacristales y un paño de microfibra o adecuado para limpiar ventanas. No utilizar rasquetas de vidrio.

Limpiar los accesorios

- ▶ Antes del primer uso, limpiar los accesorios con cuidado con agua caliente jabonosa y un paño suave.

Calentar el aparato

1. Es preciso asegurarse que no queden restos de envases en la cavidad del horno.
2. Retirar todos los accesorios que pueda haber en la cavidad del horno.
3. Para eliminar el olor a nuevo del aparato, calentarlo vacío y con la puerta cerrada. El ajuste ideal para calentar es de 390 °F (200 °C) en el tipo de calentamiento de aire caliente + 60 % de humedad $\frac{60}{100}$ durante una hora.
4. Limpiar el interior del aparato.

8 Manejo básico

8.1 Encender el aparato

1. Para salir del modo de baja potencia → *Página 17*, presionar \odot en la perilla de control del aparato o en la aplicación Home Connect®.
- ✓ El panel indicador muestra una temperatura, un símbolo para el tipo de calentamiento y un símbolo para el reloj temporizador.
- ✓ El aparato enciende la iluminación interior.
- ✓ \odot se ilumina en naranja.
2. Ajustar la temperatura, el tipo de calentamiento y el tiempo de cocción que se desee.

Consejo: En los ajustes básicos → *Página 38* se puede especificar qué panel indicador del aparato se muestra después de encenderlo y si se desea que se encienda la iluminación interior.

Nota: Si no se realiza ningún ajuste durante un periodo prolongado, el panel indicador muestra el indicador de aparato seleccionado en los ajustes básicos → *Página 38* como pantalla de inicio y, a continuación, el indicador de modo de baja potencia.

8.2 Abrir la puerta del aparato

⚠ ADVERTENCIA;

El interior de la puerta del aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.

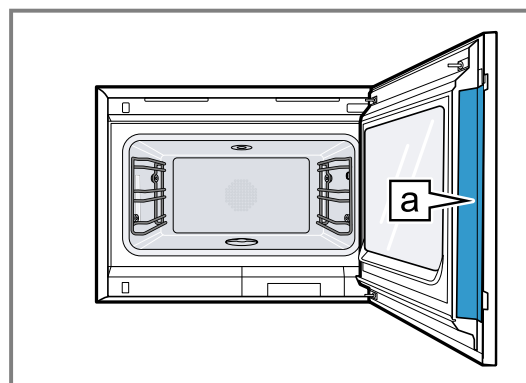
- ▶ Durante o después del funcionamiento del aparato, tocar la puerta del mismo solo por la superficie lateral prevista para ello.
- ▶ Abrir siempre la puerta del aparato hasta el tope.
- ▶ Asegurarse de que la puerta del aparato no se vuelve a cerrar.

⚠ ADVERTENCIA;

Puede salir vapor caliente al abrir la puerta del aparato. En función de la temperatura, puede ocurrir que el vapor no sea visible.

- ▶ Abrir la puerta del aparato con cuidado.
- ▶ Mantener a los niños alejados del aparato.

1. Presionar \square .
 - ▶ Si la función "Bloqueo de la puerta" está activada en los ajustes básicos → *Página 38*, mover el regulador deslizante al otro extremo.
- ✓ La puerta del aparato se abre automáticamente.
2. Tocar la puerta del aparato únicamente por la zona designada para ello \square y abrirla por completo.



Consejo: En el centro de control, se puede ajustar que la puerta del aparato se abra automáticamente después del proceso de cocción actual.

8.3 Cambiar el tipo de calentamiento

Nota: Se puede cambiar el tipo de calentamiento durante el manejo.

1. Presionar el símbolo actual para el tipo de calentamiento.
2. Utilizar la perilla de control para seleccionar el tipo de calentamiento deseado.
3. Presionar el tipo seleccionado de calentamiento o \leftarrow , o esperar unos segundos.
- ✓ El panel indicador muestra el tipo de calentamiento seleccionado y la temperatura sugerida.
- ✓ Si ya se ha utilizado este tipo de calentamiento anteriormente, el panel indicador muestra la última temperatura que se ha utilizado.
4. En caso necesario, cambiar la temperatura. → *Página 22*

5. Si el panel indicador muestra una ventana de notificación, seguir las instrucciones de dicha ventana.
6. Presionar ► para iniciar el funcionamiento.

8.4 Cambiar la temperatura

Nota: La temperatura se puede cambiar durante el manejo.

Requisito: El tipo de calentamiento está seleccionado.

→ "Cambiar el tipo de calentamiento", Página 21

1. Presionar la temperatura indicada.
2. Utilizar la perilla de control para seleccionar la temperatura deseada.
- ✓ El panel indicador muestra las temperaturas disponibles para el tipo de calentamiento seleccionado.
3. Para cambiar el panel indicador del aparato guardado previamente, presionar la temperatura necesaria o <.
 - Si no se utiliza el aparato durante un periodo prolongado, el panel indicador vuelve al panel del aparato guardado anteriormente.
- ✓ El panel indicador muestra la temperatura seleccionada.

Nota: Una vez iniciado el manejo, el panel indicador muestra una barra de progreso debajo de la temperatura seleccionada si la temperatura modificada supera en más de 20 °C la temperatura anterior.

8.5 Visualizar la temperatura de la cavidad interior actual

- ▶ Mantener presionada la temperatura ajustada.
- ✓ El panel indicador muestra la temperatura de la cavidad interior actual.

Nota: En un funcionamiento continuo tras el calentamiento, las fluctuaciones ligeras de temperatura son normales.

8.6 Añadir grill

Se pueden dorar o gratinar alimentos mediante el asador.

La función "Añadir grill" está disponible para los tipos de calentamiento "Aire caliente + 100 % humedad", "Aire caliente + 80 % humedad", "Aire caliente + 60 % humedad", "Aire caliente + 30 % humedad" y "Aire caliente + 0% humedad".



La función "Añadir grill" no está disponible hasta que se alcanza una temperatura de 150 °C.

Encender el grill


AVISO



La termosonda se deteriora a temperaturas superiores a los 480 °F (250 °C).

- ▶ No colocar nunca los alimentos en el nivel superior cuando se utilice la termosonda.
1. Seleccionar el tipo de calentamiento deseado con la perilla de control e iniciar el funcionamiento. La función "Añadir grill" no está disponible para todos los tipos de calentamiento.

2. Presionar .
- ✓  se ilumina.
- ✓ El aparato apaga el grill durante unos 3 minutos.

Desactivar el grill




Requisito:  se ilumina en naranja.

- ▶ Presionar .
- ✓  se ilumina en blanco.
- ✓ El grill está desactivado.

8.7 Adición de vapor



Con la función "Nebulización", el aparato introduce el vapor directamente en el compartimento de cocción. Esto permite hornear, p. ej. pan y panecillos con un nivel suficiente de humedad. Además, otorga una corteza suave y brillante a los productos horneados con levadura.

La función "Nebulización" está disponible únicamente para los siguientes tipos de calentamiento:

- "Aire caliente + 30 % humedad" 
- "Aire caliente + 0% humedad" 
- "Grill + recirculación de aire" 

Nota: Para obtener resultados óptimos, activar la función al iniciar el proceso de cocción.

Iniciar la adición de vapor

- ▶ Presionar .
- ✓  se ilumina.
- ✓ Tras un breve período de tiempo, el aparato introduce vapor en la cavidad del horno.
- ✓ El aparato detiene la nebulización automáticamente al cabo de aproximadamente 5 minutos.


Cancelar la adición de vapor

- ▶ Presionar .

8.8 Iniciar la extracción de vapor

La función de extracción de vapor solo funciona con los tipos de calentamiento "Aire caliente + 100 % humedad", "Aire caliente + 80 % humedad", "Aire caliente + 60 % humedad" y "Cocción al vacío".

Requisito: La temperatura de la cavidad interior es inferior a 130 °C.

- ▶ Presionar .
- La extracción de vapor tarda unos 25 segundos. Durante el proceso de extracción de vapor, el calentador se apaga.

8.9 Interrupción temprana de la extracción de vapor

- ▶ Presionar .

8.10 Abrir la puerta del aparato automáticamente después del proceso de cocción




La función de «apertura automática de puerta» al final del proceso de cocción solo es válida para el proceso de cocción actual.

⚠ ADVERTENCIA;

El aparato y otros componentes que el usuario puede tocar se calientan mucho durante su uso.




- ▶ Mantener alejados del electrodoméstico a los niños menores de 8 años.
- ▶ Asegurarse de que los niños pequeños no se encuentren cerca del aparato cuando la puerta del mismo se abra automáticamente.

Nota: Utilizar la función de «apertura automática de puerta» al final del proceso de cocción solo si es necesario para evitar que los alimentos se cocinen demasiado o se quemen. Para reducir la cantidad de humedad depositada en los frentes de la unidad, abrir la puerta del aparato completamente una vez transcurrido el tiempo de cocción, si es posible.



1. Presionar .
 2. Presionar .
- ✓ El panel indicador muestra .
 - ✓ El aparato abre la puerta del aparato automáticamente después del proceso de cocción actual con un tiempo de cocción o una temperatura interna ajustados.

Nota: La puerta del aparato también se abre cuando se activa el seguro para niños → *Página 29* o la cerradura de la puerta → *Página 18*.

8.11 Desactivar la apertura automática de puerta del aparato


1. Presionar .
 2. Presionar .
- ✓ El panel indicador muestra .
 - ✓ La apertura automática de puerta del aparato después del proceso de cocción está desactivada.



8.12 Interrumpir y continuar con el funcionamiento

1. Para interrumpir el funcionamiento, presionar .
2. Para continuar con el funcionamiento, presionar .

8.13 Finalización del secado automático del compartimento de cocción


Nota: Al abrir la puerta del aparato, este interrumpe el proceso automático de secado del compartimento de cocción.


Requisito: En el centro de control, el panel indicador muestra .

1. Presionar .
 2. Presionar .
- ✓ El aparato finaliza el proceso automático de secado del compartimento de cocción.



Consejo: En "Modos y otros ajustes", se puede iniciar la función "Secado rápido" en cualquier momento.

8.14 Abrir y cerrar el centro de control

1. Presionar  para abrir el centro de control.
- ✓ El aparato muestra una descripción encima de las funciones activas actualmente.

2. Para activar o desactivar una función según sea necesario, presionar el símbolo de la función.
 3. Presionar  para cerrar el centro de control.
- ✓ Un mensaje emergente → *Página 17* indica si se ha activado una función.

8.15 Encender o apagar la iluminación interior

1. Presionar .
2. Presionar .

8.16 Después de cada uso

Secar el compartimento de cocción para garantizar que no quede humedad en el aparato y para evitar la acumulación de olores.

⚠ ADVERTENCIA;


Puede salir vapor caliente al abrir la puerta del aparato. En función de la temperatura, puede ocurrir que el vapor no sea visible.

- ▶ Abrir la puerta del aparato con cuidado.
- ▶ Mantener a los niños alejados del aparato.

Secar la cavidad del horno


1. Eliminar los restos de alimentos o suciedad de la cavidad del horno tan pronto como se haya enfriado el aparato.
Es mucho más difícil retirar los restos calcinados de alimentos o suciedad con posterioridad.
2. Una vez que el compartimento de cocción se haya enfriado, limpiarlo y secarlo completamente con un paño suave.
3. Si es necesario, secar los restos de condensación en las unidades o los tiradores.
4. Si es necesario, se puede utilizar la función para secar rápidamente el compartimento de cocción.
→ *"Secado rápido", Página 50*

8.17 Apagar el aparato


- ▶ Presionar  en el anillo de control.
Dependiendo del tipo de calentamiento, podrá escucharse un ciclo automático de enjuagado en marcha.
- ✓ El aparato cambia al modo de baja potencia.

8.18 Encender el aparato tras una desconexión automática

Requisito: Tras un funcionamiento prolongado, la desconexión automática → *Página 17* apaga el aparato.

- ▶ Presionar  en el anillo de control.

8.19 Visualización de información

- ▶ Presionar .
- ✓ El aparato muestra información sobre la función seleccionada.
→ *"Información adicional", Página 17*

8.20 Visualizar información del aparato

1. Deslizar el dedo repetidamente de izquierda a derecha hasta que el panel indicador muestre "Modos y otros ajustes".
- ✓ El panel indicador muestra las funciones disponibles en un menú de lista.
2. Utilizar la perilla de control para seleccionar la función "Información sobre el aparato".
3. Presionar "Información sobre el aparato".
- ✓ El panel indicador muestra información sobre el aparato, por ejemplo, el número E y el número de serie.

4. Presionar < para salir del panel indicador.


8.21 Utilizar las guías rápidas



1. Seleccionar el panel indicador del aparato "Modos y otros ajustes".
2. Utilizar la perilla de control para seleccionar «Guía rápida» y, a continuación, soltar la perilla de control.
3. Seleccionar la guía rápida deseada y consultarla.

9 Funciones del reloj temporizador

El aparato dispone de distintas funciones del reloj temporizador que permiten controlar el funcionamiento.


9.1 Lista de funciones del reloj temporizador

Seleccionar las distintas funciones del reloj temporizador con .

Función del temporizador	Uso
	Tiempo de cocción
	Fin del tiempo de cocción

El tiempo de cocción o la hora de finalización del tiempo de cocción solo se pueden ajustar en combinación con un tipo de calentamiento. Las funciones "Tiempo de cocción" y "Termosonda" no están disponibles al mismo tiempo.

9.2 Acceder al menú del reloj temporizador

- ▶ Presionar .
- ✓ El panel indicador muestra «h» y «min» para las horas y los minutos.
- ✓ El panel indicador muestra el panel para los minutos ampliado en la posición de las 12 en punto.

9.3 Salir del menú del reloj temporizador

- ▶ Presionar < o presionar el tiempo de cocción seleccionado para cambiar al panel indicador del aparato guardado previamente.
- ✓ El menú del reloj temporizador está cerrado.

9.4 Tiempo de cocción


Si se configura un tiempo de cocción para los alimentos, el aparato se desconecta automáticamente cuando el tiempo se agota. El máximo tiempo de cocción posible depende del tipo de calentamiento ajustado.

Para la mayoría de tipos de calentamiento, se puede ajustar un tiempo de cocción de 1 minuto a 24 horas. Para los tipos de calentamiento "Cocción al vacío" y "Desechar", el tiempo de cocción máximo es de 72 hours.

Se puede cambiar el tipo de calentamiento y la temperatura a medida que se descuenta el tiempo de cocción.

Ajustar el tiempo de cocción

Requisito: No se ha ajustado ninguna temperatura interna. No se pueden utilizar las funciones "Tiempo de cocción" y "Termosonda" al mismo tiempo.

1. Colocar los alimentos en la cavidad del horno.
2. Presionar .
- ✓ El panel indicador muestra h : min para las horas y los minutos.
3. Presionar el valor deseado y usar la perilla de control para cambiarlo.
 - ▶ Girar lentamente la perilla de control para cambiar el valor en incrementos más pequeños.
 - ▶ Girar rápidamente la perilla de control para cambiar el valor en incrementos más grandes.

El máximo tiempo de cocción admitido depende del tipo de calentamiento.
- ✓ El aparato calcula automáticamente la hora en que terminará el tiempo de cocción.
4. Presionar < o presionar el tiempo de cocción seleccionado para cambiar al panel indicador del aparato guardado previamente.

Si no se utiliza el aparato durante un largo periodo de tiempo, el aparato guarda los ajustes y el panel indicador vuelve al panel del aparato guardado previamente.

 - ✓ Si el aparato está en funcionamiento, muestra la temperatura, el modo de funcionamiento y el tiempo de cocción restante.
 - ✓ Tres minutos antes de que finalice el tiempo de cocción, el panel indicador amplía la indicación del tiempo de cocción restante.
 - ✓ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el panel indicador muestra 00:00 y se emite una señal de aviso.
 - 5. Girar la perilla de control o abrir la puerta del aparato.


La puerta del aparato se abre automáticamente si la función está activada.

 - ✓ La señal de aviso se detiene.

Nota: Si después de la señal de aviso no se realiza ninguna otra operación, el panel indicador muestra la función «Temporizador de inactividad» con el símbolo +. El panel indicador muestra el tiempo que ha transcurrido desde el fin del tiempo de cocción. Después de unos 20 minutos sin realizar ninguna operación adicional, el aparato pasa al modo de baja potencia.

Modificar el tiempo de cocción


Requisito: Se ha configurado un tipo de calentamiento y una temperatura.

1. Presionar .
- ✓ El panel indicador muestra h : min para las horas y los minutos.
2. Presionar el valor deseado y utilizar C para eliminar el valor, o cambiarlo con la perilla de control.
 - ▶ Girar lentamente la perilla de control para cambiar el valor en incrementos más pequeños.
 - ▶ Girar rápidamente la perilla de control para cambiar el valor en incrementos más grandes.
 El máximo tiempo de cocción admitido depende del tipo de calentamiento.
- ✓ El aparato calcula automáticamente la hora en que terminará el tiempo de cocción.
3. Presionar < o presionar el tiempo de cocción seleccionado para cambiar al panel indicador del aparato guardado previamente.

Si no se utiliza el aparato durante un periodo prolongado, el panel indicador vuelve al panel del aparato guardado anteriormente.
- ✓ En el panel indicador se muestran la temperatura, el tipo de calentamiento, el tiempo de cocción restante y la hora de finalización de la cocción.

Borrar el tiempo de cocción

Consejo: En el panel indicador del aparato "Manual", hacer doble clic en el tiempo de cocción para eliminarlo sin cambiar a los ajustes del reloj temporizador.

1. Presionar .
- ✓ El panel indicador muestra h : min para las horas y los minutos.
2. Presionar el valor necesario y utilizar C para borrar el valor.
 - ✓ El panel indicador muestra --:--.
3. Presionar < o presionar el tiempo de cocción seleccionado para cambiar al panel indicador del aparato guardado previamente.

Si no se utiliza el aparato durante un periodo prolongado, el panel indicador vuelve al panel del aparato guardado anteriormente.
- ✓ El panel indicador no muestra ningún tiempo de cocción.

9.5 Fin del tiempo de cocción

En cuanto se ajusta un tiempo de cocción, el panel indicador muestra la hora final del tiempo de cocción. Se puede retrasar la finalización del tiempo de cocción un máximo de 12 horas.

Por ejemplo, si se ajusta un tiempo de cocción de 90 minutos a las 10:00 h, se puede retrasar el final del tiempo de cocción para que el proceso de cocción finalice a las 23:30 h como máximo.

Para la mayoría de tipos de calentamiento, el tiempo máximo de cocción permitido es de 24 horas.


Para los tipos de calentamiento "Cocción al vacío" y "Desecar", el tiempo de cocción máximo es de 72 hours.

Con el tipo de calentamiento "Cocción al vacío" no se puede posponer el final del tiempo de cocción por razones de higiene.

Tener en cuenta que los alimentos que se echan a perder con facilidad no se deben dejar en el aparato demasiado tiempo.

Retrasar la finalización del tiempo de cocción

Requisito: No se ha ajustado ninguna temperatura interna. No se pueden utilizar las funciones "Tiempo de cocción" y "Termosonda" al mismo tiempo.

1. Colocar los alimentos en la cavidad del horno.
2. Presionar .
- ✓ El panel indicador muestra h : min para las horas y los minutos.
3. Ajustar el tiempo de cocción. → *Página 24*
- ✓ El aparato calcula automáticamente la hora en que terminará el tiempo de cocción.
4. Presionar < o presionar el tiempo de cocción seleccionado para cambiar al panel indicador del aparato guardado previamente.

Si no se utiliza el aparato durante un periodo prolongado, el panel indicador vuelve al panel del aparato guardado anteriormente.
5. Presionar en la hora de finalización del tiempo de cocción.
6. Ajustar la hora de finalización deseada del tiempo de cocción con la perilla de control.
7. Presionar ▶.
 - ✓ El aparato cambia al modo de espera.
 - ✓ El panel indicador muestra la temperatura, el tipo de calentamiento y la hora de finalización del tiempo de cocción.
 - ✓ Si el fin del tiempo de cocción es uno o más días en el futuro, el panel indicador muestra "+1d".
 - ✓ El aparato se inicia en la hora calculada y se apaga automáticamente cuando transcurre el tiempo de cocción.
 - ✓ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el panel indicador muestra 00:00 y se emite una señal de aviso.
8. Girar la perilla de control o abrir la puerta del aparato.

La puerta del aparato se abre automáticamente si la función está activada.

 - ✓ La señal de aviso se detiene.

Nota: Si después de la señal de aviso no se realiza ninguna otra operación, el panel indicador muestra la función «Temporizador de inactividad» con el símbolo +. El panel indicador muestra el tiempo que ha transcurrido desde el fin del tiempo de cocción. Después de unos 20 minutos sin realizar ninguna operación adicional, el aparato pasa al modo de baja potencia.

Restablecer el retraso de la hora de finalización del tiempo de cocción

Nota: En el panel indicador del aparato "Manual", hacer doble clic en la hora de finalización del tiempo de cocción para restablecer el retraso del final del tiempo de cocción sin cambiar a los ajustes del reloj temporizador.

Requisito: Se ha utilizado la perilla de control para ajustar manualmente la hora de finalización del tiempo de cocción.

1. Presionar →.

2. Para restablecer el retraso del tiempo de cocción, presionar ↵.
 - ✓ El aparato calcula la hora de finalización del tiempo de cocción según el tiempo de cocción.
 - ✓ El panel indicador muestra la hora de finalización del tiempo de cocción.
3. Presionar < o presionar en la hora de finalización del tiempo de cocción para cambiar al panel indicador del aparato guardado previamente.

Si no se utiliza el aparato durante un periodo prolongado, el panel indicador vuelve al panel del aparato guardado anteriormente.

9.6 conteo tiempo de cocción prog.

Si no se ajusta ningún tiempo de cocción, el panel indicador muestra el tiempo que ha transcurrido desde el inicio del proceso.
En los ajustes básicos, se puede encender o apagar la función "Conteo tiempo de cocción prog."

Restablecer "Conteo tiempo de cocción prog."

1. Mantener presionado Ⓞ.
 2. Presionar ↵.
- ✓ La función "Conteo tiempo de cocción prog." se restablece.

10 Temporiz. larga duración (modo Sabbat)

Se puede utilizar esta función para mantener los alimentos calientes y cocinarlos hasta 74 horas sin tener que encender o apagar el aparato. Se puede seleccionar el tipo de calentamiento "Aire caliente", la temperatura y el tiempo de cocción necesario.

Tener en cuenta que los alimentos que se echan a perder con facilidad no se deben dejar en el aparato demasiado tiempo.

Se puede utilizar la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)" para programar 9 ciclos de calentamiento diferentes con un tiempo de cocción total de 74 horas. Ajustar una hora de inicio y una hora de finalización. El panel indicador muestra qué ajustes se han seleccionado.

Se puede definir si la iluminación interior se enciende o se apaga durante el tiempo de cocción seleccionado. Al final del tiempo de cocción seleccionado, el aparato desactiva automáticamente la función. Si es necesario, se puede desactivar la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)" en cualquier momento con el botón de encendido/apagado ⏻.

Si la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)" está activa, el panel indicador no cambia al acercarse al aparato.

Si la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)" está activa, no se puede manejar el aparato a través del panel indicador y el anillo de control, y solo se puede abrir la puerta manualmente mediante la pieza para apertura manual de la puerta. Montar la pieza para apertura manual de la puerta antes del Sabbath.

Si la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)" está activa, la función «Apertura automática de puerta al final del proceso de cocción» no está disponible.

Si la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)" está activa y se abre la puerta del aparato, este finaliza el proceso de calentamiento tras un tiempo seleccionado aleatoriamente de entre 20 y 30 segundos aproximadamente. Si se vuelve a cerrar la puerta del aparato, este inicia el proceso de calentamiento tras un tiempo aleatorio de entre 20 y 30 segundos aproximadamente. Para evitar interrumpir el proceso de calentamiento, abrir la puerta del aparato solo entre dos procesos de calentamiento.

10.1 Apertura de la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)"

Requisito: La función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)" se ajusta en «Encendido» en los ajustes básicos → *Página 38*.

1. Deslizar el dedo repetidamente de izquierda a derecha hasta que el panel indicador muestre "Modos y otros ajustes".
 2. Utilizar la perilla de control para seleccionar la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)".
 3. Ajustar el interruptor a la derecha de la entrada de lista "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)" en «Encendido».
- ✓ El panel indicador muestra la hora de inicio y la hora de finalización.

10.2 Selección de un período de tiempo para la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)"

Requisito: La función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)" se ajusta en «Encendido» en los ajustes básicos → *Página 38*.

1. Presionar la hora de inicio.
 2. Modificar la hora de inicio con la perilla de control.
 3. Presionar <.
- ✓ El aparato calcula automáticamente el tiempo que falta para finalizar.
 - ✓ El panel indicador muestra la hora de inicio y la hora de finalización.
4. Presionar la hora de finalización.
 5. Modificar la hora de finalización con la perilla de control.
- ✓ El panel indicador muestra la hora de inicio y la hora de finalización.
6. Presionar ✓ para confirmar.
- ✓ El panel indicador muestra Ⓞ.

Nota: Si se establece una hora de inicio diferida para la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)", solo se pueden iniciar procesos de cocción con una hora de finalización programada.

Las siguientes funciones no están disponibles:

- Programas de limpieza
- Algunos programas de cocción
- Procesos de cocción con una temperatura central establecida
- Procesos de cocción sin tiempo de cocción final

10.3 Selección de ajustes para la iluminación interior mientras está activa la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)"

Requisito: Se seleccionan una hora de inicio y una hora de finalización.

→ "Selección de un período de tiempo para la función Temporiz. larga duración (modo Sabbat)", Página 26

1. Presionar →.
2. Para encender la iluminación interior en el nivel de iluminación más bajo durante todo el tiempo de cocción mientras la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)" está activa, colocar el interruptor de la iluminación interior en «Encendido».
3. Para apagar la iluminación interior durante todo el tiempo de cocción mientras la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)" está activa, colocar el interruptor de la iluminación interior en "Apagado".
- ✓ El panel indicador muestra la hora de inicio y la hora de finalización.
4. Para programar el primer ciclo de calentamiento, en caso necesario, presionar +.
→ "Ajustar ciclos de calentamiento", Página 27

10.4 Ajustar ciclos de calentamiento

1. Presionar ⊕.
- ✓ El panel indicador muestra los ajustes que se han seleccionado para la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)".
2. Presionar "Resumen".
3. Presionar ←.
4. Presionar +.
5. Presionar la temperatura para ajustarla.
 - ▶ Utilizar la perilla de control para seleccionar la temperatura deseada y presionar <.
6. Para cambiar la hora de inicio, presionarla.
 - ▶ Utilizar la perilla de control para cambiar la hora de inicio y presionar <.
7. Para cambiar la hora de finalización, presionarla.
 - ▶ Utilizar la perilla de control para cambiar la hora de finalización y presionar <.
- ✓ El panel indicador muestra los ajustes para el primer ciclo de calentamiento.
8. Presionar ✓ para confirmar.
9. Para programar otro ciclo de calentamiento, si es necesario, presionar +.
 - ▶ Programar los ajustes para el otro ciclo de calentamiento.

Se pueden programar hasta 9 ciclos de calentamiento.
- ✓ El panel indicador muestra los ajustes para los ciclos de calentamiento programados.
- ✓ El panel indicador muestra la hora de inicio y la hora de finalización para la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)".
10. Tocar la perilla de control.
- ✓ El panel indicador muestra los ajustes para los ciclos de calentamiento programados.
11. Navegar por la lista de ciclos de calentamiento programados del menú con la perilla de control.

10.5 Cambio del período de tiempo para la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)"

1. Presionar ⊕.
- ✓ El panel indicador muestra los ajustes que se han seleccionado para la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)".
2. Presionar "Resumen".
3. Presionar ←.
4. Presionar →.
- ✓ El panel indicador muestra la hora de inicio y la hora de finalización.
5. Presionar la hora de inicio y utilizar la perilla de control para cambiarla.

10.6 Cambiar los ajustes para la iluminación interior

1. Presionar ⊕.
- ✓ El panel indicador muestra los ajustes que se han seleccionado para la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)".
2. Presionar "Resumen".
3. Presionar ←.
4. Para encender la iluminación interior en el nivel de iluminación más bajo durante todo el tiempo de cocción mientras la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)" está activa, colocar el interruptor de la iluminación interior en «Encendido».
5. Para apagar la iluminación interior durante todo el tiempo de cocción mientras la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)" está activa, colocar el interruptor de la iluminación interior en "Apagado".

10.7 Cambiar el ciclo de calentamiento

1. Presionar ⊕.
- ✓ El panel indicador muestra los ajustes que se han seleccionado para la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)".
2. Presionar "Resumen".
3. Presionar ←.
4. Navegar por la lista de ciclos de calentamiento programados del menú con la perilla de control y presionar el ciclo de calentamiento deseado.
5. Para cambiar los ajustes para el ciclo de calentamiento, presionar los ajustes correspondientes.
6. Para guardar el ajuste cambiado, presionar <.

10.8 Eliminar un ciclo de calentamiento

1. Presionar ⊕.
- ✓ El panel indicador muestra los ajustes que se han seleccionado para la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)".
2. Presionar "Resumen".
3. Presionar ←.
4. Navegar por la lista de ciclos de calentamiento programados del menú con la perilla de control y seleccionar el ciclo de calentamiento deseado.
5. Presionar ☒.

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

Consejo: Montar la pieza para apertura manual de la puerta antes del Sabbath.

- ▶ Presionar ▶ para iniciar.
- ✓ Se inicia la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)".
- ✓ Al finalizar la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)", se apaga el aparato.

10.10 Desactivar la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)"

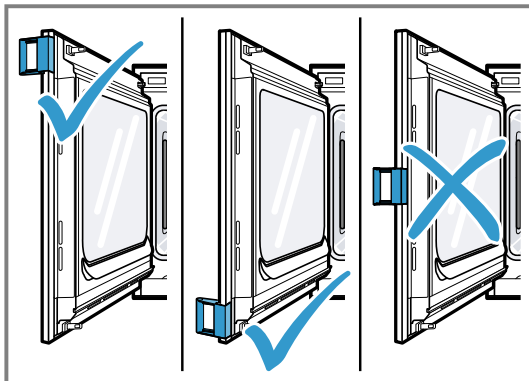
1. Deslizar el dedo repetidamente de izquierda a derecha hasta que el panel indicador muestre "Modos y otros ajustes".
2. Utilizar la perilla de control para seleccionar la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)".
3. Ajustar el interruptor a la derecha de la entrada de lista "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)" a "Apagado".

Nota: Para desactivar la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)", también puede presionar ⏻ en la perilla de control.

11 Dispositivo auxiliar para apertura de la puerta manual

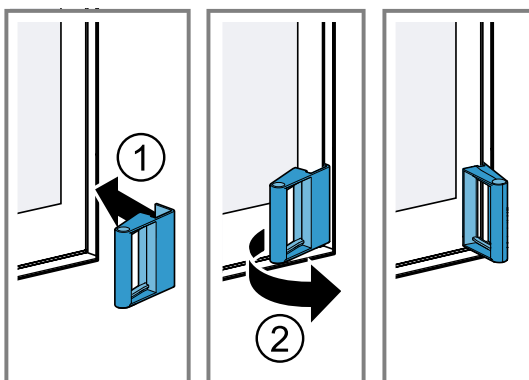
11.1 Montar la pieza para apertura manual de la puerta

1. Colocar la pieza para apertura manual de la puerta en el lateral del aparato en el que se abre la puerta.
 - ▶ Colocar la pieza para apertura manual de la puerta en la esquina superior o inferior de la puerta del aparato.
 - ▶ No instalar la pieza para apertura manual de la puerta en la superficie destinada a abrir la puerta del aparato.

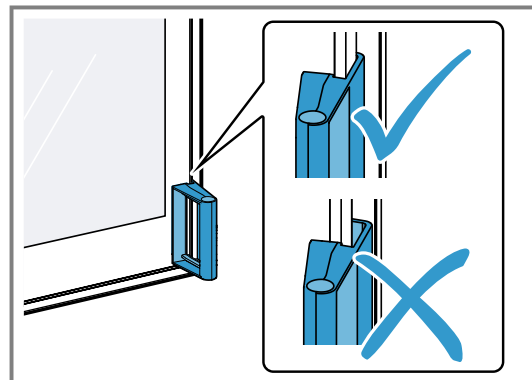


También se puede montar la pieza para apertura manual de la puerta si la puerta del aparato está abierta.

2. Para fijar la pieza para apertura manual de la puerta a la puerta del aparato, colocar la pieza para apertura manual de la puerta en ángulo entre la puerta del aparato y el marco del aparato y empujar contra la puerta del aparato.



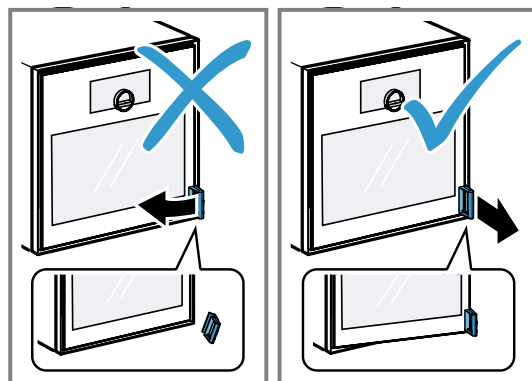
3. Asegurarse de que la pieza para apertura manual de la puerta queda plana contra la puerta del aparato y de que no haya espacio entre el borde lateral de la puerta del aparato y la pieza para apertura manual de la puerta.



- ✓ Se escuchará un clic.
- ✓ La pieza para apertura manual de la puerta está instalada.

11.2 Abrir la puerta del aparato con la pieza para apertura manual de la puerta

- ▶ Para abrir la puerta del aparato con la pieza para apertura manual de la puerta, tirar del asa de la pieza para apertura manual de la puerta.



Nota: No jalar el asa hacia un lado, ya que esto podría provocar que la pieza para apertura manual de la

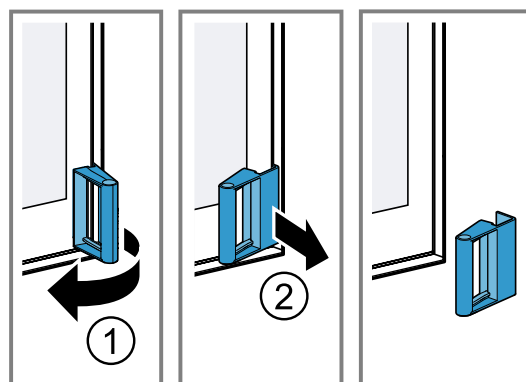
puerta se suelte de la puerta del aparato. Jalar recto el asa hacia afuera.

11.3 Limpiar la pieza para apertura manual de la puerta

1. Limpiar la pieza para apertura manual de la puerta y un paño suave.
2. Secar la pieza para apertura manual de la puerta con un paño suave.

11.4 Retirar la pieza para apertura manual de la puerta

- ▶ Tirar del asa de la pieza para apertura manual de la puerta hacia el lado opuesto de la dirección en la que se abre la puerta del aparato.



- ✓ La pieza para apertura manual de la puerta se ha retirado.

12 Seguro para niños

Activar la función del «seguro para niños» para que estos no puedan encenderlo ni cambiar los ajustes accidentalmente.




Si el bloqueo para niños está activado, no se puede manejar a través del panel indicador y la perilla de control.

Si el seguro para niños está activado y se hay una falla del suministro eléctrico, es posible que se desactive cuando se restablezca el suministro.


El seguro para niños se puede activar incluso durante el funcionamiento.

12.1 Activar el seguro para niños

Requisito: En los ajustes básicos → *Página 38*, la función "Mostrar el seguro para niños" está ajustada en la opción «Encendido».

1. Presionar .
 2. Presionar .
- ✓ El panel indicador muestra .
 - ✓ La función «seguro para niños» está activada.

12.2 Desactivar el seguro para niños

1. Mantener presionado  durante unos 2 segundos.
 2. Ajustar el aparato como de costumbre.
- ✓ La función del «seguro para niños» está desactivada.

13 Favoritos

En el panel indicador "Favoritos" del aparato, se pueden guardar los programas automáticos preferidos, los ajustes recomendados o las combinaciones de tipo de calentamiento, temperatura, temperatura interna o tiempo de cocción. El aparato adopta los ajustes seleccionados, como temperatura, tiempo de cocción, peso o nivel de dorado para los favoritos.

Se pueden seleccionar individualmente los nombres de los favoritos.


Se puede utilizar la aplicación Home Connect® para cambiar los ajustes guardados de los favoritos o el orden de los favoritos.

Después de iniciar el favorito, se pueden cambiar los ajustes.




→ "Cambiar el nombre de un favorito", *Página 30*

13.1 Crear los primeros favoritos

Notas

- Puede guardar un alimento como favorito al principio o al final de un programa automático o de una recomendación de ajuste.
- Es posible guardar un favorito en la pantalla del aparato «Funcionamiento manual». Tan pronto como haya seleccionado los ajustes de temperatura, tipo de calentamiento y tiempo de cocción, la pantalla mostrará .

Requisito: Los ajustes para los favoritos están seleccionados o finaliza un proceso de calentamiento.

1. Presionar .
- ✓ El panel indicador muestra el panel indicador del aparato "Favoritos".
2. Presionar .
3. Utilizar el teclado para introducir un nombre.
4. Presionar .

13.2 Seleccionar un favorito

1. Deslizar el dedo repetidamente de derecha a izquierda hasta que el panel indicador muestre "Favoritos".
2. Utilizar la perilla de control para seleccionar el favorito deseado.
3. Presionar el favorito.

13.3 Cambiar el nombre de un favorito

Requisito: Se ha seleccionado el favorito.

→ "Seleccionar un favorito", *Página 30*

1. Presionar $_0$.
2. Introducir el nombre del favorito.
3. Presionar ✓ para confirmar.

13.4 Iniciar un favorito

Requisito: Se ha seleccionado el favorito.

→ "Seleccionar un favorito", *Página 30*

- ▶ Presionar ▶ para iniciar.

13.5 Cambiar el nombre de un favorito

La disponibilidad de los ajustes depende del favorito seleccionado.

Requisitos

- Se ha seleccionado el favorito.
→ "Seleccionar un favorito", *Página 30*
- Se detiene el favorito.

1. Cambiar los ajustes seleccionados, por ejemplo, la temperatura, el tipo de calentamiento o el tiempo de cocción.

La función "Añadir grill" no está disponible.

La función "Condensación el vapor" no está disponible.

La función "Apertura automática de puerta al final proceso" está disponible.

Si ha guardado un programa automático como favorito, solo podrá modificar determinados ajustes, por ejemplo, el peso, el grado de dorado deseado, el grosor de los alimentos o el nivel de cocción de los mismos.

Si ha guardado una configuración recomendada como favorita, puede cambiar la configuración del aparato tan pronto como se inicie la favorita. Solo se pueden guardar los ajustes modificados a través de la aplicación Home Connect®. Tan pronto como se detiene o finaliza el favorito, la aplicación Home Connect® pregunta si desea guardar los ajustes en el favorito.

2. Presionar ✓.
 3. Presionar ▶ para iniciar.
- ✓ El funcionamiento se inicia según los nuevos ajustes.

Nota: El aparato no guarda los ajustes modificados en el favorito seleccionado. Si vuelve a seleccionar el favorito, los ajustes coinciden con los ajustes de cuando se creó el favorito.

Se puede utilizar la aplicación Home Connect® para cambiar los ajustes de los favoritos.

13.6 Eliminar un favorito

Requisito: Se ha seleccionado el favorito.

→ "Seleccionar un favorito", *Página 30*

1. Presionar \boxtimes .
2. Presionar ✓ para confirmar.

14 Programas

El panel indicador del aparato "Programas" incluye los programas automáticos y los ajustes recomendados.

14.1 Programas automáticos

Se puede utilizar la función «Programas automáticos» para cocinar una amplia variedad de alimentos. El aparato elige los ajustes óptimos.

En programas automáticos, el aparato define los ajustes óptimos después de introducir el peso y el resultado de la cocción deseado, por ejemplo. Los programas automáticos se etiquetan con una marca de verificación en la lista general.

En función del tipo de calentamiento, el tiempo de cocción no comienza hasta que el aparato se ha precalentado. Se puede encontrar información sobre los accesorios o niveles de estantes en la sugerencia del programa correspondiente.

Nota: En ajustes básicos → *Página 38*, se pueden filtrar programas automáticos, por ejemplo, con los siguientes filtros "Vegetariano" o "No carne/aves".

Información sobre los ajustes de los programas automáticos

Prestar atención a las instrucciones de configuración de los programas automáticos.

- El resultado de la cocción depende de la calidad de los alimentos, así como del tamaño y del tipo de recipiente para cocinar. Para obtener un resultado de la cocción óptimo, usar únicamente alimentos en buenas condiciones y solo carne refrigerada a la temperatura del refrigerador. Para los alimentos congelados, usar solo aquellos que se acaban de sacar directamente del congelador.
- Los alimentos se dividen en categorías. Se enumeran uno o más platos para cada categoría. El panel indicador muestra la última comida seleccionada.
- En algunos platos, el aparato solicita introducir, por ejemplo, el peso, el nivel de tueste deseado, el grosor de los alimentos o el nivel de cocción de la comida.
- En algunos alimentos, es preciso precalentar el compartimento de cocción vacío para un resultado de la cocción óptimo. Colocar los alimentos en el compartimento de cocción cuando finalice el

precalentamiento y aparezca un mensaje en el panel indicador.

- El aparato mostrará los ajustes seleccionados al siguiente uso a modo de sugerencia.
- Algunos programas requieren la termosonda. Utilizar la termosonda → *Página 33* para estos programas.
- Para conseguir resultados óptimos, el compartimento de cocción no debe estar demasiado caliente para el tipo de alimento seleccionado. Si el compartimento de cocción está demasiado caliente, el panel indicador muestra una notificación al respecto. Dejar que se enfríe el aparato y volver a intentarlo.

Seleccionar un programa automático

1. Deslizar el dedo repetidamente de derecha a izquierda hasta que el panel indicador muestre "Programas".
 - ✓ El panel indicador muestra el primer programa en la categoría "Verdura" o el último programa automático ajustado.
 - ✓ El panel indicador muestra los valores preseleccionados para el programa o los últimos valores ajustados.
 - ✓ En el panel indicador se muestran una sugerencia y símbolos para la categoría Favoritos → *Página 29* y para el inicio del programa.
2. Utilizar la perilla de control para seleccionar la comida deseada y presionarla.
 - ✓ El panel indicador muestra el nombre del plato seleccionado y los valores correspondientes.

Cambiar categoría

1. Presionar el símbolo para la categoría.
 - ✓ El panel indicador muestra las categorías disponibles en el menú circular.
2. Seleccionar la categoría deseada con la perilla de control.
3. Presionar < o presionar la categoría para confirmar la selección.
 - ✓ El panel indicador muestra el primer plato de la categoría seleccionada y los valores correspondientes.

Cambiar el programa

1. Presionar el nombre de un plato o navegar por la lista de platos en el menú con la perilla de control.
2. Presionar el plato deseado.
 - ✓ El panel indicador muestra el nombre del plato seleccionado y los ajustes correspondientes.
3. Presionar el ajuste.
4. Utilizar la perilla de control para cambiar el ajuste y presionar el ajuste deseado.
 - No se pueden cambiar todos los ajustes.
 - No se puede cambiar el tipo de calentamiento.
5. Presionar <.
 - ✓ El panel indicador muestra el nombre del plato seleccionado y los ajustes correspondientes.
6. Presionar □.
- ✓ El panel indicador muestra información sobre los accesorios y la preparación.
7. Seguir la información en el panel indicador.

Iniciar el programa automático

- ▶ Presionar ▶.
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, sonará una señal acústica.
- ✓ El aparato deja de calentar.
- ✓ El aparato extrae vapor.

Nota: Si se abre el aparato durante un programa automático, puede verse afectado el resultado de la cocción. No abrir la puerta del aparato o hacerlo solo brevemente. El aparato interrumpe el programa automático y continúa funcionando al cerrar la puerta del aparato.

Prolongar el tiempo de cocción

Se puede volver a incrementar el tiempo de cocción si el resultado de la cocción no es satisfactorio.

1. Presionar 00.00.
2. Seleccionar el tiempo de cocción deseado.
3. Presionar ✓ para confirmar.

Nota: Si se presiona ⚙, durante el proceso de cocción, el aparato continúa extrayendo vapor y finaliza el proceso de cocción.

Cancelar el programa automático

Nota: Una vez iniciado el programa automático, ya no es posible cambiar los ajustes.

- ▶ Presionar ■.
- ✓ El aparato finaliza el programa automático.

Guardar un programa como favorito

Se puede guardar un programa como favorito al inicio o al final de un programa automático.

1. Presionar □.
 - ✓ El panel indicador muestra el panel indicador del aparato "Favoritos".
 2. Presionar _/.
 3. Utilizar el teclado para introducir un nombre.
 4. Presionar ✓.
- Solo se pueden cambiar los ajustes de un favorito guardado a través de la aplicación Home Connect®.

14.2 Ajustes recomendados

Con los ajustes recomendados, el aparato especifica el tipo de calentamiento óptimo.

Los ajustes recomendados no están etiquetados con una marca de verificación en la lista general.

Si se especifica un peso en la sugerencia, la temperatura recomendada y el tiempo de cocción se refieren a esta especificación de peso. Se puede adaptar la temperatura y el tiempo de cocción dentro de los rangos disponibles.

En función del tipo de calentamiento, el tiempo de cocción no comienza hasta que el aparato se ha precalentado. Se puede encontrar información sobre los accesorios o niveles de estantes en la sugerencia del programa correspondiente.

Información sobre los ajustes recomendados

Observar la información de los ajustes recomendados.

- El resultado de la cocción depende de la calidad de los alimentos, así como del tamaño y del tipo de recipiente para cocinar. Para obtener un resultado de

la cocción óptimo, usar únicamente alimentos en buenas condiciones y solo carne refrigerada a la temperatura del refrigerador. Para los alimentos congelados, usar solo aquellos que se acaban de sacar directamente del congelador.

- Los alimentos se dividen en categorías. Se enumeran uno o más platos para cada categoría. El panel indicador muestra la última comida seleccionada.
- Con los ajustes recomendados, el aparato especifica el tipo de calentamiento.
- Se puede cambiar la temperatura y el tiempo de cocción en las zonas especificadas.
- En algunos alimentos, es preciso precalentar el compartimento de cocción vacío para un resultado de la cocción óptimo. Colocar los alimentos en el compartimento de cocción cuando finalice el precalentamiento y aparezca un mensaje en el panel indicador.
- El aparato mostrará los ajustes seleccionados al siguiente uso a modo de sugerencia.
- Para conseguir resultados óptimos, el compartimento de cocción no debe estar demasiado caliente para el tipo de alimento seleccionado. Si el compartimento de cocción está demasiado caliente, el panel indicador muestra una notificación al respecto. Dejar que se enfríe el aparato y volver a intentarlo.

Seleccionar un ajuste recomendado

1. Deslizar el dedo repetidamente de derecha a izquierda hasta que el panel indicador muestre "Programas".
- ✓ El panel indicador muestra el primer programa en la categoría "Verdura" o el último programa automático ajustado.
- ✓ El panel indicador muestra los valores preseleccionados para el programa o los últimos valores ajustados.
- ✓ En el panel indicador se muestran una sugerencia y símbolos para la categoría Favoritos → *Página 29* y para el inicio del programa.
2. Utilizar la perilla de control para seleccionar la comida deseada y presionarla.
- ✓ El panel indicador muestra el nombre del plato seleccionado y los valores correspondientes.

Cambiar categoría

1. Presionar el símbolo para la categoría.
- ✓ El panel indicador muestra las categorías disponibles en el menú circular.
2. Seleccionar la categoría deseada con la perilla de control.
3. Presionar < o presionar la categoría para confirmar la selección.
- ✓ El panel indicador muestra el primer plato de la categoría seleccionada y los valores correspondientes.

Cambiar el programa

1. Presionar el nombre de un plato o navegar por la lista de platos en el menú con la perilla de control.

2. Presionar el plato deseado.
- ✓ El panel indicador muestra el nombre del plato seleccionado y los ajustes correspondientes.
3. Presionar el ajuste.
4. Utilizar la perilla de control para cambiar el ajuste y presionar el ajuste deseado.
No se pueden cambiar todos los ajustes.
No se puede cambiar el tipo de calentamiento.
5. Presionar <.
- ✓ El panel indicador muestra el nombre del plato seleccionado y los ajustes correspondientes.
6. Presionar □.
- ✓ El panel indicador muestra información sobre los accesorios y la preparación.
7. Seguir la información en el panel indicador.

Iniciar un ajuste recomendado

- ▶ Presionar ▶.
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, sonará una señal acústica.
- ✓ El aparato deja de calentar.
- ✓ El aparato extrae vapor.

Nota: Si se abre la puerta del aparato mientras se está ejecutando un ajuste recomendado, puede verse afectado el resultado de la cocción. No abrir la puerta del aparato o hacerlo solo brevemente. El aparato interrumpe el ajuste recomendado y continúa funcionando al cerrar la puerta del aparato.

Prolongar el tiempo de cocción

Se puede volver a incrementar el tiempo de cocción si el resultado de la cocción no es satisfactorio.

1. Presionar 00.00.
2. Seleccionar el tiempo de cocción deseado.
3. Presionar ✓ para confirmar.

Nota: Si se presiona ⚡, durante el proceso de cocción, el aparato continúa extrayendo vapor y finaliza el proceso de cocción.

Cambiar un ajuste recomendado

Nota: Una vez iniciado el ajuste recomendado, es posible cambiar los ajustes.

1. Presionar el ajuste recomendado.
2. Cambiar los ajustes deseados.

Guardar un programa como favorito

Se puede guardar un programa como favorito al inicio o al final de un ajuste recomendado.

Requisitos

- La temperatura y el tipo de calentamiento se han ajustado.
 - El tiempo de cocción o la temperatura interna se han ajustado.
1. Presionar □.
 - ✓ El panel indicador muestra el panel indicador del aparato "Favoritos".
 2. Presionar _/.
 3. Utilizar el teclado para introducir un nombre.
 4. Presionar ✓.
- Solo se pueden cambiar los ajustes de un "Favoritos" guardado a través de la aplicación Home Connect®.

15 Sensor de temperatura interna

La termosonda permite cocinar con precisión. La termosonda mide la temperatura en tres puntos de medición en los alimentos. Cuando se alcanza la temperatura interior deseada, el aparato se apaga automáticamente, lo que asegura que los alimentos queden perfectamente cocinados.

⚠ ADVERTENCIA;

La cavidad del horno y la termosonda se calientan mucho.

- ▶ Utilizar guantes para horno para insertar y extraer la termosonda.

AVISO

La termosonda se deteriora a temperaturas superiores a los 480°F (250°C).

- ▶ Utilizar la termosonda en el aparato a una temperatura máxima de 445°F (230°C).
- ▶ No utilizar la termosonda con el tipo de calentamiento «Grill».
- ▶ Antes de usar el tipo de calentamiento «Grill», retirar la termosonda del compartimento de cocción.
- ▶ Al usar la termosonda con el tipo de calentamiento «Grill + recirculación de aire», ajustar la temperatura a un máximo de 480°F (250°C).

⚠ ADVERTENCIA;

Una termosonda incorrecta puede dañar el aislamiento.

- ▶ Utilizar únicamente la termosonda apropiada para este aparato.

AVISO

Los productos de limpieza agresivos pueden dañar la termosonda.

- ▶ No limpiar la termosonda en el lavavajillas.

⚠ ADVERTENCIA;

La termosonda tiene filo.

- ▶ Manipular la termosonda con cuidado.

Utilizar únicamente la termosonda apropiada para este aparato. La termosonda → *Página 19* está disponible como refacción a través del servicio al cliente o de la tienda en línea. También se puede utilizar la termosonda del horno o el horno microondas Gaggenau de la misma serie de aparatos.

No colocar nunca los alimentos en el nivel superior cuando se utilice la termosonda.

Después de usarla, retirar siempre la termosonda del compartimento de cocción. No guardar nunca la termosonda en el compartimento de cocción.

Después de cada uso, limpiar la termosonda con un paño húmedo.

El rango de valores de medición va de 60-212 °F (de 15 °C a 100 °C). fuera del rango de medición, el panel indicador muestra «<60 F (15 °C)» o «>212 F (100 °C)» para la temperatura interior actual.

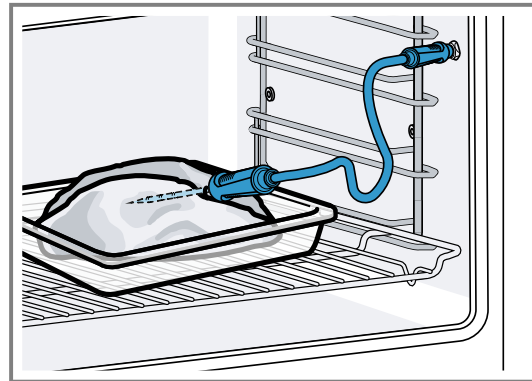
Si se dejan alimentos en el compartimento de cocción durante un tiempo tras la cocción, la temperatura interior seguirá aumentando ligeramente por el calor residual del compartimento.

15.1 Inserción de la termosonda en los alimentos

1. Insertar la termosonda completamente en los alimentos.
2. No insertar la termosonda en la grasa.
3. Asegurarse de que la termosonda no entre en contacto con los huesos ni los recipientes de cocción.
4. Colocar los alimentos en la cavidad del horno.

Inserción de la termosonda en carne

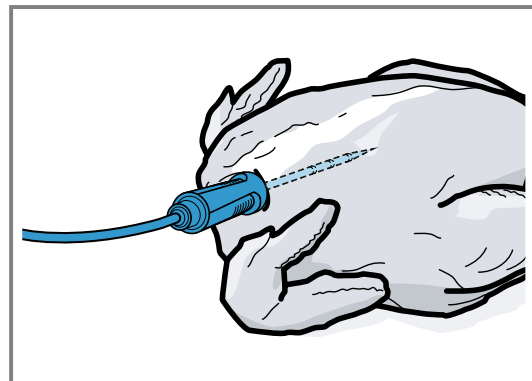
1. Insertar la termosonda lo más profundamente que sea posible en el punto más grueso de un costado de la carne.



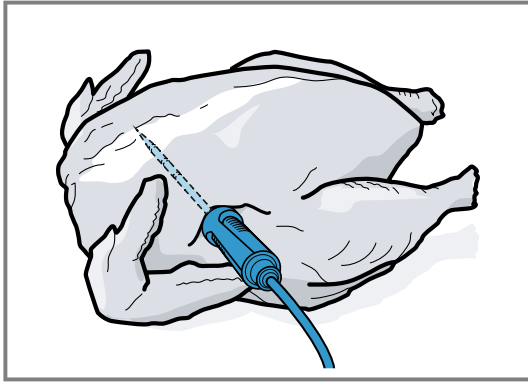
2. Si hay más de una pieza de carne, insertar la termosonda en el centro de la más gruesa.

Inserción de la termosonda en aves

1. Insertar la termosonda lo más profundamente posible en el punto más grueso de la pechuga.



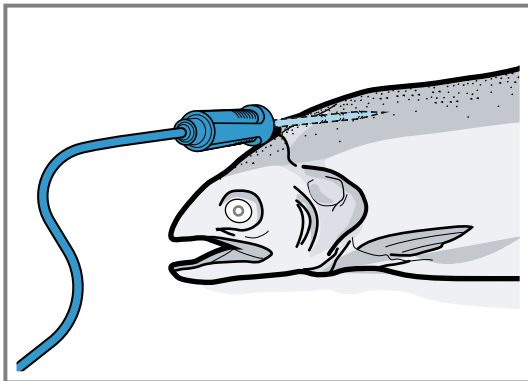
2. En función de la estructura del ave, la termosonda se puede insertar de forma longitudinal o transversal.



3. Al cocinar aves, es preciso asegurarse de que la punta de la termosonda no penetre en la cavidad interior del animal.

Inserción de la termosonda en pescados

1. Insertar la termosonda por detrás de la cabeza hacia la espina dorsal, tan profundamente como sea posible.



2. Colocar el pescado entero en una bandeja de rejilla, en posición «flotante», utilizando para ello media papa.

15.2 Dar la vuelta a los alimentos

1. No sacar la termosonda al dar la vuelta a los alimentos.
2. Dar la vuelta a los alimentos.
3. Una vez dada la vuelta, verificar que la termosonda esté en posición correcta.

15.3 Ajuste de la termosonda

AVISO



El calor de la superficie del grill puede dañar la termosonda.

- ▶ Asegurarse de que haya algunos centímetros de distancia entre la superficie de cristal del grill, la termosonda y el cable de la termosonda. Es preciso tener en cuenta que la carne se dilata durante el proceso de cocción.

Se puede dañar el cable de la termosonda con la puerta del aparato.

- ▶ No dejar atrapado el cable de la termosonda con la puerta del aparato.

Requisito: No se ha ajustado una hora de finalización del tiempo de cocción. Las funciones de la hora de finalización del tiempo de cocción y la termosonda no están disponibles al mismo tiempo.

1. Introducir los alimentos en la cavidad del horno con la termosonda insertada.
2. Insertar la termosonda en la toma de la cavidad del horno.
3. Cerrar la puerta del aparato.
- ✓ El panel indicador muestra la temperatura de la cavidad interior actual y el símbolo de la termosonda .
4. Seleccionar el tipo deseado de calentamiento y la temperatura de la cavidad interior mediante la perilla de control.
5. Presionar .
6. Utilizar la perilla de control para seleccionar la temperatura interior → *Página 35* deseada.
 - ▶ Asegurarse de que la temperatura interior ajustada sea superior a la temperatura interior actual del alimento.

Es posible reajustar la temperatura interior en cualquier momento.

7. La temperatura interna ajustada se puede eliminar y restablecer según sea necesario utilizando C o la perilla de control.
8. Presionar < o presionar la temperatura interior ajustada.
9. Presionar ▶.
- ✓ El aparato calienta con el tipo de calentamiento configurado.
- ✓ Una vez ajustada la temperatura interior, el panel indicador muestra el tipo de calentamiento y la temperatura interior actual.
- ✓ Una vez ajustada la temperatura interior, el panel indicador muestra el tipo de calentamiento y cambia entre la visualización del tiempo estimado → *Página 36* hasta que se alcanza la temperatura interior y la temperatura interior actual y ajustada.
- ✓ Si la temperatura interior actual es de 9 °F (5 °C) menos que la temperatura interior ajustada, el panel indicador muestra la temperatura interior actual y ajustada de forma ampliada.
- ✓ Una vez alcanzada la temperatura interior del alimento, el panel indicador muestra la temperatura interior deseada junto con la temperatura interior ajustada y suena una señal.
- ✓ El aparato finaliza automáticamente el proceso de cocción.


Nota: Si no se sigue utilizando el aparato después de la señal de aviso, el panel indicador mostrará cuánto tiempo ha transcurrido desde que el alimento alcanzó la temperatura interior.

Cuando se vuelve a utilizar el aparato, este borra la visualización del tiempo. Después de unos 20 minutos sin realizar ninguna operación adicional, el aparato pasa al modo de baja potencia.

15.4 Borrar la temperatura interior configurada

- ▶ En el panel indicador del aparato "Manual", hacer doble clic en la temperatura.
- ✓ El panel indicador muestra la temperatura interior actual.

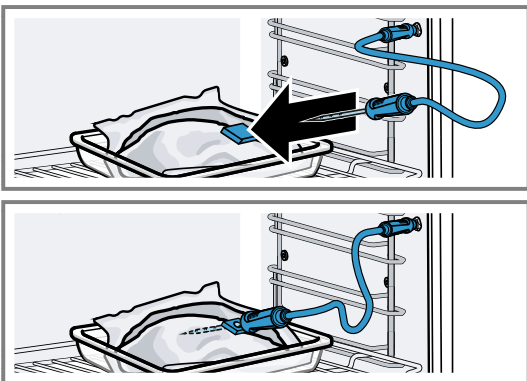
15.5 Cambiar la temperatura interior configurada

1. Presionar .
2. Cambiar la temperatura interior ajustada mediante la perilla de control.
Una vez que el panel indicador muestre la temperatura interior ajustada ampliada en la posición de las 12 en punto, se puede cambiar la temperatura interior ajustada directamente mediante la perilla de control.

15.6 Usar la termosonda con el tipo de calentamiento "Cocción al vacío"

Nota: Usar únicamente cinta de espuma y bolsas de cocción que sean resistentes al calor, aptas para la cocción al vacío y de alta calidad.

1. Colocar los alimentos en una bolsa especial de cocción al vacío termostresistente.
2. Sellar los alimentos al vacío en la bolsa de cocción.
3. Pegar la cinta de espuma termostresistente sobre la bolsa de cocción.
4. Insertar la termosonda a través de la cinta de espuma, la bolsa de cocción y la parte más gruesa del alimento.
 - ▶ Colocar la punta de la termosonda en el centro del alimento.



5. Ajustar la temperatura interior al menos de 2-4 °F (1-2 °C) más que la temperatura interior deseada.

15.7 Valores orientativos para la temperatura interior

El siguiente resumen indica valores orientativos para la temperatura interior. Los valores orientativos dependen de la calidad y la composición de los alimentos. Utilizar únicamente alimentos frescos que no hayan sido congelados. Por motivos de higiene, es preciso asegurarse de que alimentos delicados, como los pescados o la caza, alcancen temperaturas internas de al menos 140-160 °F (62-70 °C), y al menos 180-195 °F (80-90 °C) en el caso de las aves y la carne picada.

Alimento	Valor orientativo de temperatura interna en °F (°C)
Carne de res	

Alimento	Valor orientativo de temperatura interna en °F (°C)
Solomillo, filete de res, entrecot, carne asada, poco hecho	116-131 (47-55)
Solomillo, filete de res, entrecot, carne asada, término medio	133-145 (56-63)
Solomillo, filete de res, entrecot, carne asada, medio hecho	147-158 (64-70)
Solomillo, filete de res, entrecot, carne asada, bien cocido	160-167 (71-75)
Cerdo	
Pieza de cerdo	167-176 (75-80)
Lomo de cerdo, al punto	149-158 (65-70)
Lomo de cerdo, medio hecho	160-167 (71-75)
Lomo de cerdo, bien hecho	169-176 (76-80)
Pastel de carne	185 (85)
Filete de cerdo, al punto	149-158 (65-70)
Filete de cerdo, medio hecho	160-167 (71-75)
Ternera	
Pieza de ternera, bien cocida	167-176 (75-80)
Pecho de ternera, relleno, bien hecho	167-176 (75-80)
Espalda de ternera, medio hecho	147-158 (64-70)
Espalda de ternera, bien cocida	160-167 (71-75)
Filete de ternera, poco hecho	120-131 (50-55)
Filete de ternera, término medio	133-145 (56-63)
Filete de ternera, medio hecho	147-158 (64-70)
Filete de ternera, bien cocido	160-167 (71-75)
Caza	
Espalda de ciervo	140-158 (60-70)
Pierna de ciervo	158-167 (70-75)
Filetes de lomo de ciervo	149-158 (65-70)
Lomo de liebre o conejo	149-158 (65-70)
Aves	
Pollo	194 (90)
Pintada	176-185 (80-85)
Ganso, pavo, pato	185-194 (85-90)
Pechuga de pato, término medio	131-140 (55-60)
Pechuga de pato, medio hecho	141-158 (61-70)

Alimento	Valor orientativo de temperatura interna en °F (°C)
Pechuga de pato, bien cocida	160-176 (71-80)
Filete de avestruz	140-149 (60-65)
Cordero	
Pierna de cordero, medio hecho	149-156 (65-69)
Pierna de cordero, bien cocida	158-176 (70-80)
Espalda de cordero, término medio	131-140 (55-60)
Espalda de cordero, medio hecho	141-147 (61-64)
Espalda de cordero, bien cocida	149-167 (65-75)
Carnero	
Pierna de carnero, término medio	158-176 (70-75)
Pierna de carnero, medio hecho	169-176 (76-80)
Pierna de carnero, bien cocida	178-185 (81-85)
Espalda de carnero, medio hecho	158-176 (70-75)
Espalda de carnero, bien cocida	169-176 (76-80)
Pescado	

Alimento	Valor orientativo de temperatura interna en °F (°C)
Filete, entero, medio hecho	136-147 (58-64)
Filete, entero, bien hecho	149-154 (65-68)
Terrina	144-149 (62-65)
Otros	
Pan	205 (96)
Paté	162-167 (72-75)
Terrina	158-176 (70-75)
Foie gras	113-140 (45-60)
Recalentar comida	167 (75)

15.8 Tiempo de cocción estimado

Después de precalentar, si el aparato tiene un ajuste de temperatura por encima de los 250 °F (120 °C) y se inserta la termosonda, el panel indicador muestra un tiempo de cocción estimado de unos minutos del tiempo de cocción total. El aparato actualiza constantemente el tiempo de cocción estimado. El tiempo de cocción estimado solo está disponible si se conecta el aparato a la aplicación Home Connect®. Entre más dure el proceso de cocción, más preciso será el tiempo de cocción estimado. No abrir la puerta del aparato, ya que esto perturba el tiempo de cocción estimado.

El panel indicador muestra el tiempo de cocción estimado en el funcionamiento manual y en el programa automático.

Para ver la temperatura interior actual, presionar la temperatura interior ajustada.

16 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.

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.

16.1 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.



Con el código QR, puede instalarse la aplicación Home Connect® y conectar el aparato.

2. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect®.

16.2 Ajustes Home Connect®

Es posible ajustar los ajustes de la red doméstica en los ajustes básicos del aparato.

Los ajustes que se muestran en el panel indicador dependerán de si se ha configurado Home Connect® y de si el aparato está conectado a la red doméstica. Se puede activar o desactivar la conexión de red como se desee. La información de red se mantiene cuando se apaga el aparato. Tras volver a encenderlo, esperar unos segundos hasta que vuelva a conectarse a la red doméstica.

El panel indicador utiliza diferentes símbolos para mostrar la intensidad de la conexión con el router.

Nota: En modo de espera en red, el aparato requiere un máximo de 2 W.

Se puede usar la aplicación Home Connect® para acceder a las funciones del aparato. Si se selecciona el ajuste "Apagado (solo control)" en los ajustes básicos → *Página 38* para "Inicio remoto", la aplicación Home Connect® solo muestra el estado de funcionamiento del aparato y se pueden configurar los ajustes.

Si se selecciona el ajuste "Permanente" en los ajustes básicos → *Página 38* para "Inicio remoto", es posible iniciar y hacer funcionar el aparato en cualquier momento sin tener que autorizar la operación en el aparato previamente.

Si se selecciona el ajuste "Manual" en los ajustes básicos → *Página 38* para "Inicio remoto", el aparato requiere aprobación en el centro de control para poder iniciar una función.

En ajustes básicos → *Página 38*, se puede usar "Información de red" para mostrar la información de la red.

En ajustes básicos → *Página 38*, se puede utilizar "Restabl. las credenciales de red" para eliminar todos los datos de acceso a la red del aparato en cualquier momento.

16.3 Iniciar funciones con la aplicación Home Connect® mediante el "Inicio remoto" manual

Se puede usar la aplicación Home Connect® para ajustar el aparato de forma remota a través de la función "Inicio remoto". Si se selecciona el ajuste "Manual" en los ajustes básicos para "Inicio remoto", el

aparato requiere aprobación en el centro de control para poder iniciar una función.

⚠ ADVERTENCIA;

Los objetos inflamables que se dejan en el compartimento de cocción pueden prenderse en llamas.

- ▶ No guardar nunca objetos inflamables en el compartimento de cocción.
- ▶ Si se genera humo, se deberá apagar el aparato o desconectar el fusible; además, se deberá mantener la puerta cerrada para sofocar las llamas.

Requisitos

- El aparato debe estar conectado a la red doméstica y a la aplicación Home Connect®.
 - Para iniciar una función, el ajuste "Manual" se selecciona en los ajustes básicos para "Inicio remoto".
1. Para activar el inicio remoto manual, presionar y después .
 2. Configurar un ajuste en la aplicación Home Connect® y enviarlo al aparato.
 3. Iniciar una función.

Nota: Si se abre la puerta del aparato durante más de 15 minutos después de activar el inicio remoto o después de que finalice el funcionamiento, el aparato desactiva el inicio remoto manual. 24 horas después de activar el inicio remoto, el aparato desactiva el inicio remoto manual.

16.4 Iniciar las funciones con la aplicación Home Connect®, a través del "Inicio remoto" permanentemente activado

Se puede usar la aplicación Home Connect® para ajustar e iniciar remotamente el aparato a través de la función "Inicio remoto". Si se selecciona el ajuste "Permanente" de los ajustes básicos para "Inicio remoto", el aparato no necesita ninguna aprobación en el centro de control para iniciar la función.

⚠ ADVERTENCIA;

Los objetos inflamables que se dejan en el compartimento de cocción pueden prenderse en llamas.

- ▶ No guardar nunca objetos inflamables en el compartimento de cocción.
- ▶ Si se genera humo, se deberá apagar el aparato o desconectar el fusible; además, se deberá mantener la puerta cerrada para sofocar las llamas.

Requisitos

- El aparato debe estar conectado a la red doméstica y a la aplicación Home Connect®.
 - Para iniciar una función, el ajuste "Permanente" se selecciona en los ajustes básicos para "Inicio remoto".
1. Configurar un ajuste en la aplicación Home Connect® y enviarlo al aparato.
 2. Iniciar una función.

16.5 Usar la aplicación Home Connect® para cambiar los ajustes

Se puede usar la aplicación Home Connect® para ajustar el aparato remotamente.

ADVERTENCIA;

Los objetos inflamables que se dejan en el compartimento de cocción pueden prenderse en llamas.



- ▶ No guardar nunca objetos inflamables en el compartimento de cocción.
- ▶ Si se genera humo, se deberá apagar el aparato o desconectar el fusible; además, se deberá mantener la puerta cerrada para sofocar las llamas.

Requisito: El aparato debe estar conectado a la red doméstica y a la aplicación Home Connect®.

- ▶ Configurar un ajuste en la aplicación Home Connect® y enviarlo al aparato.

16.6 Encender o apagar el Wi-Fi

Requisito: Los ajustes de "Activado" y "Apagado" solo están disponibles si se ha establecido una conexión al servidor Home Connect®.

1. Presionar  en la línea de estado.
2. Presionar  en el centro de control.
3. Presionar el ajuste deseado.
4. Si es necesario, usar < para cambiar a "Ajustes".

16.7 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.

La versión actual del software se encuentra en la aplicación Home Connect®, en la información del aparato correspondiente.

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.

16.8 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®.

17 Ajustes básicos

Puede adaptar los ajustes básicos del aparato a sus necesidades propias.

17.1 Vista general de los ajustes básicos


Aquí encuentra una vista general de los ajustes básicos y de los ajustes de fábrica. Los ajustes básicos están en función del equipamiento de su aparato.

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Uso
	Red doméstica	Wifi	<ul style="list-style-type: none"> ■ Activado ■ Apagado¹ 	Encender o apagar el Wi-Fi


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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Uso
				<p>Nota: Los ajustes de encendido y apagado solo están disponibles si se ha establecido una conexión al servidor Home Connect®. Todos los ajustes se conservan después de apagar el aparato. Encender el Wi-Fi para poder controlar el aparato a través de la aplicación y usar funciones adicionales del mismo.</p>
		Asistente Home Connect®	<ul style="list-style-type: none"> ■ Durante la conexión inicial a la aplicación Home Connect®: "Iniciar" ■ Si ya se ha conectado correctamente a la aplicación Home Connect®: "Conectar ahora" 	Configurar Home Connect® → <i>Página 36</i>
		Inicio remoto	<ul style="list-style-type: none"> ■ Apagado (solo control) ■ Manual ¹ ■ Permanente <p>Nota: Los ajustes solo están disponibles si se ha seleccionado el ajuste «Encendido» para el Wi-Fi.</p>	Ajuste "Inicio remoto" → <i>"Iniciar funciones con la aplicación Home Connect® mediante el 'Inicio remoto' manual",</i> <i>Página 37</i>
		Información de red	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dirección MAC ■ SSID Wi-Fi ■ Dirección IPv4 ■ Dirección IPv6 <p>Nota: Los ajustes solo están disponibles si se ha seleccionado el ajuste «Encendido» para el Wi-Fi.</p>	Visualización de "Información de red"
		Restabl. las credenciales de red	<ul style="list-style-type: none"> ■ Confirmar <p>Se restablecen las conexiones. El aparato elimina los datos de acceso a la red guardados.</p> <p>Nota: Los ajustes solo están disponibles si se ha seleccionado el ajuste «Encendido» para el Wi-Fi.</p>	Restablecer los datos de acceso a la red





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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Uso
	Pantalla	Brillo	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4¹ ■ 5 ■ 6 	Ajusta la luminosidad por incrementos
		Vista a distancia	<ul style="list-style-type: none"> ■ «Encendido»¹: el panel indicador muestra menos contenido si el usuario está a mayor distancia. ■ "Apagado": el panel indicador siempre muestra el mismo contenido. 	Encender o apagar la vista remota
		Pantalla en modo desactivado.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Logotipo GAGGENAU "aparece al acercarse"¹ ■ Ninguno 	Ajusta el indicador de modo de baja potencia → <i>Página 17</i>
		Comportamiento del anillo	<ul style="list-style-type: none"> ■ "Estándar": presionar la función deseada y usar la perilla de control para cambiar la función ■ "Selección rápida"¹: usar la perilla de control para cambiar la función situada encima de la perilla de control 	Ajuste de la respuesta de la perilla de control
		Mostrar el seguro para niños	<ul style="list-style-type: none"> ■ «Encendido»¹: el símbolo de la función "Mostrar el seguro para niños" solo es visible en la línea de estado si la función "Mostrar el seguro para niños" está activa. La perilla de control y los paneles táctiles están bloqueados. ■ "Apagado": la función "Mostrar el seguro para niños" no se puede activar. 	Muestra u oculta el símbolo del seguro para niños → <i>Página 29</i> en el centro de control
		Bloqueo de la puerta	<ul style="list-style-type: none"> ■ Activado ■ Apagado¹ 	Activa o desactiva la cerradura de la puerta




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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Uso
				Nota: La cerradura de la puerta → <i>Página 18</i> evita que esta se abra accidentalmente. Esto es muy útil cuando se instala el aparato debajo de la encimera.
		Alineación del panel indicador	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vertical ¹ ■ Horizontal 	Alinea el panel indicador horizontal o verticalmente en función de la posición de montaje del aparato o de la estatura del usuario
	Sonidos	Sonidos de activación/desactivación	<ul style="list-style-type: none"> ■ Silencioso ■ Estándar ¹ ■ Alto 	Ajusta el volumen de los sonidos de encendido/apagado
		Sonidos de notificación	<ul style="list-style-type: none"> ■ Apagado ■ Silencioso ■ Estándar ¹ ■ Alto 	Ajuste del volumen de los sonidos de notificación Nota: Los sonidos de notificación de las advertencias y mensajes de error permanecen siempre activados.
		Sonidos de proceso	<p>Volumen</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Apagado ■ Silencioso ■ Estándar ¹ ■ Alto <p>"Repeticiones":</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 1x ■ "10 s": el aparato emite la señal de aviso de forma repetida durante 10 segundos. ■ "30 s" ¹: el aparato emite la señal de aviso de forma repetida durante 30 segundos. ■ "3 min": el aparato emite la señal de aviso de forma repetida durante 3 minutos. <p>"Señal de precalentamiento":</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ «Encendido» ¹ ■ Apagado 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ajuste del volumen de los sonidos del proceso ■ Ajusta la duración máxima deseada de los sonidos del proceso ■ Activa o desactiva el sonido del proceso después del precalentamiento
		Respuesta visual	<ul style="list-style-type: none"> ■ Activado ■ Apagado ¹ 	Enciende o apaga la luz parpadeante para el final del programa, las notificaciones o los mensajes de error

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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Uso
		Reducción de volumen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ «Encendido»: baja el volumen de todos los sonidos a un determinado nivel de volumen en un periodo definido ▪ "Reducido": baja el volumen de todos los sonidos al nivel de volumen "Silencioso" en un periodo definido y apaga los sonidos que indican la limpieza ▪ "Apagado"¹: apaga todos los sonidos en un periodo definido Hora de inicio <ul style="list-style-type: none"> ▪ «22 h»¹ Hora de finalización <ul style="list-style-type: none"> ▪ «7 h»¹ 	Ajusta el descenso del volumen Nota: Las señales de aviso para advertencias, mensajes de error y el encendido y apagado permanecen siempre activados.
	Iluminación interior	Brillo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Oscuro ▪ Estándar¹ ▪ Brillante 	Ajusta la luminosidad de la iluminación interior
		Activación	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Automático¹ ▪ Manual 	Enciende la iluminación interior de forma automática o manual
		Interacción de la luz	<ul style="list-style-type: none"> ▪ On (encendido)¹ ▪ Apagado 	Ajusta la interacción de la luz Nota: Si el usuario se encuentra fuera del rango que reconoce el aparato, este reduce la iluminación interior al mínimo imprescindible.
	Notificaciones	Info-i	<ul style="list-style-type: none"> ▪ On (encendido)¹ ▪ Apagado 	Mostrar u ocultar la información adicional Consejo: Si se presiona  , el panel indicador muestra información adicional → <i>Página 17</i> . Si se desactiva la función, el panel indicador no muestra ningún símbolo ni información adicional.
		Consejos emergentes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ On (encendido)¹ ▪ Apagado 	Muestra u oculta las notificaciones emergentes → <i>Página 17</i>
	Idioma	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alemán ▪ Francés ▪ [...] ▪ Inglés¹ 	Ajustar el idioma

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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Uso
	Tiempo y unidades	Hora	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hora ¹ ▪ "Automático": seleccionar la opción «Automático» si su aparato está conectado a Home Connect®. 	Ajustar la hora
		Formato de hora	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 12 ▪ 24 ¹ 	Ajuste del formato de la hora
		Unidad de temperatura	<ul style="list-style-type: none"> ▪ °C ¹ ▪ °F 	Ajuste de la unidad de temperatura
		Unidad de peso	<ul style="list-style-type: none"> ▪ "Sistema métrico": "g/kg" ▪ "Angloamericano": "oz/lb" 	Ajuste de la unidad de peso
		Unidad de volumen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ "Sistema métrico": "ml/l" ▪ "Angloamericano": "floz" ¹ 	Ajustar la capacidad de la unidad
	Avanzado	Mostrar progr. tiempo de cocción (modo Sabbat)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Activado ▪ Apagado ¹ 	Muestra u oculta la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)"
		Modo demo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Activado ▪ Apagado ¹ 	Activa o desactiva el modo demo Nota: El ajuste solo está disponible en los primeros 3 minutos después de conectar a la red eléctrica.
		Ajustes de fábrica	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Restablecer 	Restablece el aparato a los ajustes previos Nota: El aparato inicia la inicialización. El panel indicador solicita que se especifiquen los ajustes que ha implementado el instalador del aparato.
	Aparato	Pantalla de inicio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Manual ¹ ▪ Favoritos ▪ Programas 	Seleccionar un panel indicador que muestre dicho panel después de encender el aparato
		Preselec. métodos de calentamiento	Vista general de los tipos de calentamiento → <i>Página 14</i> disponibles.	Selecciona los tipos de calentamiento preferidos

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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Uso
			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Activado ▪ Apagado 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Selecciona el tipo de calentamiento preferido que hay disponible después de encender el aparato ▪ Si es necesario, muestra u oculta los tipos de calentamiento adicionales en un momento posterior <p>Nota: Se define la secuencia de los tipos de calentamiento.</p>
		Alimento preferido	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Apagado¹ ▪ Vegetariano ▪ No carne/aves ▪ Sin pescado/marisco ▪ Sin cerdo ▪ Kosher 	<p>Selecciona los alimentos preferidos para programas automáticos y ajustes recomendados</p>
		Conteo tiempo de cocción prog.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ On (encendido)¹ ▪ Apagado 	<p>Ajusta el temporizador de tiempo de cocción total</p> <p>Nota: Se cuenta automáticamente el tiempo de cocción en curso si no se guarda ningún tiempo de cocción.</p>
		Detección de usuario	<p>"Comportamiento":</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Automático ▪ "Menos de 1,2 m"- "Menos de 0,1 m" <p>"Altura de montaje":</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Menos de 91,4 cm ▪ Entre 91,4 cm/36" y 150 cm/59"¹ ▪ Más de 150 cm/59" 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ajusta la distancia a partir de la cual el sensor de proximidad detecta al usuario ▪ Ajuste de la altura de montaje del aparato <p>Nota: Para garantizar que el sensor de proximidad detecte de forma óptima al usuario, guardar la altura de montaje del borde superior del aparato.</p>
		Presentación del aparato	Iniciar	<p>Inicio de la presentación del aparato</p> <p>Nota: La presentación del aparato contiene una breve descripción de las funciones básicas.</p>

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

17.2 Modificación de ajustes básicos

1. Deslizar el dedo repetidamente de izquierda a derecha hasta que el panel indicador muestre los Ajustes básicos → *Página 38*.
- ✓ El panel indicador muestra los símbolos para los ajustes disponibles en un menú circular.
2. Utilizar la perilla de control para seleccionar el ajuste básico deseado.
3. Presionar el ajuste básico deseado.
- ✓ El panel indicador muestra los ajustes para el ajuste básico seleccionado.

4. En función del ajuste básico seleccionado, usar la perilla de control para seleccionar el ajuste o presionar el ajuste deseado.
 - ▶ En un menú de lista, asegurarse de que el ajuste deseado esté encima de la línea horizontal.
5. Usar para activar el ajuste o utilizar la perilla de control para seleccionar la opción de ajuste y presionar el ajuste.
6. Si es necesario, usar < para cambiar a la vista anterior.

18 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.

18.1 Productos de limpieza

Para evitar daños en las diversas superficies del aparato, no deben utilizarse agentes de limpieza inadecuados.

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.

ADVERTENCIA;

El aparato y otros componentes que el usuario puede tocar se calientan mucho durante su uso.

- ▶ Se debe proceder con precaución para evitar tocar las resistencias.
- ▶ Mantener alejados del electrodoméstico a los niños menores de 8 años.

ADVERTENCIA;

El cristal rayado en la puerta del aparato podría convertirse en una grieta.

- ▶ No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados para

limpiar el cristal de la puerta del aparato, ya que podrían rayar la superficie.

AVISO

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar las superficies del aparato.

- ▶ No utilizar productos de limpieza fuertes o abrasivos.
- ▶ No utilizar productos de limpieza con un alto contenido de alcohol
- ▶ No utilizar estropajos duros ni esponjas de limpieza.
- ▶ No utilizar limpiadores especiales para limpiar el aparato cuando aún está caliente.

La sal que contienen los paños de esponja nuevos puede dañar las superficies.

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

El uso de limpiadores de horno en una cavidad caliente daña las superficies de acero inoxidable.

- ▶ No utilizar nunca limpiadores de horno mientras la cavidad esté caliente.
- ▶ Retirar todos los restos de comida de la cavidad del horno y de la puerta del aparato antes del siguiente calentamiento del aparato.

ADVERTENCIA;

Los restos sueltos de alimentos, la grasa y los jugos de las carnes pueden incendiarse.

- ▶ Eliminar la suciedad incrustada del compartimento de cocción y de los accesorios.

Agentes de limpieza adecuados

Usar solo productos de limpieza adecuados para evitar daños en las distintas superficies del aparato.

Puerta del aparato

Área	Agentes de limpieza adecuados	Información
Cristal de la puerta	<ul style="list-style-type: none"> ■ Limpiador para vidrios 	No utilizar espátulas para vidrio. Limpiar con un paño suave o un paño de microfibra.
Junta de la puerta	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agua caliente jabonosa 	Limpiar con un trapo. No retirar ni frotar. No utilizar rasquetas de vidrio o metal para la limpieza.
Mando circular	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agua jabonosa 	Limpiar con un trapo suave ligeramente humedecido. No rociar con ningún producto de limpieza.

Compartimento de cocción

Área	Agentes de limpieza adecuados	Información
Paredes interiores de la cavidad del horno	<ul style="list-style-type: none"> Agua caliente jabonosa 	<p>Limpiar con un trapo y secar con un paño suave.</p> <p>Es posible adquirir limpiadores de acero inoxidable apropiados para el aparato del servicio de atención al cliente o en la tienda en línea. Para evitar la corrosión, eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón o albúmina (p. ej., clara de huevo) de las superficies de acero inoxidable. Pueden corroerse las superficies por debajo de estas manchas.</p> <p>No utilizar atomizadores de horno ni otros productos de limpieza del horno o abrasivos. Tampoco se deben utilizar fibras de acero, esponjas duras ni cepillos para sartenes. Estos productos provocan rayaduras en la superficie.</p> <p>Secar siempre la cavidad del horno tras la limpieza.</p> <p>→ "Secado rápido", <i>Página 50</i></p> <p>Nota: Los detergentes no disueltos provocan manchas al calentar; estas manchas no pueden eliminarse. Eliminar concienzudamente los restos de detergentes y productos de limpieza con agua limpia antes de secar la cavidad del horno.</p>
Compartimento de cocción ligeramente sucio	<ul style="list-style-type: none"> Asistente de limpieza 	<p>El programa de limpieza → <i>Página 47</i> disuelve la suciedad más incrustada en el compartimento de cocción y facilita la limpieza.</p>
Cavidad del horno muy sucia	<ul style="list-style-type: none"> Programa de limpieza 	<p>El programa de limpieza → <i>Página 47</i> elimina la suciedad persistente.</p>
Zona de grill	<ul style="list-style-type: none"> Limpiador para vitrocerámica 	<p>Limpiar regularmente con limpiador para vitrocerámica. No utilizar espátulas para vidrio.</p>
Cristal protector para la luz de la cavidad del horno	<ul style="list-style-type: none"> Agua caliente jabonosa 	<p>Limpiar con un trapo.</p>
Depósito de agua	<ul style="list-style-type: none"> Agua caliente jabonosa Lavavajillas 	<p>Para eliminar los restos de detergente tras la limpieza, enjuagar bien con agua limpia.</p> <p>Limpiar el lavavajillas si es necesario.</p> <p>Retirar la tapa y colocar el depósito de agua al revés en el lavavajillas.</p> <p>Nota: Antes de colocar la tapa, asegurarse de que la manguera de succión esté libre de restos.</p> <p>→ "Comprobar el depósito de agua.", <i>Página 54</i></p> <p>Tras la limpieza, dejar el depósito de agua con la tapa abierta para que se seque.</p>
Soportes de los estantes	<ul style="list-style-type: none"> Lavavajillas Agua caliente jabonosa 	<p>Nota: En caso necesario, retirar todos los soportes de los estantes para su limpieza.</p> <p>→ "Retirar los soportes de los estantes", <i>Página 51</i></p> <p>Si la suciedad es persistente, remojarla y usar un cepillo.</p>
Recipiente de cocción, rejilla	<ul style="list-style-type: none"> Lavavajillas Agua caliente jabonosa 	<p>Remojar los residuos calcinados y limpiarlos con un cepillo. Las manchas claras en el acero inoxidable están causadas por los restos de proteínas. Eliminar estas manchas con jugo de limón. Enjuagar abundantemente con agua limpia.</p>
Termosonda	<ul style="list-style-type: none"> Agua caliente jabonosa 	<p>Limpiar con un trapo húmedo.</p> <p>No limpiar en el lavavajillas.</p>

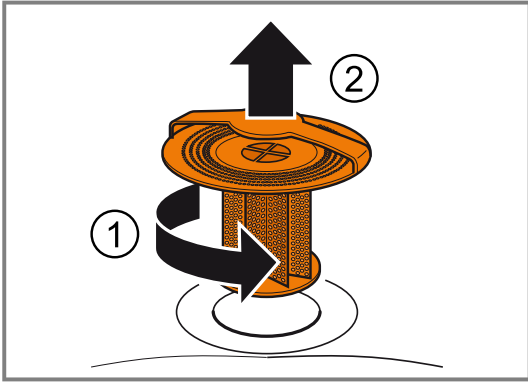
18.2 Paño de microfibra

El paño de microfibra con estructura de panal es especialmente apropiado para limpiar las superficies delicadas, como el vidrio, la vitrocerámica, el acero inoxidable y el aluminio. El paño de microfibra elimina el líquido y los depósitos de grasa de una pasada. El paño de microfibra se puede adquirir del servicio de atención al cliente o de la tienda en línea.

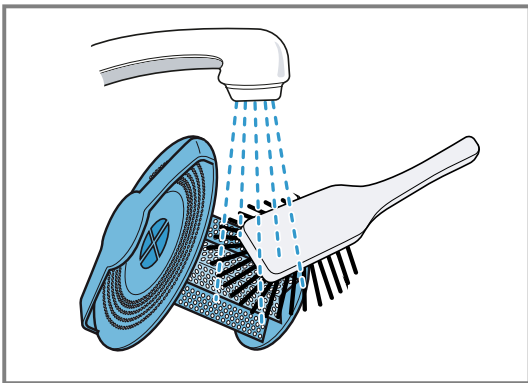
18.3 Limpieza del filtro de drenaje

- En caso necesario, limpiar el filtro de drenaje. Se recomienda limpiar el aparato después de su uso cuando se cocine carne o pescado.

2. Girar el filtro de drenaje en sentido antihorario ① y retirarlo ②.



3. Eliminar los restos de comida del filtro.



4. Enjuagar el filtro de drenaje bajo un chorro de agua. Si está muy sucio, se puede lavar en el lavavajillas.
5. Insertar el filtro de drenaje y girarlo en el sentido de las agujas del reloj hasta que no gire más.

Nota: No se debe hacer funcionar nunca el horno combinado de vapor sin haber colocado el filtro en su sitio.

18.4 Asistente de limpieza

El programa de limpieza disuelve la suciedad más incrustada en el compartimento de cocción y facilita la limpieza.

Siempre se debe dejar que el programa de limpieza termine. No se puede cancelar el programa de limpieza.

Preparar el programa de limpieza

Requisito: La temperatura de la cavidad interior es inferior a 104 °F (40 °C).

1. Retirar todos los accesorios de la cavidad del horno.
2. Retirar los soportes de estantes de la cavidad del horno. → *Página 51*
3. Limpiar los accesorios y las guías por separado.
4. Eliminar la suciedad persistente.
5. Rociar y limpiar la cavidad del horno con un agente de limpieza.
6. Cerrar la puerta del aparato.

Iniciar el programa de limpieza

Nota: El aparato guiará al usuario por los pasos necesarios.

1. Deslizar el dedo repetidamente de izquierda a derecha hasta que el panel indicador muestre "Modos y otros ajustes".
- ✓ El panel indicador muestra las funciones disponibles en un menú de lista.
2. Utilizar la perilla de control para seleccionar la función "Asistente de limpieza".
3. Presionar el elemento de la lista "Asistente de limpieza".
4. Cambiar a la siguiente ventana con →.
5. Presionar ▶ para iniciar.
- ✓ El tiempo de limpieza comienza a descontarse.
- ✓ La luz de la cavidad del horno se mantiene apagada.
- ✓ Sonará una señal acústica cuando haya transcurrido el tiempo de limpieza.
- ✓ Aparece un mensaje en el panel indicador.
6. Limpiar el compartimento del horno.
7. Limpiar el filtro.
8. Secar la cavidad del horno con un paño suave.
9. Antes de volver a utilizar el horno, eliminar cualquier residuo de detergente de la cavidad del horno.
10. Colocar los soportes de los estantes. → *Página 52*
→ "Ajustar los soportes de los estantes", *Página 52*

Nota: Si el programa de limpieza se cancela debido a una interrupción del suministro eléctrico, se debe reiniciar antes de volver a usar el horno para eliminar cualquier residuo de detergente del aparato.



18.5 Programa de limpieza

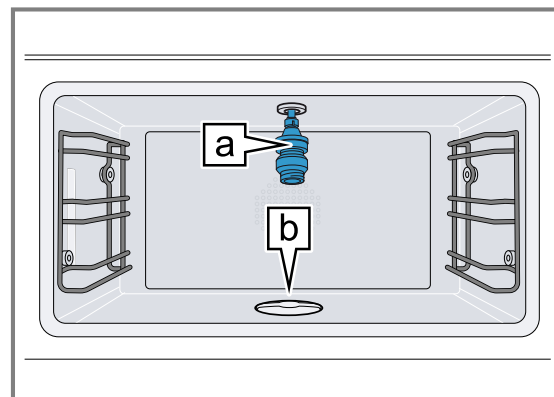
El programa de limpieza elimina la suciedad persistente con un cartucho de limpieza, y limpia, enjuaga y seca automáticamente la cavidad del horno. Son necesarios cartuchos de limpieza especiales para el programa de limpieza.

AVISO

El calor puede fundir el cartucho de limpieza y dañar la cavidad del horno.

- ▶ Utilizar cartuchos de limpieza solo para el programa de limpieza.
- ▶ No colocar en ningún caso cartuchos de limpieza en la cavidad de horno caliente ni calentarlos en esta.

Enroskar un cartucho de limpieza  en la parte superior del aparato. Asegurarse de que el filtro de drenaje se mantenga bien insertado en la base de la cavidad del horno durante el transcurso del programa de limpieza. Si se retira el filtro de drenaje  antes de que se inicie el programa de limpieza, la cavidad del horno no quedará limpia al final del programa.



Los cartuchos de limpieza se pueden adquirir del servicio de atención al cliente o de la tienda en línea. Solo se pueden utilizar los cartuchos de limpieza una vez; no es posible rellenarlos. No utilizar ningún otro limpiador.

El programa de limpieza dura aproximadamente 4 horas desde principio a fin. El programa de limpieza se ejecuta automáticamente.

Con un uso normal, se recomienda limpiar el aparato con el programa de limpieza cuatro veces al año. Dependiendo del uso, puede ser necesario realizar una limpieza más frecuente.

Si quedan muchos restos de alimentos en la cavidad del horno, debe evitarse que estos se quemen. Iniciar el programa de limpieza en cuanto el aparato se haya enfriado a 104 °F (40 °C).

Se puede verificar la temperatura de la cavidad del horno tocando el símbolo **i**.

Solo se puede reiniciar el programa de limpieza en cuanto el aparato haya enfriado a menos de 104 °F (40 °C).

Retirar los recipientes de cocción, la termosonda y otros accesorios del compartimento de cocción antes de iniciar el programa de limpieza.

Nota: Para limpiar la rejilla, se puede insertar en el nivel 1 y dejarla en la cavidad del horno mientras se limpia el aparato.

La puerta del aparato permanece bloqueada durante el programa de limpieza. No intentar abrir la puerta del aparato durante el programa de limpieza. Puede salir agua de la cavidad del horno.

El ventilador del aparato hace más ruido cuando el programa de limpieza está en marcha. Es normal. Siempre se debe dejar que el programa de limpieza termine. No se puede cancelar el programa de limpieza.

Seleccionar un programa de limpieza

1. Deslizar el dedo repetidamente de izquierda a derecha hasta que el panel indicador muestre "Modos y otros ajustes".
- ✓ El panel indicador muestra las funciones disponibles en un menú de lista.
2. Utilizar el anillo de control para seleccionar la función «Limpieza automática».
3. Presionar el elemento de la lista «Limpieza automática».
 - ▶ Si la temperatura del compartimento de cocción es demasiado alta, dejar que el aparato se enfríe.

Selección del tiempo de desconexión

Requisito: El panel indicador muestra la hora de desconexión a la que finalizará el programa de limpieza del aparato.

- ▶ En caso necesario, puede utilizarse la perilla de control para retrasar el tiempo de desconexión.
- ✓ El aparato puede trasladar la hora de inicio y la de desconexión. El tiempo de limpieza permanece inalterado.

Preparación del aparato para el programa de limpieza

⚠ ADVERTENCIA;

La solución limpiadora puede causar quemaduras químicas en la boca, la garganta, los ojos o la piel.

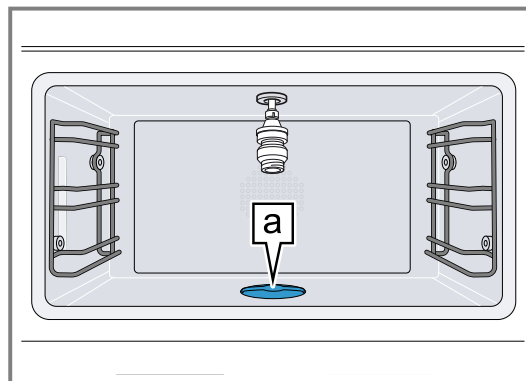
- ▶ Seguir las instrucciones de seguridad que figuran en los envases de los cartuchos de limpieza.
- ▶ No ingerir la solución limpiadora.
- ▶ La solución limpiadora no puede entrar en contacto con los alimentos.
- ▶ Limpiar el depósito de agua en el lavavajillas antes de volver a usar el aparato.
- ▶ Desechar el cartucho de limpieza vacío de acuerdo con las normativas regionales relativas a los residuos domésticos.


AVISO

El calor puede dañar el cartucho insertado.

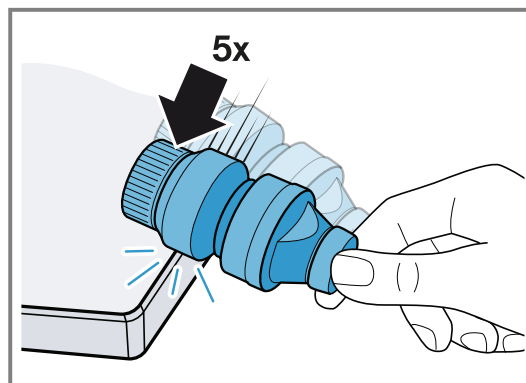
- ▶ No calentar en ningún caso el aparato una vez insertado el cartucho.

1. Retirar todos los accesorios de la cavidad del horno.
2. Eliminar la suciedad persistente.
3. Cambiar a la siguiente ventana con →.
4. Asegurarse de que el filtro de drenaje se mantenga bien insertado en la base de la cavidad del horno durante el transcurso del programa de limpieza.



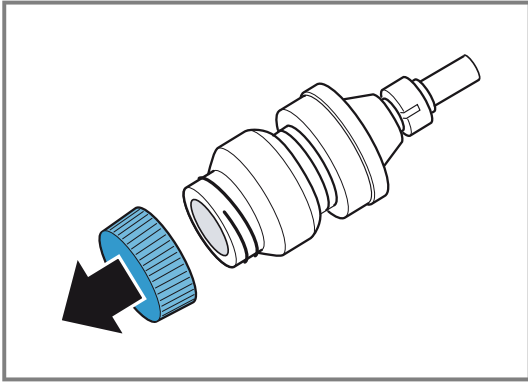
Si se retira el filtro de drenaje  antes de que se inicie el programa de limpieza, la cavidad del horno no quedará limpia al final del programa.


5. Cambiar a la siguiente ventana con →.
6. Para disolver el polvo de limpieza en el cartucho de limpieza, golpear suavemente el cartucho de limpieza contra la encimera.

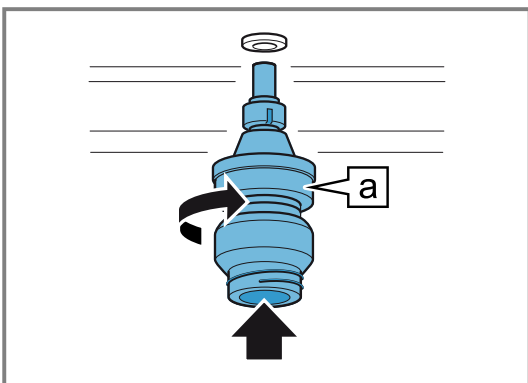


7. Retirar la caperuza de bloqueo del cartucho de limpieza.
 - ▶ No retirar el tapón de cera de la abertura del cartucho de limpieza.



- ▶ No utilizar ningún otro producto de limpieza.
- ▶ No utilizar cartuchos de limpieza defectuosos.





8. Enroscar el cartucho de limpieza  completamente en la toma de la parte superior de la cavidad del horno.

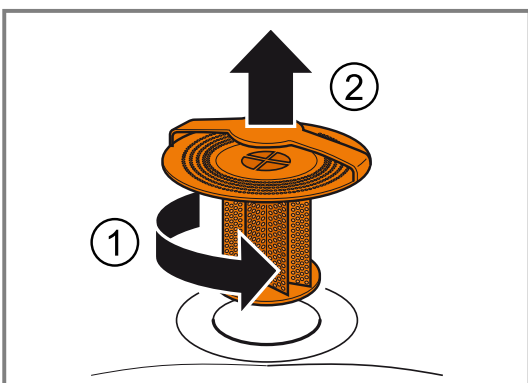


Iniciar el programa de limpieza

1. Cerrar la puerta del aparato.
 2. Presionar  para confirmar.
 3. Presionar  para iniciar.
- ✓ El tiempo de apagado comienza la cuenta regresiva en el panel indicador. La duración de la limpieza comienza la cuenta regresiva en el panel indicador.
 - ✓ La luz de la cavidad del horno se mantiene apagada.
 - ✓ La puerta del aparato está cerrada.
 - ✓ Al cabo de unas 3 horas y 40 minutos, el panel indicador muestra un mensaje.

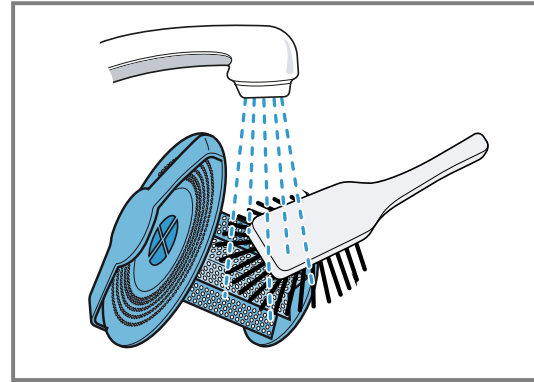
Finalizar el programa de limpieza



1. Retirar el cartucho de limpieza.
2. Girar el filtro de drenaje en la base de la cavidad del horno en sentido antihorario  y retirarlo .



3. Eliminar los restos de comida del filtro.

4. Enjuagar el filtro de drenaje bajo un chorro de agua.



5. Cambiar a la siguiente ventana con .
6. Presionar  para confirmar.
- ✓ El programa de limpieza ha finalizado.
7. Dejar que se enfríe el aparato.
8. Limpiar la cavidad del horno y el cristal de la puerta con un paño suave.
 - ▶ En caso necesario, retirar las manchas blancas de la cavidad del horno y del cristal de la puerta con un paño húmedo.
 En función del grado de dureza del agua, el aclarado final puede dejar cercos blancos en la cavidad del horno y en el cristal de la puerta tras el secado.
9. Desechar el cartucho de limpieza vacío de acuerdo con las normativas regionales relativas a los residuos domésticos.

Causas de resultados de limpieza no satisfactorios

Anotar las causas de unos resultados de limpieza no satisfactorios.

ADVERTENCIA;

La solución limpiadora puede causar quemaduras químicas en la boca, la garganta, los ojos o la piel.

- ▶ A fin de evitar que el detergente entre en contacto con la piel o los ojos, no se debe extraer la caperuza de bloqueo de un cartucho usado.

Possible causa	Solución
La tapa de bloqueo sigue puesta en el cartucho de limpieza.	Una vez finalizado el programa de limpieza, retirar el cartucho de limpieza del aparato. No reutilizar el cartucho de limpieza. Desechar el cartucho de limpieza de acuerdo con las normativas regionales.
Falta el filtro de drenaje.	Asegurarse de que el filtro de drenaje se mantenga bien insertado en la base del compartimento de cocción durante el transcurso del programa de limpieza.
Ha fallado el suministro eléctrico.	Si se produce un corte del suministro eléctrico, el aparato termina el programa de limpieza con un programa corto.

Posible causa	Solución
La suciedad está muy incrustada.	Para eliminar restos persistentes de suciedad, se puede ejecutar de nuevo el programa de limpieza.
Después de la limpieza, todavía quedan restos de producto de limpieza en el cartucho de limpieza.	Repetir la limpieza con un nuevo cartucho de limpieza. Antes de limpiar, golpear el cartucho de limpieza contra la encimera con más fuerza.

18.6 Secado rápido

Se puede utilizar la función "Secado rápido" para secar el compartimento de cocción rápidamente tras la limpieza o la cocción al vapor.

AVISO

El calor daña el depósito de agua.

- ▶ No secar el depósito de agua en la cavidad caliente del horno.

La función "Secado rápido" dura 15 minutos.

Iniciar "Secado rápido"

Requisito: La puerta del aparato está cerrada.

- Deslizar el dedo repetidamente de izquierda a derecha hasta que el panel indicador muestre "Modos y otros ajustes".
- El panel indicador muestra las funciones disponibles en un menú de lista.
- Utilizar la perilla de control para seleccionar la función "Secado rápido".
- Presionar "Iniciar".
- En caso necesario, modificar la hora de finalización del tiempo de secado.
 - ▶ Modificar la hora de finalización del tiempo de secado con la perilla de control.
- Cambiar a la siguiente ventana con →.
- Seguir las instrucciones de los textos de notificación.
- Presionar ▶ para iniciar.
 - ✓ El panel indicador muestra 15 minutos para el tiempo de secado y 355 °F (180°C).
 - ✓ Si se ha seleccionado el inicio del tiempo de secado, el panel indicador muestra → y la hora de inicio del tiempo de secado.
 - ✓ El panel indicador muestra el tiempo de secado que ha transcurrido.
 - ✓ La iluminación interior sigue apagada.
 - ✓ Se emite una señal acústica al transcurrir 15 minutos.
 - ✓ Aparece un mensaje en el panel indicador.
 - ✓ El "Secado rápido" ha terminado.
- Presionar ✓ para confirmar.
 - ✓ El panel indicador muestra la pantalla de inicio.
- Dejar que se enfríe el aparato.
- Limpiar la cavidad del horno y el cristal de la puerta con un paño suave.

Terminar "Secado rápido"

- ▶ Presionar ■.
- ✓ El aparato termina la función "Secado rápido".

18.7 Programa de descalcificación

Se puede usar el programa de descalcificación para descalcificar el aparato de forma completamente automática. Si se descalcifica con regularidad el aparato, este se mantendrá en buenas condiciones.

AVISO

La cal puede dañar el aparato.

- ▶ Se debe descalcificar el aparato con regularidad. El uso de descalcificadores inadecuados puede deteriorar el aparato.
- ▶ Se deben utilizar únicamente las pastillas descalcificadoras especificadas. Las pastillas descalcificadoras pueden dañar la cavidad del horno.
- ▶ Utilizar las pastillas descalcificadoras solo para el programa de descalcificación.
- ▶ Colocar una pastilla descalcificadora en el depósito de agua.
- ▶ Nunca se deben colocar pastillas descalcificadoras o calentarlas en la cavidad del horno.

Las pastillas descalcificadoras se pueden adquirir del servicio de atención al cliente, de nuestra página web o de la tienda en línea.

En función de la dureza del agua y del uso dado al aparato, puede aparecer un mensaje en el panel indicador para recordar la necesidad de ejecutar un programa de descalcificación.

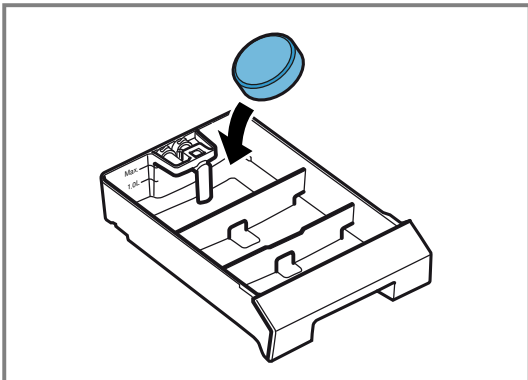
A fin de evitar daños en el aparato, si se repite el mensaje, el aparato bloquea los modos de funcionamiento que utilizan vapor. Se puede seguir utilizando el aparato con modos de funcionamiento que no requieran vapor. Solo se podrá usar el aparato sin restricciones una vez ejecutado el programa de descalcificación.

El programa de descalcificación tarda 1 hora y 50 minutos en completarse de principio a fin. Al cabo de una hora y media, vaciar, limpiar y rellenar el depósito de agua.

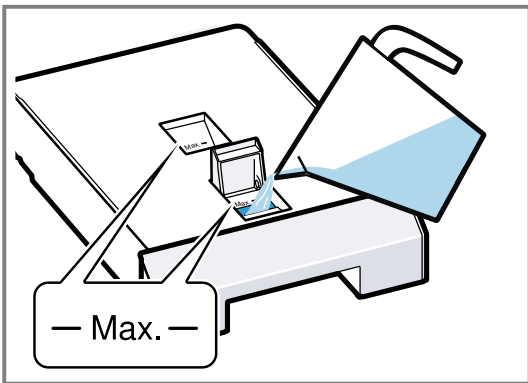
Activar y preparar el programa de descalcificación

- Deslizar el dedo repetidamente de izquierda a derecha hasta que el panel indicador muestre "Modos y otros ajustes".
- El panel indicador muestra las funciones disponibles en un menú de lista.
- Utilizar la perilla de control para seleccionar la función "Descalcificación automática". No se puede cancelar el programa de descalcificación. Siempre es preciso dejar que el programa de descalcificación se ejecute hasta el final.
- Mover el interruptor a «On» (encendido).
- Seguir las instrucciones de los textos de notificación.
- Utilizar la perilla de control para seleccionar "Hora de finalización".
- Presionar la hora de finalización programada.
- Modificar la hora de finalización de la descalcificación con la perilla de control.
- Presionar <.
- Se ha ajustado la hora de finalización de la descalcificación.
- Retirar todos los accesorios de la cavidad del horno.

10. Extraer del aparato el depósito de agua y quitar la tapa.
11. Quitar el plástico a la pastilla descalcificadora.
12. Colocar una pastilla descalcificadora en el compartimiento que se encuentra en la parte trasera del depósito de agua.



13. Colocar la tapa en el depósito y encajarla en su sitio.
14. Llenar el depósito de agua hasta la marca «Max.» con 1.7 L de agua fría.



15. Introducir el depósito de agua al máximo.

Iniciar el programa de descalcificación

1. Cerrar la puerta del aparato.
2. Utilizar ✓ para confirmar la última notificación.
3. Presionar ▶ para iniciar.
 - ✓ El panel indicador muestra el tiempo de descalcificación como 1.5 horas.
 - ✓ El tiempo de descalcificación comienza a descontarse del panel indicador.
 - ✓ Si se ha seleccionado una hora de apagado, dicha hora comienza la cuenta regresiva en el panel indicador.
 - ✓ La luz de la cavidad del horno se mantiene apagada.
 - ✓ Aparece un mensaje en el panel indicador al cabo de una hora y media aprox.
4. Limpiar el depósito de agua limpia y volver a llenarlo.

Continuar con el programa de descalcificación

⚠ ADVERTENCIA;

La solución descalcificadora puede causar quemaduras químicas en la boca, la garganta, los ojos o la piel.

- ▶ Evitar que la solución descalcificadora entre en contacto con la piel.
- ▶ Mantenga la solución descalcificadora fuera del alcance de los niños.
- ▶ No ingerir la solución descalcificadora.

- ▶ La solución descalcificadora no puede entrar en contacto con los alimentos.
- ▶ Limpiar el depósito de agua en el lavavajillas o concienzudamente a mano antes de volver a usar el aparato.

Requisito: En el panel indicador aparece un mensaje que indica que el aparato ha cancelado el programa.

1. Vaciar el depósito de agua, limpiarlo a fondo y volver a colocarlo en el aparato.
2. Presionar →.
- ✓ El aparato inicia el proceso de enjuague.
3. Seguir las instrucciones de los textos de notificación y presionar →.
- ✓ Una vez finalizado el programa de descalcificación, suena una señal acústica.
4. Utilizar ✓ para confirmar la última notificación.
5. Limpiar el depósito de agua limpia y volver a llenarlo.

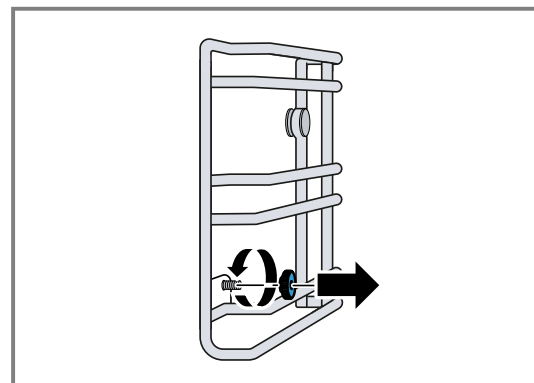
Limpiar el depósito de agua

Después del programa de descalcificación, retirar los residuos de descalcificación del depósito de agua.

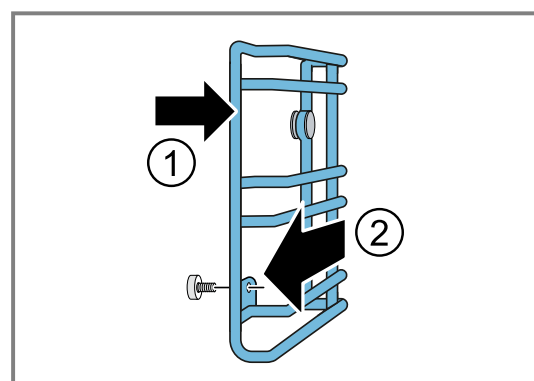
1. Extraer el depósito de agua del aparato.
2. Retirar la tapa del depósito.
3. Limpiar el depósito de agua y la tapa del depósito en el lavavajillas o minuciosamente a mano.

18.8 Retirar los soportes de los estantes

1. Colocar un trapo en la cavidad del horno para proteger la superficie de acero inoxidable contra rayaduras.
2. Aflojar las tuercas moleteadas.



3. Menear ligeramente los soportes de los estantes hacia los lados para desengancharlos de los tornillos ① y extraerlos jalándolos hacia la parte frontal ②.



4. Limpiar los soportes de los estantes con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.

18.9 Ajustar los soportes de los estantes

AVISO

El uso de refacciones incorrectas puede provocar corrosión en la cavidad del horno.

- ▶ Utilizar solo tuercas moleteadas originales.

1. Colocar los soportes de los estantes en el lado correcto del compartimento de cocción.
Los soportes de los estantes para el lado izquierdo y derecho del compartimento de cocción son diferentes.

2. Deslizar la parte trasera de los soportes de los estantes en los pernos y fijarlos en la parte frontal.
3. Apretar las tuercas moleteadas.

Nota: Si se pierde una tuerca moleteada, es posible solicitarla al servicio de atención al cliente como refacción.

19 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 de este aparato resulta dañado, éste debe ser sustituido por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.
- ▶ Solo se pueden utilizar repuestos originales para reparar el aparato.
- ▶ Si el aparato presenta un problema, llamar al Servicio al cliente.



19.1 Averías en el funcionamiento

Falla	Causas y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El enchufe del cable de alimentación no está conectado. ▶ Conecte el aparato a la red eléctrica.
	El fusible de la caja de fusibles se ha disparado. ▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
	Se interrumpió el suministro de corriente eléctrica. ▶ Compruebe si funciona la iluminación ambiental y otros aparatos en la habitación.
	Error de funcionamiento. ▶ Desconectar el disyuntor del aparato en la caja de fusibles y volver a conectarlo transcurridos unos 60 s.
El aparato no funciona. En el panel indicador, aparece «Appliance locked. Descaling required.» («Aparato bloqueado. Se requiere descalcificación.»)	Generación de cal en el aparato. ▶ Iniciar el programa de descalcificación → <i>Página 50</i> .
Una vez finalizada la descalcificación, la indicación «Please descale» («Por favor, ejecutar descalcificación») aparece en el panel indicador.	Generación de cal en el aparato; se ha utilizado un descalcificador no adecuado. 1. Se deben utilizar únicamente las pastillas descalcificadoras especificadas. 2. Iniciar el programa de descalcificación → <i>Página 50</i> .
El aparato no empieza a funcionar.	La puerta del aparato no está completamente cerrada. ▶ Cerrar la puerta del aparato.
El aparato no se puede poner en marcha mediante la aplicación Home Connect®.	El aparato no está conectado a la aplicación Home Connect®. ▶ Iniciar la conexión entre el aparato y la aplicación Home Connect®. → "Configurar Home Connect®", <i>Página 36</i>
	El aparato está conectado a la aplicación Home Connect®, pero la función de control remoto no está activada. ▶ Activar la función de control remoto en los ajustes de Home Connect → <i>Página 37</i> .


Falla	Causas y resolución de problemas
El aparato no funciona. En el panel indicador aparece E5117.	El aparato no recibe agua. 1. Comprobar el depósito de agua. → <i>Página 54</i> 2. Si en el panel indicador aparece de nuevo el mensaje de error, ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente → <i>Página 57</i> .
El aparato no funciona. El panel indicador no responde. El panel indicador muestra el símbolo del seguro para niños  .	Está activado el seguro para niños. ▶ Desactivar el seguro para niños. → <i>Página 29</i>
El aparato se apaga automáticamente.	Función de desconexión de seguridad: sin funcionamiento durante más de 12 horas. 1. Presionar  para confirmar el mensaje. 2. Apagar el aparato.
El aparato no calienta, en el panel indicador aparece el símbolo del modo Demo  .	El aparato está en modo Demo. ▶ Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos → <i>Página 38</i> .
No se ve vapor.	El vapor de agua a temperaturas de más de 100 °C no es visible. ▶ Es normal. No es necesario realizar ninguna acción.
Potente salida de vapor en la parte superior de la puerta	Se ha cambiado el modo de funcionamiento. ▶ Es normal. No es necesario realizar ninguna acción.
Potente salida de vapor en el costado de la puerta	La junta de la puerta está sucia o suelta. 1. Limpiar la junta de la puerta. 2. Insertar la junta de la puerta en la ranura.
Ruido de zumbidos al encender.	La bomba de vaciado comienza a funcionar. ▶ Ruido normal de funcionamiento. No es necesario realizar ninguna acción. El aparato lleva unos días desconectado. Aclarado automático durante el uso inicial. ▶ Normal: aclarado automático durante el uso inicial. No es necesario realizar ninguna acción.
Se oye un silbido durante el calentamiento.	Se oyen ruidos durante la generación de vapor. ▶ Es normal. No es necesario realizar ninguna acción.
Puede escucharse un «plop» mientras se cocina.	Expansión de tensión con diferencias de temperatura acusadas. ▶ Es normal. No es necesario realizar ninguna acción.
No es posible la cocción al vapor.	Generación de cal en el aparato. Es preciso descalcificar el aparato para evitar posibles daños. ▶ Iniciar el programa de descalcificación → <i>Página 50</i> .
El aparato ya no produce vapor correctamente.	Generación de cal en el aparato. ▶ Iniciar el programa de descalcificación → <i>Página 50</i> .
La iluminación no funciona.	La iluminación presenta defectos. 1. Bajar el interruptor automático en el cuadro eléctrico. 2. Subir el interruptor automático al cabo de aproximadamente 10 segundos. 3. Si la avería vuelve a producirse, llamar al servicio al cliente.
Gotea agua al abrir la puerta del aparato.	El canal de recogida bajo el cristal de la puerta está saturado. ▶ Secar el canal de recogida con una esponja.
Se genera un olor desagradable durante el calentamiento.	El aparato es nuevo. ▶ Antes del primer uso, calentar el aparato durante una hora con un 60 % de humedad  y a 200 °C.

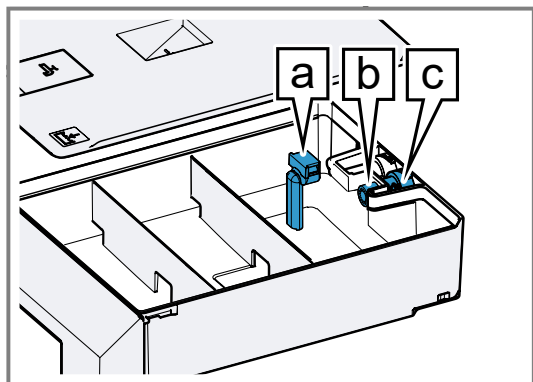
19.2 Indicaciones en la pantalla de visualización



Falla	Causas y resolución de problemas
La pantalla muestra  .	El depósito de agua no está en buen estado. 1. Presionar  .


Falla	Causas y resolución de problemas
La pantalla muestra  .	2. Consultar las notificaciones en el panel indicador.
El panel indicador muestra «Programa de limpieza terminado. Limpiar el compartimento de cocción. Retirar los residuos del agente de limpieza.»	El aparato se ha apagado durante el programa de limpieza o se ha desconectado de la fuente de alimentación. 1. Llenar el depósito de agua. 2. Limpiar el compartimento de cocción. 3. Reiniciar el programa de limpieza.
El panel indicador muestra el mensaje de error "Exx".	Se ha producido un error. 1. Si el panel indicador muestra un mensaje de error, presionar  . ✓ Si en el panel indicador ya no aparece el mensaje de error, significa que el problema era puntual. 2. Si vuelve a aparecer el mensaje de error más veces en el panel indicador, contactar con el servicio de atención al cliente → <i>Página 57</i> y comunicar el código de error.

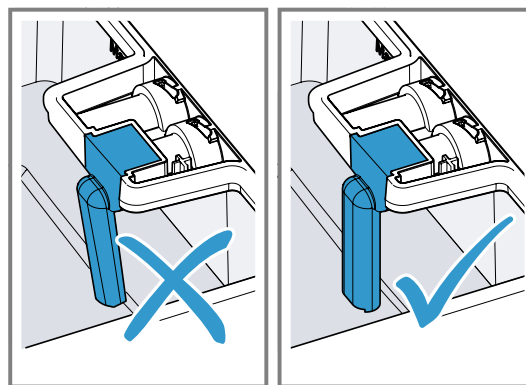
19.3 Comprobar el depósito de agua.

1. Extraer el depósito de agua derecho.
2. Retirar la tapa del depósito.
3. Retirar la manguera de aspiración  hacia la parte trasera del depósito de agua y limpiarla bajo un chorro de agua.




4. Comprobar que la manguera de aspiración no presente restos.
5. Comprobar que el filtro  no presente restos en la válvula de descarga  hacia la parte trasera del depósito de agua.

6. Encajar por completo la manguera de aspiración .
 - ▶ Asegurarse de que la manguera de aspiración no esté torcida.



7. Colocar la tapa del depósito.

19.4 Modo Demo

Si aparece  en el panel indicador, se activa el modo Demo. El aparato no calienta.

Desactivar el modo Demo

1. Desconectar el disyuntor del circuito o el fusible doméstico en la caja de fusibles para desconectar brevemente el aparato de la red eléctrica.
2. Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos → *Página 38* antes de que transcurran tres minutos.

20 Funcionamiento

Aquí se indican los ajustes ideales para diversos tipos de alimentos, así como los accesorios y recipientes para cocinar más apropiados. Hemos adaptado perfectamente estas recomendaciones al aparato adquirido.

En Programas → *Página 30* del panel indicador o en la aplicación Home Connect®, hay ajustes recomendados → *Página 31* para algunas comidas.

La siguiente vista general contiene únicamente los platos estándar para pruebas.

20.1 Consejos generales de cocción

Es preciso tener en cuenta la siguiente información al preparar todo tipo de alimentos.

- Los tiempos de cocción especificados deben entenderse como una simple guía. El tiempo de cocción real depende de la calidad y de la temperatura de los alimentos antes del cocinado, así como de su peso y su grosor.
- Los valores indicados son para las cantidades medias para cuatro personas. Se debe contar con un tiempo de cocción más prolongado si se desea preparar una cantidad mayor.

- Utilizar los recipientes para cocinar especificados. Si se utilizan otros recipientes para cocinar, los tiempos de cocción pueden aumentar o disminuir.
 - Sobre la rejilla, usar siempre bandejas, recipientes para hornear o fuentes de horno.
 - Si se cocina un plato por primera vez, se recomienda empezar con el tiempo de cocción especificado más corto. Si es necesario, se puede continuar cocinando.
 - Abrir la puerta del horno precalentado durante un tiempo muy breve y colocar los alimentos rápidamente en el interior del aparato.
 - Al cocer al vapor, descongelar, fermentar masas y recalentar, se pueden utilizar las tres posiciones de nivel al mismo tiempo (1, 2 y 3). No se transferirán los sabores entre las bandejas. Así pues, es posible cocinar pescado, verduras y postres al mismo tiempo. Puede ser necesario ampliar los tiempos de cocción especificados para cantidades mayores de comida.
 - Si se cocina en un único nivel, se recomienda utilizar el nivel 2. Al cocinar simultáneamente en dos niveles, utilizar los niveles 1 y 3.
 - Asegurarse de que los alimentos no estén apoyados contra la cavidad del horno o el panel posterior.
 - La puerta del aparato debe cerrarse correctamente. Las superficies de sellado deben estar limpias en todo momento.
 - Para garantizar una circulación óptima de aire, no colocar las rejillas ni los recipientes muy próximos entre sí.
 - Al cocinar alimentos fríos o a altas temperaturas, los recipientes pueden deformarse. La deformación no impide su funcionamiento correcto. Cuando los recipientes se enfrían de nuevo, recuperan su forma original.
 - Si el aparato está a más de 210 °F (100 °C), dejar que el aparato se enfríe antes de cocinar al vapor. En caso contrario, las altas temperaturas podrían secar los alimentos.
 - Al cocer al vapor a temperaturas de hasta 210 °F (100 °C), no es necesario precalentar. Colocar los alimentos en el horno cuando esté frío y encender el aparato.
 - El tiempo de cocción estimado comienza en cuanto el compartimento de cocción alcanza la temperatura seleccionada.
 - Precalentar siempre el aparato. Eso permitirá obtener los mejores resultados posibles de la cocción. Los tiempos de cocción especificados se refieren a un aparato precalentado.
- ▶ Es preciso tomar precauciones adicionales al preparar alimentos potencialmente delicados como aves, huevos o pescado.
 - ▶ Siempre se deben lavar y pelar las frutas y verduras cuando haya que utilizarlas.
 - ▶ Mantener siempre limpias las encimeras y las tablas de cortar. Utilizar distintas tablas de cortar para tipos de alimentos diferentes.
 - ▶ Mantener la cadena del frío. La cadena del frío solo debe interrumpirse brevemente para preparar la comida. Guardar los alimentos envasados al vacío en el refrigerador hasta que estén listos para cocinar.
 - ▶ Los alimentos solo son aptos para su consumo inmediato. Una vez cocinados los alimentos, es preciso consumirlos inmediatamente. No se pueden guardar después de la cocción. Los alimentos tampoco se pueden guardar en el refrigerador. Los alimentos no se pueden recalentar.
- La cocción al vacío constituye un método poco agresivo para cocinar carne, pescado, verduras y postres con poca grasa. Una máquina de vacío utiliza el calor para envasar herméticamente los alimentos en una bolsa especial y termorresistente de cocción.
 - Esta cubierta protectora retiene los sabores y los nutrientes. Las bajas temperaturas y la transferencia directa de calor permiten un control preciso del cocinado para obtener los resultados esperados. Con este método, resulta prácticamente imposible que los alimentos se pasen de cocción.
 - Utilizar las porciones enumeradas en la tabla de cocción. Para cantidades y alimentos de mayor tamaño, ajustar el tiempo de cocción como corresponda. Las porciones indicadas para pescados, carnes y aves corresponden a una única ración. Las porciones especificadas para verduras y postres corresponden a raciones para cuatro personas.
 - Es posible cocinar hasta en dos niveles. Colocar los recipientes de cocción en los niveles 1 y 3 para obtener los mejores resultados. Si se cocina en un solo nivel, utilizar el 2.
 - Al utilizar el método de cocción al vacío, se deben utilizar únicamente bolsas de vacío termorresistentes diseñadas para tal fin. No cocinar los alimentos en la bolsa de vacío en la que se adquirieron (p. ej., pescado en porciones). Las bolsas de este tipo no son adecuadas para la cocción al vacío.
 - Para garantizar una transferencia de calor homogénea y un resultado de cocción perfecto, utilizar una máquina de envasado al vacío capaz de crear un 99 % de vacío para envasar los alimentos.
 - Con el tipo de calentamiento "Cocción al vacío" no se puede posponer el final del tiempo de cocción por razones de higiene.

20.2 Cocción al vacío

Al cocinar al vacío, los alimentos se cocinan en condiciones de vacío a bajas temperaturas, entre 120-200 °F (50-95 °C), y con un 100 % de vapor.

ADVERTENCIA;

Puesto que las temperaturas de la cocción al vacío son relativamente bajas, puede haber un riesgo para la salud si no se siguen las instrucciones de uso y los consejos de higiene que se indican a continuación.

- ▶ Utilizar únicamente alimentos frescos de buena calidad.
- ▶ Es preciso lavar y desinfectar las manos. Utilizar guantes desechables o pinzas para grill.

Cierre al vacío

Al envasar al vacío, termosellar los alimentos en una bolsa hermética de plástico especial.

Al envasar al vacío, es necesario tener en cuenta los puntos siguientes:

- No debe haber (apenas) aire en la bolsa de vacío.
- El cierre de la bolsa debe estar perfectamente sellado.

- La bolsa de vacío no debe tener agujeros. No se debe utilizar una termosonda.
- Los trozos de carne o pescado que estén en la misma bolsa de vacío no deben quedar apretujados los unos contra los otros.
- Las verduras y los postres envasados al vacío deben quedar tan aplanados como sea posible.

Antes de cocinar los alimentos, es preciso asegurarse de que el vacío dentro de la bolsa se haya generado correctamente y esté intacto.

En caso de duda, se debe utilizar una nueva bolsa de vacío y repetir el proceso. Los alimentos se deben envasar al vacío con una antelación no superior a un día antes del proceso de cocción. Solo así se evita que escapen gases de los alimentos (p. ej. de las verduras) que pueden inhibir la transferencia de calor, o que se modifique la textura de los mismos, lo que altera el proceso de cocción con la presión de vacío.

Calidad de los alimentos

La calidad de los ingredientes utilizados influye en un 100 % en los resultados de la cocción.

Se deben utilizar únicamente alimentos frescos de primera calidad. Solo así se pueden garantizar resultados de cocción coherentes y un sabor impecable.

Preparación

La cocción al vacío evita que se escapen los sabores, con lo que se intensifica el gusto natural de los alimentos. Es preciso tener en cuenta que las cantidades habituales de condimentos y aliños (p. ej. especias, hierbas o ajo) tienen un efecto mucho mayor sobre el sabor con este método de cocción. Se recomienda empezar con la mitad de las cantidades usadas habitualmente.

Si los ingredientes son de alta calidad, suele bastar con meterlos en la bolsa simplemente con un pequeño trozo de mantequilla y una pizca de sal y pimienta. En general, puesto que los sabores naturales de los alimentos se intensifican durante la cocción, esto basta para obtener un resultado muy sabroso.

No se deben apilar los alimentos cocinados al vacío o colocarlos apretujados en los recipientes de cocción. Para garantizar una distribución homogénea del calor, es preciso asegurarse de no tocar los alimentos. Si se preparan alimentos en más de una bolsa de vacío, se recomienda cocinar en dos niveles.

Después del cocinado, las bolsas de vacío deben retirarse con sumo cuidado, ya que el agua caliente se acumula en ellas. Colocar el recipiente de cocción sin perforar en la cavidad del horno, un nivel por debajo del

recipiente de cocción perforado que contiene los alimentos.

Secar la parte exterior de la bolsa, colocarla en un recipiente de cocción no perforado limpio y cortarla con unas tijeras. Colocar los alimentos y sus jugos en el recipiente de cocción.

Una vez completada la etapa de cocción al vacío, la preparación de los alimentos se puede terminar de las siguientes maneras:

- Verduras: saltear en un sartén o en una plancha teppanyaki para obtener los sabores típicos del freído. Al hacerlo, es fácil sazonar sin esfuerzo las verduras o mezclarlas con otros ingredientes sin que se tengan que enfriar.
- Pescado: condimentar y cubrir con mantequilla caliente. Muchos tipos de pescado se desmenuzan fácilmente una vez cocinados al vacío; si se desea marcar un pescado en sartén, se debe hacer antes de la etapa de cocción al vacío. Freír los alimentos durante más tiempo si no se han cocinado lo suficiente durante la etapa de cocción al vacío.
- Carne: marcar en un sartén a temperatura muy alta durante apenas unos segundos por cada lado. Así, la carne adquiere una corteza crujiente y los sabores típicos del freído, sin que quede demasiado cocida. Se puede lograr un resultado de cocción particularmente bueno en una plancha Teppan Yaki o bajo el grill.

Nota: Secar la carne con un paño antes de ponerla en contacto con el aceite caliente para evitar que salte la grasa.

Servir la comida en platos precalentados y, en la medida de lo posible, con mantequilla o salsa caliente, ya que la cocción al vacío se produce a temperaturas relativamente bajas.

20.3 Preparación de alimentos voluminosos

Recomendaciones para preparar alimentos voluminosos.

- Para preparar alimentos voluminosos, se pueden retirar los soportes de los estantes a ambos lados.
- Para ello, desenroscar las tuercas moleteadas en la parte frontal de los soportes de los estantes y tirar de ellos hacia adelante.
- Colocar la rejilla directamente sobre la base del compartimento de cocción y colocar el alimento o el asador sobre la rejilla. No colocar los alimentos ni el asador directamente sobre el fondo de la cavidad del horno. En caso necesario, retirar los soportes de los estantes. → *Página 51*

21 Transporte, almacenamiento y eliminación de desechos

21.1 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.

22 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

www.gaggenau.com/us/appliances/eshop

CA:

1-877-442-4436

www.gaggenau.com

www.gaggenau.ca

Aquí podrá encontrar ayuda para la conexión con Home Connect®:

www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up

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

Si contacta al servicio de atención al cliente, necesita el número de modelo (E-Nr.) y el número de fabricación

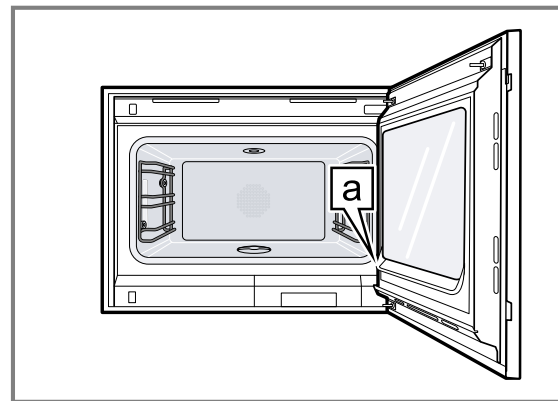
(FD) y en número de conteo (Z-Nr.), que puede encontrar en la placa de características del aparato. La placa de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.



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

22.2 Ubicación de la placa de características del aparato

La placa de características se encuentra en el marco de la puerta cerca de la bisagra inferior del marco de la puerta.



a Placa de características

23 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». ¹ 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.

¹ Según el equipamiento del aparato

24 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

24.1 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.

24.2 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».

24.3 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.

24.4 Producto fuera de garantía

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

24.5 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, INDEPENDIENTEMENTE 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.

24.6 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.

24.7 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

BSH Home Appliances Corporation

1901 Main Street, Suite 600

Irvine, CA 92614

USA

www.gaggenau.com

1-877-442-4436

© 2026 BSH Home Appliances Corporation



9001954639 (060401)

es-mx