

# HORNO DE CONVECCIÓN CON FUNCIÓN VAPOR

GS450120 GS451120

**GAGGENAU**





# Índice

## MANUAL DE USUARIO

|                                                  |    |                                                                         |    |
|--------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------|----|
| 1 Seguridad .....                                | 2  | 13 Programas .....                                                      | 27 |
| 2 Evitar daños materiales .....                  | 5  | 14 Termosonda .....                                                     | 29 |
| 3 Protección del medio ambiente y ahorro .....   | 7  | 15 Home Connect .....                                                   | 33 |
| 4 Familiarizándose con el aparato .....          | 7  | 16 Ajustes básicos .....                                                | 35 |
| 5 Funciones en la aplicación Home Connect .....  | 16 | 17 Cuidados y limpieza .....                                            | 41 |
| 6 Accesorios .....                               | 16 | 18 Solucionar pequeñas averías .....                                    | 49 |
| 7 Antes de usar el aparato por primera vez ..... | 18 | 19 Eliminación .....                                                    | 52 |
| 8 Manejo básico .....                            | 19 | 20 Así se consigue .....                                                | 52 |
| 9 Funciones de programación del tiempo .....     | 22 | 21 Informaciones referentes al software libre y de código abierto ..... | 55 |
| 10 Temporiz. larga duración .....                | 24 | 22 Servicio de Asistencia Técnica .....                                 | 56 |
| 11 Seguro para niños .....                       | 26 | 23 Declaración de conformidad .....                                     | 56 |
| 12 Favoritos .....                               | 26 | 24 INSTRUCCIONES DE MONTAJE .....                                       | 57 |
|                                                  |    | 24.1 Indicaciones de montaje generales .....                            | 57 |

## 1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

### 1.1 Definición de las palabras de advertencia

Aquí se explica el significado de las palabras de advertencia utilizadas en estas instrucciones.

#### **ADVERTENCIA**

Respetar estas indicaciones para evitar lesiones graves o mortales.

#### **ATENCIÓN**

Tenga en cuenta estas indicaciones para evitar daños materiales o daños en el aparato.

**Nota:** Señala información importante.

### 1.2 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

### 1.3 Uso conforme a lo prescrito

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

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- hasta una altura de 4000 m sobre el nivel del mar.

### 1.4 Limitación del grupo de usuarios

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

comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

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

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

### 1.5 Uso seguro

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción.

→ "Accesorios", Página 16

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

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

- ▶ No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.
- ▶ Si sale humo del interior del aparato, apagar el aparato o desenchufarlo y mantener la puerta cerrada para apagar cualquier llama que pueda producirse.

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

- ▶ Eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción y de los accesorios antes de ponerlos en funcionamiento.

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

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

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

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

- ▶ Tener cuidado de no tocar el compartimento de cocción.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

Los accesorios y la vajilla se calientan mucho.

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

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

- ▶ Durante el funcionamiento o después del mismo, tocar la puerta del aparato solo en la zona prevista para ello en el lateral.
- ▶ Abrir la puerta del horno siempre hasta el tope.

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

- ▶ Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación para cocinar, debe hacerse en pequeñas cantidades.
- ▶ No calentar bebidas alcohólicas (de más de 15 % en vol.), sin diluir (p. ej., añadidas o vertidas en los alimentos).
- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución. Los raíles telescópicos se calientan durante el funcionamiento del aparato.
- ▶ Dejar enfriar las guías correderas calientes antes de manipularlas.
- ▶ Sujetar los raíles telescópicos calientes únicamente con agarradores.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ No tocar la zona de las bisagras.

La luz de las iluminaciones LED es muy deslumbrante y puede dañar los ojos (grupo de riesgo 1).

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

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

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

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

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

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ Si el cristal de la iluminación está dañado, se debe desconectar el aparato para evitar posibles descargas eléctricas.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Llamar al servicio de atención al cliente.

→ *Página 56*

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!**

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

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

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

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

## **1.6 Cocción al vapor**

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar una función de cocción al vapor.

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

Durante el funcionamiento continuado del aparato, el agua del depósito puede calentarse mucho.

- ▶ Vaciar el depósito de agua cada vez que el aparato funciona con vapor.

En el compartimento de cocción se genera vapor caliente.

- ▶ Mientras el aparato está en funcionamiento con vapor, no tocar dentro del compartimento de cocción.

Al extraer el accesorio puede derramarse líquido caliente.

- ▶ Extraer el accesorio caliente con cuidado y utilizando guantes de cocina.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Los vapores de estos líquidos inflamables pueden incendiarse en el compartimento de cocción cuando las superficies están calientes (explosión). La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.

- ▶ No llenar el depósito con líquidos inflamables (p. ej., bebidas alcohólicas).
- ▶ Llenar el depósito exclusivamente con agua o con la solución descalcificadora recomendada.

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

Puede salir vapor caliente durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar las aberturas de ventilación.
- ▶ No dejar que los niños se acerquen.

## 1.7 Termosonda

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al utilizar la termosonda.

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

Si se utiliza una termosonda incorrecta, el calor puede deteriorar el aislamiento.

- Utilizar únicamente una termosonda diseñada para este aparato.

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

La termosonda es afilada.

- Manipular con cuidado la termosonda.

## 1.8 Limpieza

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

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

La solución limpiadora puede causar quemaduras en la boca, la faringe, los ojos y la piel.

- Tener en cuenta las advertencias de seguridad del embalaje de los cartuchos de limpieza.
- No ingerir la solución limpiadora.
- La solución limpiadora no debe entrar en contacto con los alimentos.
- Limpiar el depósito de agua en el lavavajillas antes de volver a usar el aparato.

- Eliminar el cartucho de limpieza vacío según las normas regionales sobre residuos domésticos.

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

Las pastillas de descalcificación pueden causar quemaduras en la boca, la faringe, los ojos y la piel.

- Tener en cuenta las advertencias de seguridad del embalaje de las pastillas de descalcificación.
- Evitar que la piel entre en contacto con las pastillas de descalcificación.
- Mantener las pastillas de descalcificación fuera del alcance de los niños.

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

La solución descalcificadora puede originar quemaduras en la boca, la faringe, los ojos y la piel.

- Evitar que la piel entre en contacto con la solución descalcificadora.
- Mantener la solución descalcificadora fuera del alcance de los niños.
- No ingerir la solución descalcificadora.
- La solución descalcificadora no debe entrar en contacto con los alimentos.
- Limpiar el depósito de agua en el lavavajillas o a mano antes de volver a usar el aparato.

# 2 Evitar daños materiales

## 2.1 Aspectos generales

### **ATENCIÓN**

La acumulación de calor puede dañar el aparato.

- No colocar nada directamente sobre la base del compartimento de cocción.
- No cubrir la base del compartimento de cocción con papel de aluminio.
- Colocar los recipientes siempre en la bandeja con agujeros o sobre la parrilla.

Daños en el aparato por uso de líquidos inadecuados.

- No utilizar ningún otro líquido que no sea agua.
- Utilizar únicamente agua del grifo fresca, agua ablandada o agua mineral sin gas.

Los cloruros y los ácidos pueden dañar la superficie de acero inoxidable.

- Los restos de sal, salsas picantes (como kétchup o mostaza), alimentos salados (como asados curados) u otros alimentos ácidos o clorados que contengan cloro deben retirarse inmediatamente en todos los casos.

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

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

El zumo de frutas puede provocar manchas permanentes en el compartimento de cocción.

- Eliminar siempre de inmediato el zumo de frutas.
- Limpiar con un paño húmedo y otro seco.

La humedad acumulada en el compartimento de cocción durante un tiempo prolongado puede provocar corrosión.

- No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado.
- No conservar ningún alimento dentro del compartimento de cocción.

La introducción de material oxidado puede provocar corrosión en el compartimento de cocción.

- Utilizar solo accesorios originales en el compartimento de cocción.
- No utilizar bandejas de horno ni bandejas para grill esmaltadas.
- No utilizar nunca platos o cubiertos que puedan oxidarse.

Las piezas pequeñas no originales pueden dañar el aparato.

- Utilizar únicamente piezas pequeñas originales, como tuercas moleteadas.

- ▶ En caso necesario, pedir piezas pequeñas a través de nuestro servicio de piezas de repuesto.
- El calor puede dañar los recipientes de cocción de acero inoxidable.
- ▶ Calentar los recipientes de cocción de acero inoxidable solo hasta 230 °C.
  - ▶ No utilizar los recipientes de cocción de acero inoxidable en el horno.

Con el tiempo, los muebles situados frente al aparato pueden resultar dañados si se tiene la puerta abierta y la refrigeración encendida.

- ▶ Tras el funcionamiento con temperaturas altas, dejar enfriar el compartimiento de cocción únicamente con la puerta cerrada.
- ▶ No fijar nada en la puerta del aparato.
- ▶ Dejar secar el aparato con la puerta abierta solo tras haber estado en funcionamiento con mucha humedad.

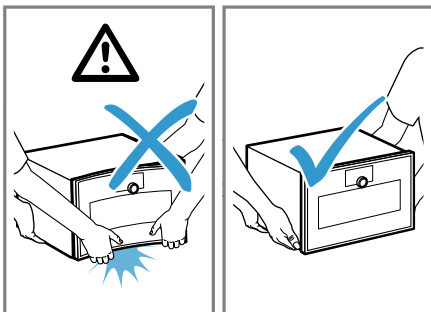
Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse.

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

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

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

El bastidor del aparato puede doblarse si se utiliza para transportar el aparato. El bastidor del aparato no aguanta el peso del aparato.



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

## 2.2 Cocción al vapor

### ATENCIÓN

Si gotean líquidos, el compartimiento de cocción puede resultar dañado.

- ▶ Para recoger líquidos que gotean al cocer al vapor en un recipiente con agujeros, colocar siempre debajo un recipiente sin perforar.

Los moldes de silicona no son apropiados para el funcionamiento combinado de aire caliente y vapor.

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

Los recipientes oxidados pueden provocar corrosión en el compartimiento de cocción. Incluso las manchas más pequeñas de óxido pueden provocar corrosión.

- ▶ No utilizar recipientes oxidados.

El agua caliente del depósito de agua puede dañar el sistema de vapor.

- ▶ Llenar el depósito únicamente con agua fría.
- Si la solución descalcificadora penetra en el panel de mando o en otras superficies delicadas, se podrían ocasionar daños.
- ▶ Eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.

## 2.3 Termosonda

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

Si se utiliza una termosonda incorrecta, el calor puede deteriorar el aislamiento.

- ▶ Utilizar únicamente una termosonda diseñada para este aparato.

### ATENCIÓN

Las temperaturas superiores a 250 °C pueden dañar la termosonda.

- ▶ Utilizar la termosonda en el aparato solo si el ajuste máximo de temperatura es de 230 °C.
- ▶ Al utilizar el modo de calentamiento "Grill + recirculación de aire", "Nivel de grill 1 + humedad" y "Nivel de grill 2 + humedad" con la termosonda, no introducir los alimentos en el nivel superior.

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

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

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

- ▶ Asegurarse de que la distancia entre la superficie del grill y la termosonda y el cable de la termosonda sea de varios centímetros. También se debe tener en cuenta de que la carne puede abrirse durante la cocción.

Los productos de limpieza agresivos pueden dañar la termosonda.

- ▶ No lavar la termosonda en el lavavajillas.

## 2.4 Limpieza

### ATENCIÓN

La cal puede dañar el aparato.

- ▶ Descalcificar periódicamente el aparato.

Una mala descalcificación podría causar daños en el aparato.

- ▶ Utilizar únicamente las pastillas descalcificadoras indicadas.

Puede aparecer corrosión si no se llevan a cabo los cuidados adecuados en el compartimiento de cocción del aparato.

- ▶ Respetar las indicaciones para el cuidado y la limpieza del aparato.  
→ "Cuidados y limpieza", Página 41
- ▶ Limpiar el compartimiento de cocción inmediatamente después de que se haya enfriado tras cada uso.
- ▶ Secar el compartimiento de cocción tras su limpieza con la función de secado rápido → Página 46.

Las pastillas descalcificadoras pueden dañar el compartimiento de cocción.

- ▶ Utilizar la pastilla de descalcificación únicamente para el programa de descalcificación.
- ▶ Colocar la pastilla descalcificadora en el depósito de agua.

- ▶ No colocar nunca la pastilla descalcificadora en el compartimento de cocción ni calentarla dentro de él. El calor puede derretir el cartucho de limpieza y dañar el compartimento de cocción.
- ▶ Utilizar los cartuchos de limpieza únicamente para el programa de limpieza.
- ▶ No colocar nunca los cartuchos de limpieza en el compartimento de cocción caliente ni calentarlos dentro de él.

El calor puede dañar un cartucho montado.

- ▶ No calentar nunca el aparato cuando haya un cartucho instalado.

El calor puede deteriorar el depósito de agua.

- ▶ No secar el depósito de agua en el interior del aparato caliente.

## 3 Protección del medio ambiente y ahorro

### 3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

### 3.2 Ahorro de energía

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

Con el modo de funcionamiento Cocción al vapor, cocinar simultáneamente en varios niveles.

- ✓ Es posible preparar diferentes platos al vapor a la vez sin que se transfieran los sabores. Para cocinar alimentos con distintos tiempos de cocción, introducir primero el alimento que necesita un tiempo de cocción más largo.

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

- ✓ El compartimento de cocción se calienta tras la primera cocción. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del siguiente plato.

Utilizar moldes para hornear oscuros o barnizados en negro.

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

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

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

Retirar los accesorios no utilizados del compartimento de cocción.

- ✓ Los accesorios innecesarios no deben calentarse.

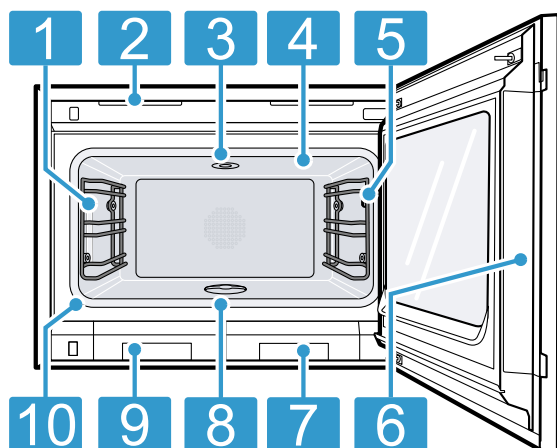
Descongelar los alimentos ultracongelados antes de cocinarlos.

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

## 4 Familiarizándose con el aparato

### 4.1 Aparato

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



**2** Rendijas de ventilación

**3** Alojamiento para cartucho de limpieza

**5** Casquillo de conexión de la termosonda  
→ *Página 29*

**7** Depósito de agua limpia

**8** Filtro

**10** Junta de la puerta

**1** Iluminación interior

### 4.2 Compartimento de cocción

El compartimento de cocción dispone de tres niveles de inserción. Los niveles de inserción se enumeran de abajo arriba.

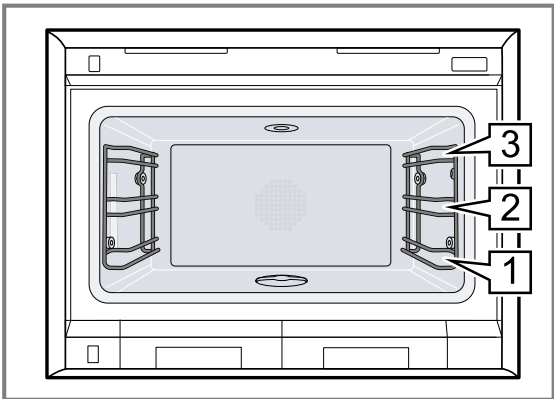
#### ATENCIÓN

Una acumulación de calor puede dañar el aparato.

- ▶ Asegurarse de que la base del compartimento de cocción esté siempre despejada.
- ▶ No colocar nada directamente sobre la base del compartimento de cocción.

- ▶ No cubrir la base del compartimento de cocción con papel de aluminio.
  - ▶ Colocar los recipientes siempre en el recipiente de cocción perforado o sobre la parrilla.
- Los accesorios pueden caerse.
- ▶ No introducir accesorios entre los listones de inserción.

Al cocer al vapor, descongelar, fermentar y regenerar, pueden usarse hasta tres niveles de inserción simultáneamente. Solo se puede hornear en un nivel. Para hornear, utilizar el nivel 2 (o el nivel 1 si el recipiente de horneado es muy alto); si los recipientes de horneado son muy pequeños, se pueden utilizar dos niveles, p. ej., el 1 y el 3.



4.3 Iluminación interior

Al abrir la puerta del aparato, se enciende la iluminación interior. Si la puerta del aparato permanece abierta más de 3 min, el aparato apaga la iluminación interior.

- ⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**
- La luz de las iluminaciones LED es muy deslumbrante y puede dañar los ojos (grupo de riesgo 1).
- ▶ No mirar más de 100 segundos directamente a las luces LED encendidas.

También se puede encender la iluminación interior cuando el aparato está en modo de bajo consumo. Transcurridos aprox. 20 minutos, el aparato apaga automáticamente la iluminación interior. Cuando se enciende el aparato, también se enciende la iluminación interior.

→ "Encender y apagar la iluminación interior",  
Página 21

En la mayoría de los modos de funcionamiento, el aparato deja la iluminación interior encendida. En los ajustes básicos → *Página 35* se puede establecer que el aparato encienda la iluminación interior durante el funcionamiento. Si se selecciona el ajuste "Manual" en los ajustes básicos, el aparato no enciende automáticamente la iluminación interior, sino que el usuario puede encenderla cuando sea necesario. Transcurridos aprox. 20 minutos, el aparato apaga la iluminación interior.

4.4 Depósito de agua corriente y depósito de agua residual

El aparato dispone de un depósito de agua corriente y otro de agua residual.

Según se abre la puerta del aparato, el depósito de agua residual se encuentra a la izquierda y el de agua corriente, a la derecha. Cada vez que se vaya a utilizar un modo de calentamiento con vapor, llenar el depósito de agua limpia.

→ "Llenar el depósito de agua.", *Página 19*

Si se utiliza un modo de funcionamiento sin vapor, dejar el depósito de agua vacío en su alojamiento.

El depósito de agua limpia tiene una capacidad de 1,7 litros aprox.

Después de usar el aparato con una función de vapor, dejar que se enfríe.

Vaciar, limpiar y secar el depósito de agua corriente y el depósito de agua residual.

Los símbolos de agua corriente ☵ y agua residual ☴ se encuentran en el depósito y en la tapa del depósito del aparato.

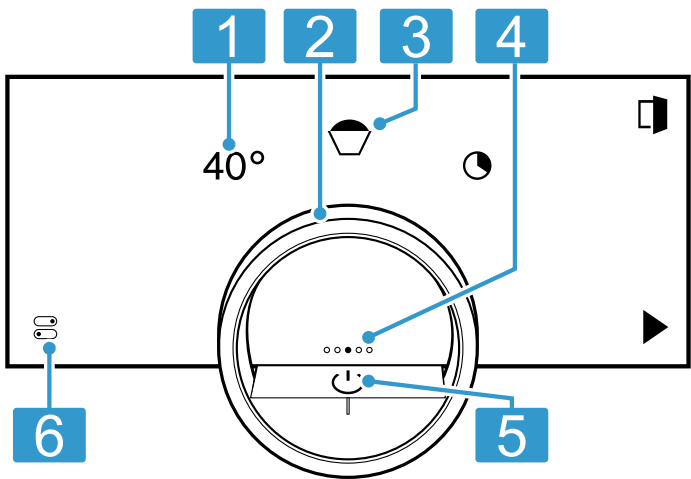
Asegurarse de colocar la tapa del depósito correcta en el depósito correspondiente. Los colores de las tapas del depósito son ligeramente diferentes. Los símbolos en las tapas de los depósitos muestran a qué depósito pertenecen las tapas de los depósitos. El símbolo de aguas residuales se encuentra en el lado izquierdo de la tapa del depósito. El símbolo de agua corriente se encuentra en el lado derecho de la tapa del depósito. Si se inserta un depósito en un hueco incorrecto, no encajará por completo.

Diferentes símbolos muestran el nivel de los depósitos de agua o indican si no hay ningún depósito de agua en el aparato.

4.5 Mandos

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

Según el modelo de aparato pueden variar pequeños detalles de la imagen.



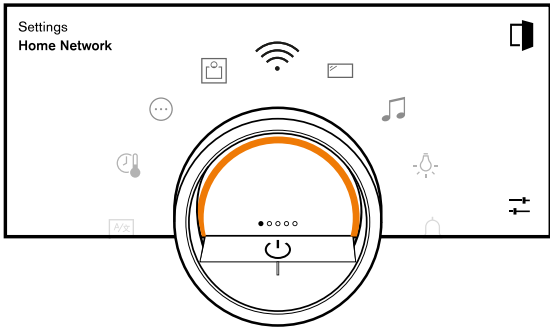
|   |                       |                                                        |
|---|-----------------------|--------------------------------------------------------|
| 1 | Sensores de selección | Mostrar los ajustes o iniciar o detener las funciones. |
| 2 | Mando circular        | El mando circular permite modificar la selección.      |



|   |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | Posición 12 en punto                | La posición de las 12 en punto muestra el valor actualmente seleccionado de una función, que se puede cambiar mediante el mando circular. Si es necesario, pulsar otra función, por ejemplo, la temperatura o el tiempo de cocción, para colocarla en la posición de las 12 en punto.                                                                                                                 |
| 4 | Símbolo de navegación               | El punto relleno en el indicador situado en el centro del mando circular muestra la posición de navegación horizontal actual entre las indicaciones del aparato.                                                                                                                                                                                                                                      |
| 5 | Tecla de conexión/desconexión       | Conectar y desconectar el aparato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 6 | Barra de estado y centro de control | La barra de estado muestra el estado actual de funciones o componentes del aparato, por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"><li>■ Home Connect Estado de conexión</li><li>■ Seguro para niños</li><li>■ Capacidad del depósito de agua</li></ul> Al pulsar  se abre el Centro de control → <i>Página 12</i> . |

Mando circular

El manejo a través del mando circular solo se permite con el aparato encendido. Se puede utilizar el mando circular para navegar por los menús del mando o los menús de lista y seleccionar ajustes. Cuando se toca el mando circular, la pantalla muestra un anillo de color naranja detrás del mando circular.



Durante el funcionamiento del aparato, el manejo a través del mando circular solo está permitido si se selecciona previamente una función en la pantalla.

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Girar | Navegar por los menús del mando y de lista: <ul style="list-style-type: none"><li>■ Para aumentar los valores, girar el mando circular hacia la derecha.</li><li>■ Para reducir los valores, girar el mando circular hacia la izquierda.</li><li>■ Para cambiar los valores en tramos más grandes, girar rápidamente el mando circular hacia la derecha o hacia la izquierda.</li></ul> |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

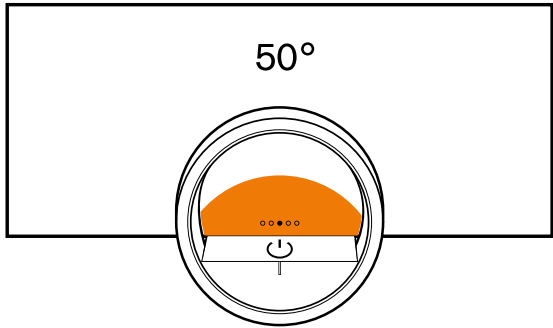
En los ajustes básicos → *Página 35* se puede ajustar la respuesta del mando circular. Durante el ajuste de "Estándar", pulsar la función deseada en la pantalla y cambiar el valor de la función mediante el mando circular. Durante el ajuste de "Selección rápida", cambiar de inmediato los valores de la función mediante el mando circular, que se encuentra en la posición de las 12 en punto.

Visualizar el proceso

Para visualizar el proceso, el aparato muestra una sección de un círculo en color naranja detrás del mando circular.

El aparato muestra una sección de un círculo en color naranja en las siguientes condiciones:

- Cuando se programa un tiempo de cocción.
- Cuando se ajusta una temperatura interior para la termosonda.



La sección del círculo de color naranja se hace más grande cuanto más tiempo transcurre en el reloj temporizador o cuanto más se acerca la temperatura interior del alimento a la temperatura interior ajustada. Si no se ha ajustado ningún tiempo de cocción ni temperatura interior, la sección del círculo parpadea en color naranja.

Display

En la pantalla se visualizan los ajustes y las opciones ajustables seleccionados, así como la información acerca del estado de funcionamiento.

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pulsar                 | Seleccionar o confirmar el proceso o función                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Mantener pulsado       | Mostrar información adicional                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Deslizar en horizontal | Navegar por los indicadores del aparato<br>Por ejemplo, en el indicador del aparato "Manual", deslizar hacia la izquierda o hacia la derecha<br><b>Nota:</b> Solo se puede utilizar la función si se encuentra en el indicador del aparato → <i>Página 11</i> y no se está ejecutando ningún programa. |

**Nota:** Si su idioma no aparece en las opciones de configuración de idioma de la pantalla, seleccione uno de los idiomas disponibles, p. ej. inglés.

## Sensores de selección

Los sensores de selección permiten iniciar o finalizar funciones, o navegar por los indicadores del aparato.

### Manejo

| Símbolo | Función                                                                                                                                                                 |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Conectar o desconectar el aparato con el mando circular                                                                                                                 |
|         | Abrir la puerta del aparato → <i>Página 19</i>                                                                                                                          |
|         | Abrir el centro de control → <i>Página 21</i>                                                                                                                           |
|         | Editar ajustes                                                                                                                                                          |
|         | Acceder a la información adicional → <i>Página 22</i>                                                                                                                   |
|         | Guardar favorito<br>→ <i>"Favoritos", Página 26</i>                                                                                                                     |
|         | Editar favoritos                                                                                                                                                        |
|         | Eliminar favoritos                                                                                                                                                      |
|         | Sugerencia para acceder a programas<br>→ <i>Página 27</i>                                                                                                               |
|         | Inicio                                                                                                                                                                  |
|         | Pausa o parada                                                                                                                                                          |
|         | Cambiar al siguiente paso                                                                                                                                               |
|         | Cambiar al paso anterior                                                                                                                                                |
|         | Volver o aplicar los ajustes                                                                                                                                            |
|         | Continuar                                                                                                                                                               |
|         | Confirmar                                                                                                                                                               |
|         | Borrar                                                                                                                                                                  |
|         | Cancelar                                                                                                                                                                |
|         | Activar el grill                                                                                                                                                        |
|         | Cambiar entre el indicador de tipos de calentamiento preferidos y el indicador de todos los tipos de calentamiento disponibles<br>→ <i>"Ajustes básicos", Página 35</i> |
|         | Terminar el secado automático del compartimento de cocción → <i>Página 21</i>                                                                                           |
|         | Iniciar o terminar la nebulización<br>→ <i>Página 20</i>                                                                                                                |
|         | Iniciar la condensación → <i>Página 21</i> o pararla antes de tiempo                                                                                                    |

### Funciones de programación del tiempo

| Símbolo | Función                                                                                        |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Abrir el menú del reloj temporizador → <i>Página 22</i>                                        |
|         | Abrir el programador del tiempo de cocción<br>→ <i>Página 24</i>                               |
|         | Eliminar el ciclo de calentamiento del programador del tiempo de cocción<br>→ <i>Página 26</i> |
|         | Posponer el fin del tiempo de cocción → <i>Página 23</i>                                       |

| Símbolo | Función                                                                                                                                      |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Restablecer el aplazamiento del fin del tiempo de cocción<br>→ <i>"Restablecer el aplazamiento del fin del tiempo de cocción", Página 24</i> |

### Manejo del centro de control

| Símbolo | Función                                                                                                                                                                                                  |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Abrir la puerta del aparato después del proceso de cocción → <i>Página 21</i>                                                                                                                            |
|         | Activar el seguro para niños. → <i>Página 26</i>                                                                                                                                                         |
|         | Encender y apagar la iluminación interior<br>→ <i>Página 21</i>                                                                                                                                          |
|         | Iniciar las funciones con la aplicación Home Connect mediante el "Inicio remoto" manual<br>→ <i>"Iniciar las funciones con la aplicación Home Connect mediante el 'Inicio remoto' manual", Página 33</i> |
|         | Home Connect Activar ajustes<br>→ <i>"Home Connect Ajustes", Página 33</i>                                                                                                                               |

### Cuidados y limpieza

| Símbolo | Función                                         |
|---------|-------------------------------------------------|
|         | Programa de limpieza → <i>Página 43</i>         |
|         | Programa de limpieza → <i>Página 44</i>         |
|         | Programa de descalcificación → <i>Página 47</i> |
|         | Secado rápido → <i>Página 46</i>                |

### Estado

| Símbolo | Función                                                                                     |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Inicio a distancia → <i>Página 33</i>                                                       |
|         | La termosonda está introducida<br>→ <i>"Termosonda", Página 29</i>                          |
|         | Falta la termosonda                                                                         |
|         | Indicador de estado del proceso de calentamiento                                            |
|         | Indicador de un proceso de enfriamiento                                                     |
|         | Prelavado o aclarado                                                                        |
|         | Se ha iniciado el secado rápido<br>→ <i>Página 46</i>                                       |
|         | El aparato está en modo demo<br>→ <i>Página 52</i>                                          |
|         | El depósito de agua residual está vacío y el depósito de agua corriente está lleno al 100 % |

| Símbolo | Función                                                                                     |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | El depósito de agua corriente está vacío o el depósito de agua residual está lleno al 100 % |
|         | Depósito de agua no colocado                                                                |
|         | Depósito de agua bloqueado                                                                  |

### Estado en el centro de control

| Símbolo | Función                                                                                               |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Conexión con el router: intensa<br>→ "Home Connect", Página 33                                        |
|         | Conexión al router: suficiente<br>→ "Home Connect", Página 33                                         |
|         | Conexión al router: débil<br>→ "Home Connect", Página 33                                              |
|         | No hay conexión con el router.<br>→ "Home Connect", Página 33                                         |
|         | Aparato conectado al router. Sin conexión al servidor de Home Connect.<br>→ "Home Connect", Página 33 |

| Símbolo | Función                                               |
|---------|-------------------------------------------------------|
|         | Estado de actualización del software                  |
|         | Depósito de agua corriente bloqueado                  |
|         | Depósito de agua corriente no colocado                |
|         | Depósito de agua corriente: 0,0 l - 0,3 l             |
|         | Depósito de agua corriente: 0,4 l - 0,7 l             |
|         | Depósito de agua corriente: 0,8 l - 1,0 l             |
|         | Depósito de agua corriente: 1,1 l - 1,3 l             |
|         | Depósito de agua corriente: 1,4 l - 1,7 l             |
|         | Depósito de agua residual bloqueado                   |
|         | Depósito de agua residual no colocado                 |
|         | Depósito de agua residual: el depósito está instalado |
|         | Depósito de agua residual: lleno al < 50 %            |
|         | Depósito de agua residual: lleno al 75 %              |
|         | Depósito de agua residual: lleno al 100 %             |

### Indicadores del aparato

Aquí se ofrece una vista general de los indicadores del aparato.

| Indicadores del aparato | Utilización                                                                                                                                                                                                                                                 | Símbolo de navegación |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Ajustes                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Adaptar los ajustes básicos<br/>→ Página 35</li> <li>Home Connect Adaptar los ajustes<br/>→ Página 33</li> </ul>                                                                                                     | ●○○○○                 |
| Modos y otros ajustes   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Iniciar el sistema de limpieza<br/>→ Página 43</li> <li>Iniciar el secado rápido<br/>→ Página 46</li> <li>Iniciar el programa de descalcificación → Página 47</li> <li>Iniciar la guía rápida → Página 22</li> </ul> | ○●○○○                 |
| Manejo manual           | Ajustar la temperatura, el modo de calentamiento y las funciones del reloj temporizador                                                                                                                                                                     | ○○●○○                 |
| Favoritos               | Abrir Favoritos → Página 26                                                                                                                                                                                                                                 | ○○○●○                 |
| Programas               | Abrir el programa automático y los ajustes recomendados → Página 27                                                                                                                                                                                         | ○○○○●                 |

**Consejo:** En los ajustes básicos → Página 35 se puede especificar con qué indicador del aparato comienza el aparato.

### Colores

Los distintos colores sirven para guiar al usuario en cada situación de ajuste.

|         |                                                                                                                                                                          |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rojo    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mensajes de error en los que puede necesitar ayuda del servicio al cliente.</li> </ul>                                            |
| Naranja | <ul style="list-style-type: none"> <li>Consejos que se deben observar para poder proseguir con el manejo</li> <li>Sensores de selección para iniciar y apagar</li> </ul> |
| Blanco  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Consejos</li> <li>Información adicional</li> </ul>                                                                                |

### Representación

Según la situación, cambia la representación de los símbolos, los valores o de todas las indicaciones visuales.

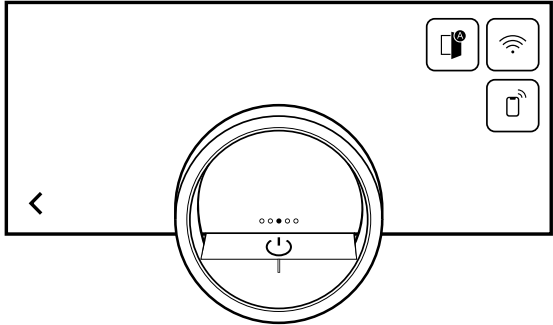
Zoom en los menús del mando circular o de lista

Si se selecciona una entrada de la lista en un menú de lista mediante el mando circular, la pantalla muestra esta entrada de la lista ampliada y subrayada.

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                           | Si se selecciona un valor en un menú circular mediante el mando circular, la pantalla muestra este valor ampliado en la posición de las 12 en punto.                                                                                                                                                                                                    |
| Zoom al finalizar la cocción o termosonda | Unos minutos antes de finalizar el proceso de cocción, el aparato muestra el tiempo de cocción restante ampliado en el centro de la pantalla.<br>En cuanto la temperatura interior actual esté un par de grados por debajo del valor ajustado, la pantalla mostrará la temperatura interior actual ampliada.<br>El resto de indicadores están apagados. |
| Indicación reducida del display           | Si el aparato no detecta a ningún usuario cerca, reduce la indicación de la pantalla y solo muestra la información básica. Esta función viene ajustada de fábrica. El ajuste se puede modificar en los ajustes básicos → <i>Página 35</i> .                                                                                                             |

Centro de control

El centro de control  permite acceder a funciones que solo son visibles a través de los sensores de selección de la barra de estado. En el centro de control se pueden activar y desactivar las funciones.



A la izquierda, el display muestra iconos y fragmentos de texto con información sobre el estado del aparato en cada momento. A la derecha, el display muestra el panel táctil del centro de control.

4.6 Modos de calentamiento

Aquí se indica una vista general de los modos de calentamiento. Se incluyen recomendaciones acerca de cómo utilizar los modos de calentamiento.

| Sensores de selección                                                                   | Función/Modo de calentamiento | Temperatura/ajuste | Uso                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  100% | Aire caliente + 100 % humedad | 30-230 °C          | Vapores entre 70-100 °C: los alimentos están totalmente envueltos en vapor y se cocinan suavemente sin derramarse. Para verduras, pescado y marisco. Programa combinado entre 150-230 °C: la combinación de aire caliente y vapor garantiza un resultado ligero y crujiente. Para masa de hojaldre y pan. |
|  80%  | Aire caliente + 80 % humedad  | 30-230 °C          | Programa combinado entre 150-230 °C: la combinación de aire caliente y vapor garantiza un resultado jugoso y crujiente. Para aves y platos con poca humedad propia como pan y panecillos.                                                                                                                 |
|  60%  | Aire caliente + 60 % humedad  | 30-230 °C          | Programa combinado entre 150-230 °C: la combinación de aire caliente y vapor garantiza un resultado jugoso y crujiente. Para aves y platos con una elevada humedad propia como gratinados y lasaña.                                                                                                       |

| Sensores de selección                                                              | Función/Modo de calentamiento             | Temperatura/ajuste | Uso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Aire caliente + 30 % humedad <sup>1</sup> | 30-230 °C          | Programa combinado entre 150-230 °C: se retiene la humedad propia de los alimentos y se evita que se sequen. Para gratinados y pasteles.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|    | Aire caliente + 0% humedad                | 30-230 °C          | El aire caliente se distribuye de forma uniforme y la humedad puede escapar del compartimento de cocción. Para platos húmedos como tartas de frutas, quiches y gratinados.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | Grill + recirculación de aire             | 30-230 °C          | Calor muy intenso por arriba, que se distribuye de forma rápida y uniforme mediante la rueda del ventilador. Garantiza la formación de costras al mismo tiempo que proporciona un calentamiento total. Para asar carne, aves, pescado y brochetas de verduras. No es necesario precalentar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | Nivel de grill 1 + humedad                | 30-230 °C          | La potencia media del grill combinada con vapor garantiza la formación de una costra al mismo tiempo que un calentamiento completo. Para gratinados y suflés.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|   | Nivel de grill 2 + humedad                | 30-230 °C          | La elevada potencia del grill junto con el vapor garantiza la formación de una costra al mismo tiempo que un calentamiento completo. Para verduras y aves rellenas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | Cocción al vacío                          | 50-95 °C           | Cocinar al vapor alimentos envasados al vacío en la medida exacta en un rango de temperatura de 50-95 °C. Los nutrientes y el sabor se conservan de forma óptima. Para carne, pescado, verduras y postres. La temperatura de cocción solo debe superar la temperatura interior deseada en 1-2 °C. En consecuencia, el tiempo de cocción es relativamente largo y es casi imposible que se cocine en exceso. Se pueden tostar la carne y las verduras brevemente después de la cocción al vacío; preferiblemente, asar el pescado antes de cocinarlo. En la prestar especial atención a la higiene de los alimentos. |
|  | Cocción a baja temperatura                | 30-90 °C           | Con este método de cocción, la carne queda especialmente tierna y jugosa, y los sabores se conservan o incluso se realzan. Sazonar con moderación. Antes de cocinar, cocinar brevemente la carne por todos los lados en la sartén a fuego alto. De este modo se forma una capa crujiente que evita el                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

<sup>1</sup> Tipo de calentamiento con el que se ha determinado la clase de eficiencia energética según EN60350-1.

| Sensores de selección                                                              | Función/Modo de calentamiento | Temperatura/ajuste | Uso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                    |                               |                    | desprendimiento de jugo y aporta el típico aroma a asado. La temperatura de cocción solo debe superar la temperatura interior deseada en 10-15 °C/50-60 °F. Cuanto más se reduce la temperatura de la cámara de cocción, más tarda el proceso de cocción. temperatura de la cavidad interior. Esto permite controlar el fin del tiempo de cocción. |
|    | Fermentar                     | 30-50 °C           | Ambiente óptimo en el que la masa sube rápidamente sin resecarse. Para levadura y masa madre.                                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | Mantener caliente             | 50-90 °C           | Ambiente óptimo para mantener los platos calientes sin que se sequen.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Descongelar                   | 40-60 °C           | Ambiente óptimo para descongelar delicadamente los productos congelados sin que se sequen. Para asar, pescado, verduras.                                                                                                                                                                                                                           |
|    | Regenerar                     | 60-110 °C          | Ambiente óptimo para calentar suavemente los platos sin resecarlos. Los platos horneados quedan crujientes, como si estuvieran recién preparados. Para platos cocinados, pan, pizza.                                                                                                                                                               |
|  | Nebulización                  |                    | Se deja entrar vapor en el compartimento de cocción para incrementar la humedad.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | Condensación el vapor         |                    | El vapor se condensa en agua fría, por lo que se escapa poco vapor al abrir la puerta. Esta función se puede utilizar en temperaturas de hasta 130 °C.                                                                                                                                                                                             |
|  | Añadir grill                  |                    | Se enciende el grill durante unos minutos para dorar aún más los platos. Esta función se puede utilizar a temperaturas a partir de 150 °C.                                                                                                                                                                                                         |

#### 4.7 Indicación en el modo de bajo consumo

El aparato dispone de diferentes indicaciones en el modo de bajo consumo. Las indicaciones dependen de si el aparato reconoce a un usuario o no.

En la indicación sin reconocimiento del usuario, el aparato está apagado y el indicador está de color negro. El aparato cambia al modo de bajo consumo sin reconocimiento del usuario si no realiza ningún ajuste durante aproximadamente 20 minutos mientras el aparato está encendido, o aproximadamente 20 minutos después de que el aparato haya terminado de calentarse.

Si el sensor de proximidad detecta un usuario o si se toca el mando circular o se pulsa el indicador, el aparato cambia al modo de bajo consumo con reconocimiento del usuario.

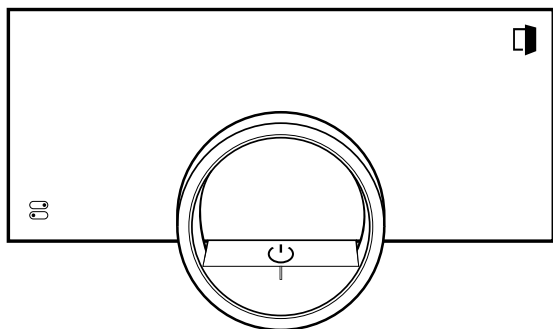
En el modo de bajo consumo con reconocimiento de usuario, el indicador muestra el símbolo de apertura de la puerta y la barra de estado. En los ajustes básicos

→ *Página 35* se puede seleccionar si el indicador muestra adicionalmente el logotipo GAGGENAU. Si el aparato está conectado con la aplicación Home Connect, el indicador muestra .

→ *"Home Connect", Página 33*

La distancia de reconocimiento del usuario depende de los ajustes básicos seleccionados.

En el modo de bajo consumo con reconocimiento de usuario, el brillo de la indicación se reduce. El brillo de la indicación depende del ángulo de visión.



## 4.8 Información adicional

En caso necesario, se puede mostrar información adicional.

Al pulsar ⓘ, la pantalla muestra información adicional sobre la función actual.

Si se mantienen pulsados ciertos símbolos o valores durante un período de tiempo más largo, la pantalla muestra información adicional sobre la función actual. Hay disponible información adicional para todos los símbolos dispuestos alrededor del mando circular, p. ej., información sobre el modo de calentamiento ajustado o la temperatura actual de la cavidad interior.

En los ajustes básicos → *Página 35* se puede activar o desactivar la función "Info-i".

Ocasionalmente, el aparato también muestra automáticamente información importante respecto a la seguridad y al estado de funcionamiento. Estos mensajes desaparecen automáticamente al cabo de unos segundos o al confirmarlos con ✓.

Además, si se generan mensajes sobre Home Connect, el aparato muestra también el estado Home Connect. → *"Home Connect", Página 33*

## 4.9 Mensajes en ventanas emergentes

Los mensajes en ventanas emergentes contienen explicaciones sobre las funciones actuales.

En los ajustes básicos → *Página 35* se puede activar o desactivar la función "Consejos emergentes".

## 4.10 Guía rápida

Para ofrecer asistencia sobre diversos temas, su aparato dispone de guías rápidas.

## 4.11 Ventilador

El ventilador se enciende durante el funcionamiento. El aire caliente escapa por la puerta.

Tras sacar los alimentos, mantener la puerta cerrada hasta que se enfríe. La puerta del aparato no debe quedar entreabierta, ya que podrían quedar dañados los muebles adyacentes. El ventilador sigue funcionando durante un tiempo y después se apaga automáticamente.

No obstruir la abertura de ventilación; de lo contrario, el aparato puede sobrecalentarse.

## 4.12 Secar el compartimento de cocción

Tras el funcionamiento con función de vapor a temperaturas entre 80 y 100 °C, el ventilador de refrigeración y la rueda del ventilador de la parte trasera del compartimento de cocción siguen funcionando durante un rato después de apagar el aparato y, a continuación, se apagan automáticamente.

La función de secado automático del compartimento de cocción no se pone en marcha para cocciones inferiores a 80 °C.

Después del secado automático, es posible que el compartimento de cocción aún contenga humedad. La función de secado rápido seca completamente el compartimento de cocción. Si el compartimento de cocción está muy húmedo, se recomienda cancelar la función de secado automático del compartimento de cocción y realizar en su lugar un proceso de secado rápido, que dura aprox. 15 minutos.

→ *"Terminar el secado automático del compartimento de cocción", Página 21*

→ *"Iniciar Secado rápido", Página 46*

El compartimento de cocción puede tardar hasta 95 minutos en secarse después de algunos procesos de cocción. La puerta del aparato debe estar cerrada mientras se seca el compartimento de cocción.

Si la función de secado automático del compartimento de cocción no se inicia o si después del secado aún queda demasiada humedad en el compartimento de cocción, iniciar la función de secado rápido

→ *Página 46.*

## 4.13 Desconexión automática

Para proteger al usuario, el aparato cuenta con una función de desconexión automática. El aparato interrumpe el proceso de calentamiento al cabo de 12 horas si no se utiliza durante este tiempo ni se programa ningún tiempo de cocción. Aparece un mensaje en la pantalla. Si se ajusta un tiempo de cocción, el aparato se puede utilizar durante más tiempo.

Si se ajusta un tiempo de cocción, el aparato se podrá utilizar en modo de calefacción "Cocción al vacío" durante un máximo de 72 horas.

El aparato se desconecta después de hasta 74 horas, si se programa con la función Programador del tiempo de cocción → *Página 24.*

## 4.14 Función de protección para limpieza

Su aparato detecta si desea limpiar la pantalla o navegar entre los indicadores del aparato. El aparato bloquea brevemente el manejo mediante la pantalla y el mando circular.

Pulsar la pantalla para volver al manejo.

## 4.15 Sensor de proximidad

Su aparato detecta cuando está frente al aparato o se está moviendo hacia él. Su aparato le ignora si simplemente pasa por delante.

Si no se encuentra dentro del rango de detección del aparato cuando está encendido, el aparato reduce los indicadores a lo esencial.

**Nota:** En los ajustes básicos se puede ajustar a partir de qué distancia le reconoce el aparato. Para que el

sensor de proximidad le reconozca de forma óptima, ajuste en los ajustes básicos → *Página 35* la altura de montaje del borde superior del aparato.

#### 4.16 Bloqueo de la puerta

La función "Bloqueo de la puerta" impide una apertura involuntaria de la puerta del aparato. Esto resulta especialmente útil cuando se monta el aparato debajo de la encimera.

En los ajustes básicos → *Página 35* se puede activar o desactivar la función "Bloqueo de la puerta". Si activa la función y pulsa , la pantalla mostrará un control deslizante en lugar del sensor de selección , → "Abrir la puerta del aparato", *Página 19*

#### 4.17 Condensación

Cuando se condensa el vapor, el aparato introduce agua fría en el compartimento de cocción. El vapor se

condensa en las paredes y el compartimento de cocción se enfría.

Si después de la condensación se abre la puerta del aparato, se desprende una cantidad de vapor mucho menor.

La condensación funciona exclusivamente con los siguientes tipos de calentamiento y a una temperatura del compartimento de cocción inferior a 130 °C:

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

Durante el funcionamiento de un programa automático → *Página 27* o de un temporizador previamente programado (es decir, el tiempo de cocción → *Página 22*), el aparato ejecuta la condensación automáticamente al finalizar el programa.

## 5 Funciones en la aplicación Home Connect

La aplicación Home Connect ofrece distintas funciones y ventajas.

- Supervisar el proceso de cocción, por ejemplo, el tiempo de cocción restante o la temperatura interior actual.
- Iniciar, detener o modificar los ajustes de un tipo de calentamiento o de un programa.
- Realizar actualizaciones importantes del software del aparato.

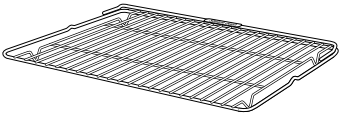
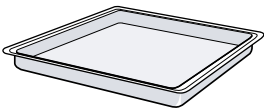
- Encontrar el ajuste o programa óptimo para una receta con la función Oven Assistant.
- Obtener una estimación del tiempo de cocción restante utilizando la termosonda.
- Modificar los ajustes básicos del aparato.
- Controlar las funciones principales mediante el control por voz (con Alexa o Google Home).
- Encontrar información del aparato e instrucciones.
- Encontrar nuevas recetas.

## 6 Accesorios

Utilice accesorios originales. Están pensados para este aparato.

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

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

| Accesorios                                              |                                                                                     | Utilización                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Parrilla                                                |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Recipientes</li> <li>■ Moldes para gratinar</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Utilizar la parrilla para el horno combinado de vapor únicamente en dicho horno y no en el horno ni en el microondas. La parrilla puede cambiar de color a temperaturas superiores a 250 °C. La parrilla del horno combinado de vapor está marcada con una inscripción.</p> |
| Recipiente de cocción de acero inoxidable, sin perforar |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cocción de arroz, cereales y legumbres</li> <li>■ Recoger el líquido que se desprende al cocer al vapor y descongelar</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                   |
| Recipiente de cocción de acero inoxidable, perforado    |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cocción al vapor de verduras y pescado</li> <li>■ Exprimir bayas</li> <li>■ Descongelar</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                 |



**Accesorios**

Cartucho de limpieza

**Utilización**Limpiar el compartimento de cocción con el programa de limpieza → *Página 44***6.1 Accesorios especiales**

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

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

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

Los accesorios son específicos del aparato. Para la compra, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.

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

| Otros accesorios                                                                        | Número de pedido |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Guías telescópicas de extracción completa                                               | BA010301         |
| Termosonda                                                                              | BA010050         |
| Recipiente de cocción de acero inoxidable, perforado                                    | BA020370         |
| Recipiente de cocción de acero inoxidable, sin perforar                                 | BA020361         |
| Recipiente de cocción antiadherente, perforado                                          | BA020390         |
| Recipiente de cocción, antiadherente, sin perforar                                      | BA020381         |
| Bandeja de cristal                                                                      | BA046118         |
| Juego con 4 pastillas descalcificadoras                                                 | 00312528         |
| Juego con 4 cartuchos de limpieza                                                       | CLS10040         |
| Adaptador GN para usar con insertos de cocción GN y asadores                            | GN010330         |
| Recipiente de cocción de acero inoxidable, GN 1/3, sin perforar, 40 mm de grosor, 1,5 l | GN114130         |
| Recipiente de cocción de acero inoxidable, GN 1/3, perforado, 40 mm de grosor, 1,5 l    | GN124130         |
| Recipiente de cocción de acero inoxidable, GN 2/3, sin perforar, 40 mm de grosor, 3 l   | GN114230         |
| Recipiente de cocción de acero inoxidable, GN 2/3, perforado, 40 mm de grosor, 3 l      | GN124230         |

| Otros accesorios                                               | Número de pedido |
|----------------------------------------------------------------|------------------|
| Asador de aluminio fundido GN2/3, altura 165 mm, antiadherente | GN340231         |
| Adaptador para asador                                          | GN010330         |
| Dispositivo auxiliar para apertura manual de la puerta         | 10044742         |

**6.2 Introducir los accesorios en el compartimento de cocción**

La parrilla y el recipiente de cocción perforado están equipados con una función de encaje. Para que funcione la protección contra caídas, introducir siempre correctamente el recipiente de cocción perforado y la parrilla en el compartimento de cocción. La función de bloqueo no está disponible para el recipiente de cocción sin perforar.

**ATENCIÓN**

Los accesorios pueden caerse.

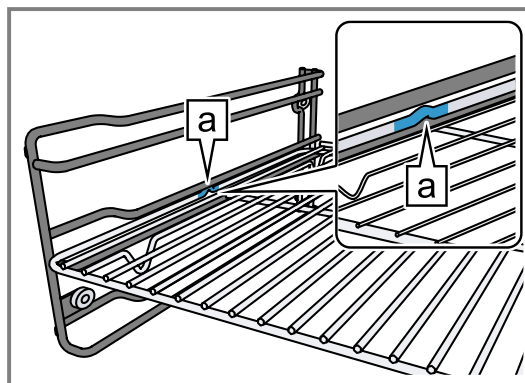
- ▶ No introducir accesorios entre los listones de inserción.

La parrilla del horno no es adecuada para el horno combinado de vapor.

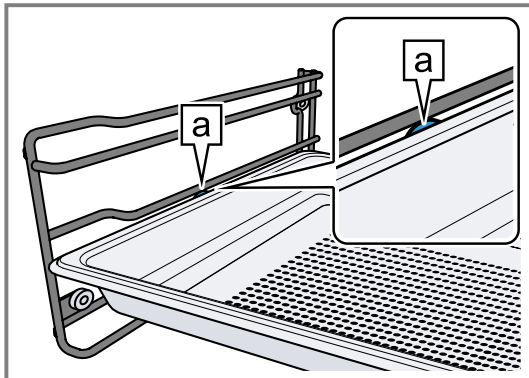
Puede producirse corrosión en la rejilla del horno.

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

1. Al introducir la parrilla, asegurarse de que la lengüeta de retención  esté orientada hacia arriba.



2. Asegurarse de que el estribo de seguridad de la parrilla se encuentre en la parte trasera y orientado hacia arriba.
3. Al introducir la bandeja perforada, asegurarse de que la lengüeta de retención  quede orientada hacia arriba.



La función de encaje evita que los accesorios se caigan al extraerlos.

**Nota:** Para extraer completamente un accesorio, levantarlo ligeramente hacia arriba.

Sacar del compartimento de cocción los accesorios que no se vayan a utilizar durante el funcionamiento.

## 7 Antes de usar el aparato por primera vez

Aplicar los ajustes de la primera puesta en marcha. Limpiar el aparato y los accesorios.

### 7.1 Primera puesta en marcha

Aplicar los ajustes de la primera puesta en marcha al utilizar el aparato por primera vez.

Leer en primer lugar las indicaciones de seguridad → *Página 2*.

El aparato debe estar instalado y conectado.

Después de conectar la alimentación, el aparato muestra el indicador "Inicio".

El aparato muestra la pantalla "Inicio" cuando se enciende por primera vez después de conectarlo a la corriente, si la primera puesta en marcha no se completó correctamente o si el aparato se ha restablecido a los ajustes de fábrica.

Aplicar los siguientes ajustes:

- Ajustar el idioma
- Activar Home Connect
- Ajustar la unidad de temperatura
- Ajustar la unidad de capacidad
- Ajustar la unidad de peso
- Ajustar el formato de hora
- Ajustar la hora

Todos los ajustes pueden modificarse posteriormente en los ajustes básicos → *Página 35*.

Seguir las instrucciones de la pantalla. La pantalla le guía por los primeros ajustes.

### Ajustar el idioma y realizar los ajustes restantes

1. Pulsar .

✓ En el display aparece el idioma preajustado.

2. Con el mando circular, seleccionar el idioma deseado para el texto de la pantalla.

3. Pulsar ✓ para confirmar.

4. Pulsar →.

5. Realizar los ajustes restantes.

✓ El aparato inicia un proceso de enjuague.

✓ La pantalla muestra el indicador del aparato, que en los ajustes básicos → *Página 35* está seleccionado como indicador de inicio.

### Limpiar el cristal de la puerta

**Nota:** La junta de la puerta se lubrica en la fábrica para garantizar la estanqueidad. Es posible que queden residuos en el cristal de la puerta.

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

### Limpieza de los accesorios

- Antes de usarlo por primera vez, limpiar el accesorio a fondo con un paño y agua caliente con un poco de jabón, y secarlo.

### Calentar el aparato

1. Asegurarse de que no queden restos del embalaje en el compartimento de cocción.
2. Sacar los accesorios del aparato.
3. Para eliminar el olor a nuevo, calentar el aparato vacío y cerrado.

El ajuste ideal para calentar es a 200 °C en el modo de calentamiento Aire caliente + 60 % de humedad  durante una hora.

4. Limpiar el interior del aparato.

## 8 Manejo básico

### 8.1 Conectar el aparato

1. Para salir del modo de bajo consumo → *Página 14*, pulsar  en el mando circular del aparato o en la aplicación Home Connect.
- ✓ En la pantalla aparece una temperatura, un sensor de selección para el modo de calentamiento y un sensor de selección para el reloj temporizador.
- ✓ El aparato activa la iluminación interior.
- ✓  se ilumina en color naranja.
2. Ajustar la temperatura, el modo de calentamiento y el tiempo de cocción deseados.

**Consejo:** En los ajustes básicos → *Página 35* se puede seleccionar qué indicador debe mostrar la pantalla después de encender el aparato y si el aparato enciende la iluminación interior.

**Nota:** Si no se ajusta nada durante un largo período después del encendido, el indicador muestra la indicación del aparato, que en los ajustes básicos → *Página 35* está seleccionada como indicación de inicio, y después la indicación del modo de bajo consumo.

### 8.2 Abrir la puerta del aparato

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

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

- ▶ Durante el funcionamiento o después del mismo, tocar la puerta del aparato solo en la zona prevista para ello en el lateral.
- ▶ Abrir la puerta del horno siempre hasta el tope.

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

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

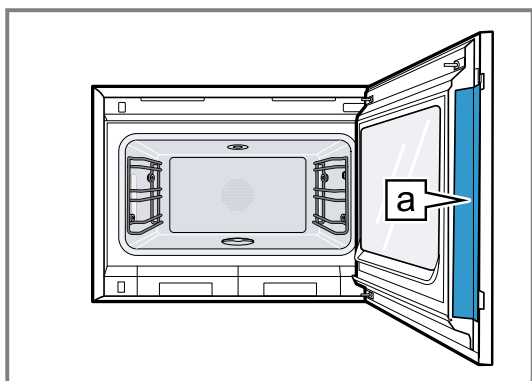
- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

1. Pulsar .

- ▶ Si la función "Bloqueo de la puerta" está activada en los ajustes básicos → *Página 35*, arrastrar la barra deslizante hasta el otro extremo.

- ✓ La puerta del aparato se abre.

2. Tocar la puerta del aparato únicamente en el área designada  y abrirla por completo.



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

→ "Abrir la puerta del aparato después del proceso de cocción", *Página 21*

### 8.3 Llenar el depósito de agua.

#### ⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los vapores de estos líquidos inflamables pueden incendiarse o explotar en el compartimiento de cocción cuando las superficies están calientes.

La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.

- ▶ Llenar el depósito exclusivamente con agua o con la solución descalcificadora recomendada.

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

El borde delantero del compartimiento de cocción se calienta mucho durante el funcionamiento.

- ▶ A la hora de retirar el depósito de agua, debe agarrarse solamente por el asa.

#### ATENCIÓN

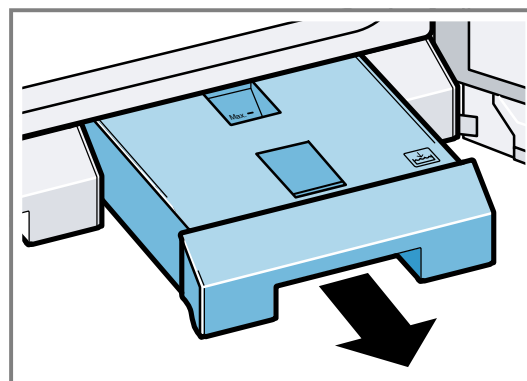
Daños en el aparato por uso de líquidos inadecuados.

- ▶ No utilizar ningún otro líquido que no sea agua.
- ▶ Utilizar únicamente agua del grifo fresca, agua ablandada o agua mineral sin gas.

**Nota:** Llenar el depósito con agua limpia → *Página 8* antes de utilizar la cocción al vapor.

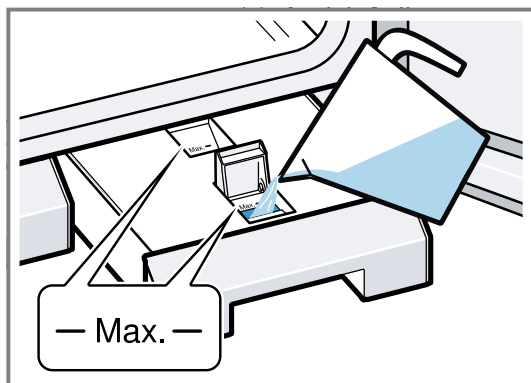
Durante el funcionamiento sin vapor, dejar el depósito de agua vacío en la cámara del depósito del aparato. El depósito de agua limpia se encuentra en el lado derecho del aparato. El depósito de agua limpia tiene una capacidad de 1,6 litros aprox.

1. Abrir la puerta del aparato.
2. Extraer del aparato el depósito de agua limpia completamente o hasta que se vea la indicación de llenado.



3. Abrir la tapa del depósito de agua limpia.

- Llenar el depósito de agua corriente con 1,7 litros de agua fría hasta la marca «Max.».



- Cerrar la tapa del depósito de agua limpia.
- Introducir el depósito de agua limpia hasta el tope.
- Prestar atención a los sensores de selección de agua corriente y de agua residual → *Página 8* al colocar la tapa del depósito y al insertar este en el aparato.

## 8.4 Modificar el modo de calentamiento

**Nota:** Se puede modificar el modo de calentamiento durante el funcionamiento.

- Pulsar el sensor de selección actual del modo de calentamiento.
- Seleccionar el modo de calentamiento deseado con el mando circular.
- Pulsar el modo de calentamiento seleccionado o < o esperar unos segundos.
- En la pantalla se mostrará el modo de calentamiento seleccionado y la temperatura recomendada.
- Si se ha utilizado anteriormente el modo de calentamiento, la pantalla mostrará la última temperatura utilizada.
- En caso necesario, modificar la temperatura. → *Página 20*
- Si la pantalla muestra una ventana de mensaje, seguir las instrucciones en dicha ventana.
- Para iniciar el funcionamiento, pulsar ►.

## 8.5 Modificar la temperatura

**Nota:** Se puede modificar la temperatura durante el funcionamiento.

**Requisito:** Se ha seleccionado el modo de calentamiento.

→ *"Modificar el modo de calentamiento", Página 20*

- Pulsar en la temperatura mostrada.
- Seleccionar la temperatura deseada con el mando circular.
- La pantalla muestra las temperaturas disponibles para el modo de calentamiento seleccionado.
- Para cambiar al indicador anterior del aparato, pulsar en la temperatura deseada o <.  
Si no se utiliza el aparato durante un tiempo prolongado, el indicador vuelve al indicador anterior.
- En la pantalla aparece la temperatura seleccionada.

**Nota:** Después de iniciar el funcionamiento, la pantalla muestra una barra de progreso debajo de la temperatura seleccionada si la temperatura cambiada es más de 20 °C superior a la temperatura anterior.

## 8.6 Mostrar la temperatura actual de la cavidad interior

- Mantener pulsado en la temperatura ajustada.
- ✓ La pantalla muestra la temperatura actual de la cavidad interior.

**Nota:** En el funcionamiento continuo tras el calentamiento, es normal que se produzcan ligeras oscilaciones de temperatura.

## 8.7 Añadir grill

El grill permite dorar o gratinar los alimentos.

La función "Añadir grill" está disponible para los modos de calefacción "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 alcanzar una temperatura de 150 °C.

### Activar el grill

#### ATENCIÓN

Las temperaturas superiores a 250 °C pueden dañar la termosonda.

- No colocar nunca el alimento en el nivel superior al utilizar la termosonda.
- Seleccionar el modo de calentamiento deseado con el mando circular e iniciar el funcionamiento.  
La función "Añadir grill" no está disponible para todos los modos de calentamiento.
  - Pulsar .
  - Se enciende .
  - El aparato desconecta el grill al cabo de 3 minutos.

### Desactivar el grill

**Requisito:**  se ilumina en color naranja.

- Pulsar .
- ✓  se ilumina en color blanco.
- ✓ El grill se habrá desactivado.

## 8.8 Nebulización

Durante la función "Nebulización", el aparato produce vapor en el compartimento de cocción. Así se puede, por ejemplo, hornear pan y panecillos con suficiente humedad. El programa para repostería con levadura proporciona una corteza lisa y brillante.

La función "Nebulización" solo está disponible en los siguientes modos de calentamiento:

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

**Consejo:** Para obtener resultados óptimos, active la función al inicio del proceso de cocción.

### Iniciar nebulización

- Antes de calentar el horno, asegurarse de que haya agua en el depósito de agua corriente.  
Si el depósito de agua corriente está vacío, no aparece  en el indicador.

2. Pulsar .
- ✓  se ilumina.
- ✓ Al cabo de un breve período de tiempo, el aparato genera vapor en el compartimento de cocción.
- ✓ El aparato termina la nebulización automáticamente tras aprox. 5 minutos.

### Cancelar nebulización

- Pulsar .

## 8.9 Iniciar la condensación

La condensación solo funciona en el tipo de calentamiento "Aire caliente + 100 % humedad", "Aire caliente + 80 % humedad", "Aire caliente + 60 % humedad" o "Cocción al vacío".

**Requisito:** La temperatura del compartimento de cocción es inferior a 130 °C.

- Pulsar .
- La condensación dura aprox. 25 segundos.
- El calentador está apagado durante la condensación.

## 8.10 Detener la condensación antes de tiempo

- Pulsar .

## 8.11 Abrir la puerta del aparato después del proceso de cocción

La función «Apertura automática de puerta al finalizar el proceso de cocción» solo es válida para el proceso de cocción actual.

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

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

- Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.
- Asegurarse de que no haya niños cerca del aparato cuando se abra automáticamente la puerta del aparato.

**Nota:** Para evitar que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen, solo utilizar la función «Apertura automática de puerta al final de la cocción» si fuese necesario.

Si es posible, abrir completamente la puerta del aparato una vez transcurrido el tiempo de cocción para que se condense menos humedad en los frontales de los muebles.

1. Pulsar .
2. Pulsar .
- ✓ Aparece  en el display.
- ✓ El aparato abre la puerta automáticamente después del proceso de cocción actual al finalizar el tiempo de cocción o al alcanzar la temperatura interior ajustada.

**Nota:** La puerta del aparato también se abre si el seguro para niños → *Página 26* o la cerradura de la puerta → *Página 16* están activados.

## 8.12 Desactivar la apertura automática de la puerta del aparato

1. Pulsar .
2. Pulsar .
- ✓ Aparece  en el display.
- ✓ La apertura automática de la puerta del aparato después del proceso de cocción está desactivada.

## 8.13 Interrumpir y continuar el funcionamiento

1. Para interrumpir el funcionamiento, pulsar .
2. Para continuar el funcionamiento, pulsar .

## 8.14 Terminar el secado automático del compartimento de cocción

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

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

1. Pulsar .
2. Pulsar .
- ✓ El aparato termina el secado automático del compartimento de cocción.

**Consejo:** En "Modos y otros ajustes" se puede iniciar la función "Secado rápido" en cualquier momento.  
→ *"Iniciar Secado rápido", Página 46*

## 8.15 Abrir y cerrar el centro de control

1. Para abrir el centro de control, pulsar .
- ✓ El aparato muestra una descripción sobre las funciones ya activas.
2. Para activar o desactivar una función en caso necesario, pulsar el sensor de selección de la función.
3. Para cerrar el centro de control, pulsar .
- ✓ Cuando se activa una función, un mensaje en una ventana emergente → *Página 15* informa al respecto.

## 8.16 Encender y apagar la iluminación interior

1. Pulsar .
2. Pulsar .

## 8.17 Después de cada uso

Tras usar un modo de calentamiento con vapor, vaciar, limpiar y secar el depósito de agua corriente y el depósito de agua residual. Secar el compartimento de cocción para que no quede humedad en el aparato y no se generen olores.

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

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

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

## Vaciar el depósito de agua

### ATENCIÓN

El calor puede deteriorar el depósito de agua.

- ▶ No secar el depósito de agua en el interior del aparato caliente.

1. Abrir la puerta del aparato con precaución.  
Sale vapor caliente.
2. Extraer, vaciar, limpiar y secar los dos depósitos de agua.

### Secar el compartimento de cocción

1. Eliminar los restos de suciedad o alimentos del compartimento de cocción cuando el aparato se haya enfriado.

Si se dejan durante mucho tiempo, los restos quemados de suciedad o alimentos resultan bastante más difíciles de limpiar.

2. Limpiar el compartimento de cocción una vez esté frío y secarlo con un trapo suave.
3. En caso necesario, secar el agua condensada de los muebles o los tiradores.
4. En caso necesario, se puede secar rápidamente el compartimento de cocción con la función .  
→ "Secado rápido", Página 46

## 8.18 Desconectar el aparato

- ▶ Pulsar  en el mando circular.  
Según el modo de calentamiento, podría oírse un proceso de enjuague automático.
- ✓ El aparato cambia al modo de bajo consumo.

## 8.19 Encendido del aparato tras la desconexión automática

**Requisito:** Tras un funcionamiento prolongado, la desconexión automática → *Página 15* apaga el aparato.

- ▶ Pulsar  en el mando circular.

## 8.20 Mostrar información

- ▶ Pulsar .
- ✓ El aparato muestra información relativa a la función seleccionada.  
→ "Información adicional", *Página 15*

## 8.21 Mostrar la información del aparato

1. Deslizar el dedo de izquierda a derecha repetidamente hasta que la pantalla muestre "Modos y otros ajustes".
- ✓ En la pantalla se muestran las funciones disponibles en un menú de lista.
2. Seleccionar la función "Información sobre el aparato" con el mando circular.
3. Pulsar "Información sobre el aparato".
- ✓ La pantalla muestra la información del aparato, como el número de producto y el número de serie.
4. Para salir del display, pulsar <.

## 8.22 Utilizar las guías rápidas

1. Seleccionar el indicador "Modos y otros ajustes".  
→ "Indicadores del aparato", *Página 11*
2. Con el mando circular, seleccionar «Guía rápida» y soltar el mando.
3. Seleccionar y consultar la guía rápida deseada.

# 9 Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de distintas funciones del reloj temporizador, con las que se puede controlar el funcionamiento.

## 9.1 Vista general de las funciones del reloj temporizador

Seleccionar las distintas funciones del reloj temporizador con .

| Función de temporización                                                           | Aplicación                |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | Tiempo de cocción         |
|  | Fin del tiempo de cocción |

Solo se puede ajustar el tiempo de cocción o el fin del tiempo de cocción en combinación con un modo de calentamiento.

Las funciones "Tiempo de cocción" y "Termosonda" no están disponibles al mismo tiempo.

## 9.2 Abrir el menú del reloj temporizador

- ▶ Pulsar .
- ✓ La pantalla muestra h y min para las horas y los minutos.
- ✓ La pantalla muestra los minutos ampliados en la posición de las 12 en punto.

## 9.3 Salir del menú del reloj temporizador

- ▶ Pulsar < o el tiempo de cocción seleccionado para cambiar al indicador anterior del aparato.
- ✓ El menú del reloj temporizador se cierra.

## 9.4 Tiempo de cocción

Si se ajusta un tiempo de cocción para un alimento, el aparato se apaga automáticamente una vez que transcurre el tiempo. El tiempo de cocción máximo posible depende del modo de calentamiento ajustado.

En la mayoría de modos de calentamiento se puede ajustar un tiempo de cocción de 1 minuto hasta 24 horas.

El tiempo máximo de cocción es de 72 horas en los modos de calentamiento "Cocción al vacío" y "Desecar". Mientras transcurre el tiempo de cocción, es posible modificar el modo de calentamiento y la temperatura.



## Ajustar el tiempo de cocción

**Requisito:** No se ha ajustado una temperatura interior. No se puede utilizar las funciones "Tiempo de cocción" y "Termosonda" al mismo tiempo.

1. Introducir el alimento en el compartimento de cocción.
2. Pulsar .
  - ✓ La pantalla muestra h : min para las horas y los minutos.
3. Pulsar el valor deseado y utilizar el mando circular para modificar el valor.
  - Girar lentamente el mando circular para modificar el valor en pasos más pequeños.
  - Girar el mando circular rápidamente para cambiar el valor en pasos más grandes.

El tiempo máximo de cocción posible depende del modo de calentamiento.

  - ✓ El aparato calcula automáticamente el fin del tiempo de cocción.
4. Pulsar < o el tiempo de cocción seleccionado para cambiar al indicador anterior del aparato. Si no se utiliza el aparato durante un tiempo prolongado, el aparato guarda los ajustes y el indicador vuelve al indicador anterior.
  - ✓ Cuando el aparato está en funcionamiento, la pantalla muestra la temperatura, el modo de funcionamiento y el tiempo de cocción restante.
  - ✓ Cuando faltan 3 minutos para que finalice el tiempo de cocción, el indicador amplía el tiempo de cocción restante.
  - ✓ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el indicador muestra 00:00 y suena un tono de aviso.
5. Girar el mando giratorio o abrir la puerta del aparato. La puerta del aparato se abre automáticamente, siempre y cuando la función esté activada.
  - "Abrir la puerta del aparato después del proceso de cocción", *Página 21*
- ✓ El tono de aviso deja de sonar.

**Nota:** Si no se realiza ninguna otra operación después del tono de aviso, el indicador muestra la función «Reloj temporizador de tiempo de reposo» con el sensor de selección +. El indicador muestra cuánto tiempo ha transcurrido desde el fin del tiempo de cocción. Tras unos 20 minutos sin funcionar, el aparato cambia al modo de bajo consumo.

## Modificar el tiempo de cocción

**Requisito:** Se han ajustado un modo de calentamiento y una temperatura.

1. Pulsar .
  - ✓ La pantalla muestra h : min para las horas y los minutos.
2. Pulsar el valor deseado y utilizar C para borrar el valor o el mando circular para modificarlo.
  - Girar lentamente el mando circular para modificar el valor en pasos más pequeños.
  - Girar el mando circular rápidamente para cambiar el valor en pasos más grandes.

El tiempo máximo de cocción posible depende del modo de calentamiento.

  - ✓ El aparato calcula automáticamente el fin del tiempo de cocción.

3. Pulsar < o el tiempo de cocción seleccionado para cambiar al indicador anterior del aparato. Si no se utiliza el aparato durante un tiempo prolongado, el indicador vuelve al indicador anterior.
  - ✓ En la pantalla aparecen la temperatura, el modo de calentamiento, el tiempo de cocción restante y el fin del tiempo de cocción.

## Borrar el tiempo de cocción

**Consejo:** En el indicador del aparato "Manual", hacer doble clic sobre el tiempo de cocción para borrarlo sin pasar a los ajustes del reloj temporizador.

1. Pulsar .
  - ✓ La pantalla muestra h : min para las horas y los minutos.
2. Pulsar el valor deseado y utilizar C para borrar el valor.
  - ✓ Aparece --:-- en el indicador.
3. Pulsar < o el tiempo de cocción seleccionado para cambiar al indicador anterior del aparato. Si no se utiliza el aparato durante un tiempo prolongado, el indicador vuelve al indicador anterior.
  - ✓ El indicador no muestra el tiempo de cocción.

## 9.5 Fin del tiempo de cocción

En cuanto se ajusta un tiempo de cocción, la pantalla muestra el fin del tiempo de cocción. Se puede retrasar el fin del tiempo de cocción 12 horas como máximo. Si, por ejemplo, se ajusta un tiempo de cocción de 90 minutos a las 10 h, se puede retrasar el fin del tiempo de cocción de modo que el proceso de cocción termine como máximo a las 23.30 h.

El tiempo máximo de cocción es de 24 horas en la mayoría de modos de calentamiento.

El tiempo máximo de cocción es de 72 horas en los modos de calentamiento "Cocción al vacío" y "Desecar". Por razones higiénicas, en el modo de calentamiento "Cocción al vacío" no se puede retrasar el fin del tiempo de cocción.

Se debe tener en cuenta que los alimentos rápidamente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el interior del aparato.

## Posponer el fin del tiempo de cocción

**Requisito:** No se ha ajustado una temperatura interior. No se puede utilizar las funciones "Tiempo de cocción" y "Termosonda" al mismo tiempo.

1. Introducir el alimento en el compartimento de cocción.
2. Pulsar .
  - ✓ La pantalla muestra h : min para las horas y los minutos.
3. Programar el tiempo de cocción. → *Página 23*
  - ✓ El aparato calcula automáticamente el fin del tiempo de cocción.
4. Pulsar < o el tiempo de cocción seleccionado para cambiar al indicador anterior del aparato. Si no se utiliza el aparato durante un tiempo prolongado, el indicador vuelve al indicador anterior.
5. Pulsar en el fin del tiempo de cocción.
6. Ajustar el fin del tiempo de cocción deseado con el mando circular.

## 7. Pulsar ►.

- ✓ El aparato se pone en el modo de espera.
  - ✓ En la pantalla aparecen la temperatura, el modo de calentamiento y el fin del tiempo de cocción.
  - ✓ Si el fin del tiempo de cocción es uno o más días en el futuro, el indicador mostrará "+1d".
  - ✓ El aparato se enciende en el momento calculado y se apaga automáticamente cuando ha transcurrido el tiempo de cocción.
  - ✓ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, la pantalla muestra 00:00 y suena un tono de aviso.
8. Girar el mando giratorio o abrir la puerta del aparato. La puerta del aparato se abre automáticamente, siempre y cuando la función esté activada.  
→ "Abrir la puerta del aparato después del proceso de cocción", *Página 21*
- ✓ El tono de aviso deja de sonar.

**Nota:** Si no se realiza ninguna otra operación después del tono de aviso, el indicador muestra la función «Reloj temporizador de tiempo de reposo» con el sensor de selección +. El indicador muestra cuánto tiempo ha transcurrido desde el fin del tiempo de cocción. Tras unos 20 minutos sin funcionar, el aparato cambia al modo de bajo consumo.

## Restablecer el aplazamiento del fin del tiempo de cocción

**Nota:** En el indicador "Manual", hacer doble clic en el fin del tiempo de cocción para restablecer el aplaza-

miento del fin del tiempo de cocción sin cambiar a los ajustes del reloj temporizador.

**Requisito:** El fin del tiempo de cocción se ha ajustado manualmente mediante el mando circular.

1. Pulsar →.
2. Para restablecer el aplazamiento del fin del tiempo de cocción, pulsar ↺.
- ✓ El aparato calcula el fin del tiempo de cocción utilizando la duración del tiempo de cocción.
- ✓ La pantalla muestra el fin del tiempo de cocción.
3. Pulsar < o el fin del tiempo de cocción para cambiar al indicador anterior del aparato.  
Si no se utiliza el aparato durante un tiempo prolongado, el indicador vuelve al indicador anterior.

## 9.6 Conteo tiempo de cocción prog.

Si no se ajusta ningún tiempo de cocción, la pantalla muestra el tiempo transcurrido desde el inicio del proceso.

En los ajustes básicos se puede activar o desactivar la función "Conteo tiempo de cocción prog."

## Restablecer "Conteo tiempo de cocción prog."

1. Mantener pulsado ⏻.
2. Pulsar ↺.
- ✓ La función "Conteo tiempo de cocción prog." se ha restablecido.

# 10 Temporiz. larga duración

Esta función permite cocinar y conservar caliente el plato durante un máximo de 74 horas sin tener que encender o apagar el aparato. Se pueden seleccionar el modo de calentamiento "Aire caliente", la temperatura y la duración deseada.

Se debe tener en cuenta que los alimentos rápidamente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el interior del aparato.

Con la función "Temporiz. larga duración" se pueden programar 9 ciclos de calentamiento distintos con una duración total de 74 horas. Se puede configurar el tiempo de inicio y de fin. La pantalla muestra los ajustes que se han seleccionado.

Se puede especificar si la iluminación interior debe estar encendida o apagada durante el tiempo seleccionado.

Al final de la duración seleccionada, el aparato desactiva automáticamente la función. En caso necesario, se puede desactivar la función "Temporiz. larga duración" en cualquier momento mediante la tecla on/off ⏻. Cuando la función "Temporiz. larga duración" está activa, el indicador de la pantalla no cambia cuando se acerca al aparato.

Cuando la función "Temporiz. larga duración", no se puede manejar el aparato a través de la pantalla y el anillo de control, y solo se puede abrir la puerta manualmente con la pieza de apertura manual de la puerta. Montar la pieza para apertura manual de la puerta antes de iniciar la función "Temporiz. larga duración".

Cuando la función "Temporiz. larga duración" está activa, la función «Apertura automática de puerta al finalizar el proceso de cocción» no está disponible.

Cuando la función "Temporiz. larga duración" está activa y se abre la puerta del aparato, este finaliza el proceso de calentamiento tras un periodo de tiempo aleatorio de entre 20 y 30 segundos. Cuando se vuelve a cerrar la puerta del aparato, este finaliza el proceso de calentamiento tras un periodo de tiempo aleatorio de entre 20 y 30 segundos. Para evitar interrumpir el proceso de calentamiento, abrir la puerta del aparato solo entre dos procesos de calentamiento.

## 10.1 Abrir la función "Temporiz. larga duración"

**Requisito:** La función "Temporiz. larga duración" está ajustada en «Activado» en los ajustes básicos  
→ *Página 35*.

1. Deslizar el dedo de izquierda a derecha repetidamente hasta que la pantalla muestre "Modos y otros ajustes".
2. Seleccionar la función "Temporiz. larga duración" con el mando circular.
3. Colocar el interruptor a la derecha de la entrada de la lista "Temporiz. larga duración" en «Activado».
- ✓ El indicador muestra la hora de inicio y de fin.



## 10.2 Seleccionar el periodo de tiempo para la función "Temporiz. larga duración"

**Requisito:** La función "Temporiz. larga duración" está ajustada en «Activado» en los ajustes básicos  
→ *Página 35.*

1. Pulsar en la hora de inicio.
2. Modificar la hora de inicio con el mando circular.
3. Pulsar <.
- ✓ El aparato calcula automáticamente el tiempo hasta la finalización del proceso.
- ✓ El indicador muestra la hora de inicio y de fin.
4. Pulsar en la hora de fin.
5. Utilizar el mando circular para cambiar la hora de fin.
- ✓ El indicador muestra la hora de inicio y de fin.
6. Pulsar ✓ para confirmar.
- ✓ Aparece ⌚ en la pantalla.

**Nota:** Si se configura un punto de inicio con retardo en la función "Temporiz. larga duración", solo es posible iniciar procesos de cocción con un punto de finalización programado.

Las siguientes funciones no están disponibles:

- Programas de limpieza
- Algunos programas de cocción
- Procesos de cocción con ajuste de temperatura interior
- Procesos de cocción sin fin del tiempo de cocción

## 10.3 Seleccionar los ajustes para la iluminación interior mientras la función "Temporiz. larga duración" esté activa

**Requisito:** Se han seleccionado una hora de inicio y una de fin.

→ *"Seleccionar el periodo de tiempo para la función Temporiz. larga duración", Página 25*

1. Pulsar →.
2. Para mantener la iluminación interior encendida en el nivel de iluminación más bajo durante toda la duración que la función "Temporiz. larga duración" esté activa, colocar el interruptor de iluminación interior en «Activado».
3. Para desconectar la iluminación interior durante toda la duración que la función "Temporiz. larga duración" esté activa, colocar el interruptor de iluminación interior en "Apagado".
- ✓ El indicador muestra la hora de inicio y de fin.
4. Pulsar + para programar el primer ciclo de calentamiento.

→ *"Ajustar los ciclos de calentamiento", Página 25*

## 10.4 Ajustar los ciclos de calentamiento

1. Pulsar ⌚.
- ✓ El indicador muestra los ajustes seleccionados para la función "Temporiz. larga duración".
2. Pulsar "Resumen".
3. Pulsar <.
4. Pulsar +.
5. Para ajustar la temperatura, pulsar la opción de temperatura.
  - ▶ Seleccionar la temperatura deseada con el mando circular y pulsar <.

6. Pulsar en la hora de inicio para modificarla.
    - ▶ Seleccionar la hora de inicio mediante el mando circular y pulsar <.
  7. Pulsar en la hora de fin para modificarla.
    - ▶ Seleccionar la hora de fin mediante el mando circular y pulsar <.
  - ✓ El indicador muestra los ajustes para el primer ciclo de calentamiento.
  8. Pulsar ✓ para confirmar.
  9. Pulsar + para programar otro ciclo de calentamiento en caso necesario.
    - ▶ Programar los ajustes para otro ciclo de calentamiento.
- Se pueden programar hasta 9 ciclos de calentamiento.
- ✓ La pantalla muestra los ajustes para los ciclos de calentamiento programados.
  - ✓ El indicador muestra la hora de inicio y de fin para la función "Temporiz. larga duración".
10. Tocar el mando circular.
  - ✓ La pantalla muestra los ajustes para los ciclos de calentamiento programados.
  11. Utilizar el mando circular para navegar por el menú de lista de los ciclos de calentamiento programados.

## 10.5 Cambiar el periodo de tiempo para la función "Temporiz. larga duración"

1. Pulsar ⌚.
- ✓ El indicador muestra los ajustes seleccionados para la función "Temporiz. larga duración".
2. Pulsar "Resumen".
3. Pulsar <.
4. Pulsar →.
- ✓ El indicador muestra la hora de inicio y de fin.
5. Pulsar en la hora de inicio y modificarla con el mando circular.

## 10.6 Modificar los ajustes para la iluminación interior

1. Pulsar ⌚.
- ✓ El indicador muestra los ajustes seleccionados para la función "Temporiz. larga duración".
2. Pulsar "Resumen".
3. Pulsar <.
4. Para mantener la iluminación interior encendida en el nivel de iluminación más bajo durante toda la duración que esté activa la función "Temporiz. larga duración" colocar el interruptor de iluminación interior en «Activado».
5. Para desconectar la iluminación interior durante toda la duración que la función "Temporiz. larga duración" esté activa, colocar el interruptor de iluminación interior en "Apagado".

## 10.7 Modificar el ciclo de calentamiento

1. Pulsar ⌚.
- ✓ El indicador muestra los ajustes seleccionados para la función "Temporiz. larga duración".
2. Pulsar "Resumen".
3. Pulsar <.

4. Utilizar el mando circular para navegar por el menú de lista de los ciclos de calentamiento programados y pulsar en el ciclo de calentamiento deseado.
5. Para modificar los ajustes del ciclo de calentamiento, pulsar en los ajustes correspondientes.
6. Pulsar < para guardar el ajuste modificado.

## 10.8 Borrar el ciclo de calentamiento

1. Pulsar Ⓢ.
- ✓ El indicador muestra los ajustes seleccionados para la función "Temporiz. larga duración".
3. Pulsar ←.
4. Utilizar el mando circular para navegar por el menú de lista de los ciclos de calentamiento programados y seleccionar el ciclo de calentamiento deseado.
5. Pulsar Ⓢ.

## 10.9 Iniciar la función "Temporiz. larga duración"

**Consejo:** Montar la pieza para apertura manual de la puerta antes de activar la función "Temporiz. larga duración".

- ▶ Iniciar con ▶.
- ✓ Se inicia la función "Temporiz. larga duración".
- ✓ Una vez transcurrida la función "Temporiz. larga duración", el aparato se apaga.

## 10.10 Desactivar la función "Temporiz. larga duración"

1. Deslizar el dedo de izquierda a derecha repetidamente hasta que la pantalla muestre "Modos y otros ajustes".
2. Seleccionar la función "Temporiz. larga duración" con el mando circular.
3. Colocar el interruptor a la derecha de la entrada de la lista "Temporiz. larga duración" en "Apagado".

**Nota:** Para desactivar la función "Temporiz. larga duración", también se puede pulsar Ⓢ en el anillo de control.

# 11 Seguro para niños

Activar la función «Seguro para niños» a fin de evitar que los niños enciendan el aparato o modifiquen sus ajustes.

Si el seguro para niños está activado, el aparato no se puede manejar a través de la pantalla ni el mando circular.

Si el seguro para niños está activado y se produce un corte de suministro eléctrico, es posible que no siga activado cuando se restablezca el suministro.

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

## 11.1 Activar el seguro para niños.

**Requisito:** En los ajustes básicos → *Página 35*, la función "Mostrar el seguro para niños" se ha configurado con la opción «Activado».

1. Pulsar Ⓢ.
2. Pulsar Ⓢ.
- ✓ Aparece Ⓢ en el display.
- ✓ La función «Seguro para niños» está activada.

## 11.2 Desactivar el seguro para niños

1. Mantener pulsado Ⓢ durante aproximadamente 2 segundos.
- ✓ La función «Seguro para niños» está desactivada.
2. Ajustar el aparato de la forma habitual.

# 12 Favoritos

En el indicador del aparato "Favoritos", se pueden guardar los programas automáticos, las recomendaciones de ajustes o las combinaciones de modos de calentamiento, temperatura, temperatura interior o tiempo de cocción favoritos. El aparato adopta los ajustes seleccionados como temperatura, tiempo de cocción, peso o grado de dorado de los favoritos.

El nombre de los favoritos se puede seleccionar individualmente.

Se pueden cambiar los ajustes de favoritos guardados o el orden de los favoritos mediante la aplicación Home Connect.

Se pueden modificar los ajustes después de iniciar los favoritos.

→ "Modificar favoritos", *Página 27*

## 12.1 Crea los primeros favoritos

### Notas

- Se puede guardar un plato como favorito al principio o al final de un programa automático o un ajuste recomendado.
- En la pantalla del aparato «Manejo manual» se puede guardar un favorito. Una vez seleccionados los ajustes de temperatura, tipo de calentamiento y tiempo de cocción, el indicador muestra Ⓢ.

**Requisito:** Los ajustes para los favoritos están seleccionados o se ha terminado un proceso de calentamiento.

1. Pulsar Ⓢ.
- ✓ En la pantalla del aparato aparece el indicador "Favoritos".
2. Pulsar Ⓢ.

3. Indicar un nombre mediante el teclado.
4. Pulsar ✓.

## 12.2 Seleccionar favorito

1. Deslizar el dedo de derecha a izquierda repetidamente hasta que la pantalla muestre "Favoritos".  
→ "Indicadores del aparato", Página 11
2. Seleccionar los favoritos deseados con el mando circular.
3. Pulsar en el favorito.

## 12.3 Cambiar el nombre del favorito

**Requisito:** Seleccionar el favorito.

→ "Seleccionar favorito", Página 27

1. Pulsar .
2. Introducir el nombre del favorito.
3. Pulsar ✓ para confirmar.

## 12.4 Iniciar favoritos

**Requisito:** Seleccionar el favorito.

→ "Seleccionar favorito", Página 27

- ▶ Iniciar con ▶.

## 12.5 Modificar favoritos

La disponibilidad de los ajustes depende de los favoritos seleccionados.

**Requisitos**

- Seleccionar el favorito.  
→ "Seleccionar favorito", Página 27
- El favorito se detiene.

1. Modificar los ajustes seleccionados, como la temperatura, el modo 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 se ha guardado un programa automático como favorito, solo se podrá modificar determinados ajustes, como el peso, el grado de dorado deseado, el grosor de los platos o el grado de cocción de los mismos.

Si se ha guardado una recomendación de configuración como favorita, se pueden cambiar los ajustes del aparato una vez que se haya iniciado el favorito.

Los ajustes modificados solo se pueden guardar a través de la app Home Connect. Tan pronto como se detenga o finalice el favorito, la aplicación Home Connect, preguntará si se desea guardar la configuración en el favorito.

2. Pulsar ✓.

3. Iniciar con ▶.

- ✓ Se inicia el funcionamiento con los ajustes modificados.

**Nota:** El aparato no guarda los ajustes modificados en los favoritos seleccionados. Si se vuelve a seleccionar el favorito, los ajustes se corresponden con los ajustes de cuando se creó el favorito.

Con la aplicación Home Connect se pueden modificar los ajustes para los favoritos.

## 12.6 Eliminar favoritos

**Requisito:** Seleccionar el favorito.

→ "Seleccionar favorito", Página 27

1. Pulsar .
2. Pulsar ✓ para confirmar.

# 13 Programas

En el indicador del aparato "Programas" se encuentran los programas automáticos y las recomendaciones de ajustes.

## 13.1 Programas automáticos

Con la función «Programas automáticos», se pueden preparar los platos más diversos. El aparato selecciona automáticamente el ajuste óptimo.

En el caso de los programas automáticos, el aparato determina, por ejemplo, los ajustes óptimos después de introducir, por ejemplo, el peso y el resultado de la cocción deseado. Los programas automáticos están marcados con una marca de verificación en la lista de resumen.

En función del modo de calentamiento, el tiempo de cocción no empieza hasta que el aparato se ha precalentado. Se puede encontrar información sobre los accesorios o los niveles de inserción en las sugerencias del programa correspondiente.

**Nota:** En los ajustes básicos → *Página 35* se pueden filtrar los programas automáticos, por ejemplo, con los siguientes filtros "Vegetariano" o "No carne/aves".

## Indicaciones sobre el ajuste de programas automáticos

Es preciso tener en cuenta las indicaciones sobre el ajuste de programas automáticos.

- El resultado de la cocción depende de la calidad del alimento, así como del tamaño y tipo de recipiente. Para conseguir un resultado de cocción óptimo, usar exclusivamente alimentos en buen estado y carne a temperatura del frigorífico. Cuando se cocinen platos congelados, usar exclusivamente alimentos recién extraídos del congelador.
- Los alimentos están divididos en categorías. Cada categoría incluye uno o varios platos. En la pantalla aparece el último plato seleccionado.
- Para preparar algunos platos, el aparato solicita que se indique el peso, el nivel de dorado, el grosor de los alimentos o su grado de cocción.
- Para preparar algunos platos, puede ser necesario precalentar el compartimento de cocción vacío para que el resultado de la cocción sea óptimo. Introducir el plato en el compartimento de cocción cuando haya finalizado el precalentamiento y aparezca un mensaje en el display.

- La próxima vez, el aparato mostrará los ajustes seleccionados a modo de sugerencia.
- En algunos programas se necesita la termosonda. Utilizar la termosonda → *Página 29* para estos programas.
- Para que los resultados sean satisfactorios, el interior del horno no debe estar demasiado caliente para el plato seleccionado. Si el compartimento de cocción está demasiado caliente, la pantalla muestra un aviso correspondiente. Dejar que se enfríe el aparato y volver a iniciar.

### Seleccionar un programa automático

1. Deslizar el dedo de derecha a izquierda repetidamente hasta que la pantalla muestre "Programas".
- ✓ La pantalla muestra el primer programa en la categoría "Verdura" o el último programa ajustado.
- ✓ La pantalla muestra los valores preajustados para el programa o los últimos valores ajustados.
- ✓ La pantalla muestra una sugerencia y sensores de selección para la categoría, los favoritos → *Página 26* y para el inicio del programa.
2. Seleccionar el plato deseado con el mando circular y pulsar en el plato deseado.
- ✓ La pantalla muestra el nombre del plato seleccionado y los valores asociados.

### Modificar categoría

1. Pulsar en el sensor de selección de la categoría.
- ✓ En la pantalla se muestran las categorías disponibles en el menú circular.
2. Seleccionar la categoría deseada con el mando circular.
3. Pulsar < o la categoría para confirmar la selección.
- ✓ La pantalla muestra el primer plato de la categoría seleccionada y los valores asociados.

### Modificar un programa

1. Pulsar sobre el nombre de un plato o navegar por el menú de lista de los platos con el mando circular.
2. Pulsar el plato deseado.
- ✓ El indicador muestra el nombre del plato seleccionado y los ajustes asociados.
3. Pulsar el ajuste deseado.
4. Utilizar el mando circular para cambiar el ajuste y pulsar en el ajuste deseado.  
No se pueden modificar todos los ajustes.  
El tipo de calentamiento no se puede modificar.
5. Pulsar <.
- ✓ El indicador muestra el nombre del plato seleccionado y los ajustes asociados.
6. Pulsar □.
- ✓ En la pantalla se muestran consejos relativos a los accesorios y la preparación.
7. Seguir las indicaciones del indicador.

### Iniciar el programa automático

- ▶ Pulsar ▶.
- ✓ Una vez finaliza el tiempo de cocción, suena una señal.
- ✓ El aparato deja de calentar.

**Nota:** Si se abre la puerta del aparato durante el transcurso de un programa automático, puede verse afectado el resultado de la cocción. No abrir la puerta del

aparato o no abrirla durante mucho tiempo. El aparato interrumpe el programa automático cuando la puerta está abierta y lo reanuda al cerrarla.

### Prolongar el proceso de cocción

Si aún no se ha conseguido el resultado esperado de la cocción, se puede prolongar el tiempo de cocción.

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

### Cancelar el programa automático

**Nota:** Una vez iniciado el programa automático, los ajustes ya no se pueden modificar.

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

### Guardar un programa como favorito

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

1. Pulsar □.
  - ✓ En la pantalla aparece el indicador "Favoritos".
  2. Pulsar \_/.
  3. Indicar un nombre mediante el teclado.
  4. Pulsar ✓.
- Se pueden cambiar los ajustes de los favoritos guardados mediante la aplicación Home Connect.

## 13.2 Ajustes recomendados

En algunos ajustes recomendados el aparato determina el modo de calentamiento óptimo.

Los ajustes recomendados no están marcados con una marca de verificación en la lista de resumen.

Si se especifica un peso en la sugerencia, la temperatura y el tiempo de cocción recomendados se refieren a dicho peso. Se pueden ajustar la temperatura y el tiempo de cocción dentro de los rangos disponibles.

En función del modo de calentamiento, el tiempo de cocción no empieza hasta que el aparato se ha precalentado. Se puede encontrar información sobre los accesorios o los niveles de inserción en las sugerencias del programa correspondiente.

### Consejos sobre los ajustes recomendados

Tener en cuenta los consejos sobre los ajustes recomendados.

- El resultado de la cocción depende de la calidad del alimento, así como del tamaño y tipo de recipiente. Para conseguir un resultado de cocción óptimo, usar exclusivamente alimentos en buen estado y carne a temperatura del frigorífico. Cuando se cocinen platos congelados, usar exclusivamente alimentos recién extraídos del congelador.
- Los alimentos están divididos en categorías. Cada categoría incluye uno o varios platos. En la pantalla aparece el último plato seleccionado.
- En algunos ajustes recomendados el aparato determina el modo de calentamiento.
- Se puede cambiar la temperatura y el tiempo de cocción dentro de rangos específicos.
- Para preparar algunos platos, puede ser necesario precalentar el compartimento de cocción vacío para que el resultado de la cocción sea óptimo. Introducir

el plato en el compartimento de cocción cuando haya finalizado el precalentamiento y aparezca un mensaje en el display.

- La próxima vez, el aparato mostrará los ajustes seleccionados a modo de sugerencia.
- Para que los resultados sean satisfactorios, el interior del horno no debe estar demasiado caliente para el plato seleccionado. Si el compartimento de cocción está demasiado caliente, la pantalla muestra un aviso correspondiente. Dejar que se enfríe el aparato y volver a iniciar.

### Seleccionar un ajuste recomendado

1. Deslizar el dedo de derecha a izquierda repetidamente hasta que la pantalla muestre "Programas".
- ✓ La pantalla muestra el primer programa en la categoría "Verdura" o el último programa ajustado.
- ✓ La pantalla muestra los valores preajustados para el programa o los últimos valores ajustados.
- ✓ La pantalla muestra una sugerencia y sensores de selección para la categoría, los favoritos → *Página 26* y para el inicio del programa.
2. Seleccionar el plato deseado con el mando circular y pulsar en el plato deseado.
- ✓ La pantalla muestra el nombre del plato seleccionado y los valores asociados.

### Modificar categoría

1. Pulsar en el sensor de selección de la categoría.
- ✓ En la pantalla se muestran las categorías disponibles en el menú circular.
2. Seleccionar la categoría deseada con el mando circular.
3. Pulsar < o la categoría para confirmar la selección.
- ✓ La pantalla muestra el primer plato de la categoría seleccionada y los valores asociados.

### Modificar un programa

1. Pulsar sobre el nombre de un plato o navegar por el menú de lista de los platos con el mando circular.
  2. Pulsar el plato deseado.
  - ✓ El indicador muestra el nombre del plato seleccionado y los ajustes asociados.
  3. Pulsar el ajuste deseado.
  4. Utilizar el mando circular para cambiar el ajuste y pulsar en el ajuste deseado.
- No se pueden modificar todos los ajustes.  
El tipo de calentamiento no se puede modificar.

5. Pulsar <.
- ✓ El indicador muestra el nombre del plato seleccionado y los ajustes asociados.
6. Pulsar □.
- ✓ En la pantalla se muestran consejos relativos a los accesorios y la preparación.
7. Seguir las indicaciones del indicador.

### Iniciar un ajuste recomendado

- ▶ Pulsar ►.
- ✓ Una vez finaliza el tiempo de cocción, suena una señal.
- ✓ El aparato deja de calentar.

**Nota:** Si se abre la puerta del aparato durante el transcurso de un ajuste recomendado, puede verse afectado el resultado de la cocción. No abrir la puerta del aparato o no abrirla durante mucho tiempo. El aparato interrumpe el ajuste recomendado cuando la puerta está abierta y lo reanuda al cerrarla.

### Prolongar el proceso de cocción

Si aún no se ha conseguido el resultado esperado de la cocción, se puede prolongar el tiempo de cocción.

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

### Modificar un ajuste recomendado

**Nota:** Una vez iniciado el ajuste recomendado, los ajustes ya no se pueden modificar.

1. Pulsar en el ajuste recomendado.
2. Modificar los ajustes deseados.

### Guardar un programa como favorito

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

#### Requisitos

- Se han ajustado la temperatura y el modo de calentamiento.
  - Ajustar el tiempo de cocción o la temperatura interior.
1. Pulsar □.
  - ✓ En la pantalla aparece el indicador "Favoritos".
  2. Pulsar \_/\_.
  3. Indicar un nombre mediante el teclado.
  4. Pulsar ✓.
- Se pueden cambiar los ajustes de "Favoritos" guardados mediante la aplicación Home Connect.

## 14 Termosonda

La termosonda permite una cocción interior exactamente al punto. Tres puntos de medición en la termosonda miden la temperatura del interior del alimento cocinado. Una vez alcanzada la temperatura interior deseada, el aparato se apaga automáticamente, con lo que se asegura que cada alimento quede cocinado en su punto.

### ⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

La termosonda y el compartimento de cocción se calientan intensamente.

- ▶ Utilizar guantes de cocina para introducir y sacar la termosonda.

### ATENCIÓN

Las temperaturas superiores a 250 °C pueden dañar la termosonda.

- ▶ Utilizar la termosonda en el aparato solo si el ajuste máximo de temperatura es de 230 °C.
- ▶ Al utilizar el modo de calentamiento "Grill + recirculación de aire", "Nivel de grill 1 + humedad" y "Nivel de grill 2 + humedad" con la termosonda, no introducir los alimentos en el nivel superior.

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

Si se utiliza una termosonda incorrecta, el calor puede deteriorar el aislamiento.

- ▶ Utilizar únicamente una termosonda diseñada para este aparato.

### **ATENCIÓN**

Los productos de limpieza agresivos pueden dañar la termosonda.

- ▶ No lavar la termosonda en el lavavajillas.

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

La termosonda es afilada.

- ▶ Manipular con cuidado la termosonda.

Utilizar únicamente una termosonda diseñada para este aparato. Se puede adquirir la termosonda → *Página 17* como pieza de recambio a través del servicio al cliente o en la tienda online. Se puede utilizar también la termosonda del Gaggenau horno o del horno-microondas combinado de la misma gama de aparatos.

No colocar nunca el alimento en el nivel superior al utilizar la termosonda.

Retirar siempre la termosonda del interior del horno después de su uso. No guardar la termosonda en el compartimento de cocción.

Tras cada uso, limpiar la termosonda con un paño húmedo.

El rango medible va de los 15 °C a los 100 °C. Fuera del rango medible, la pantalla muestra «<15 °C» o «>100 °C» para la temperatura interior actual.

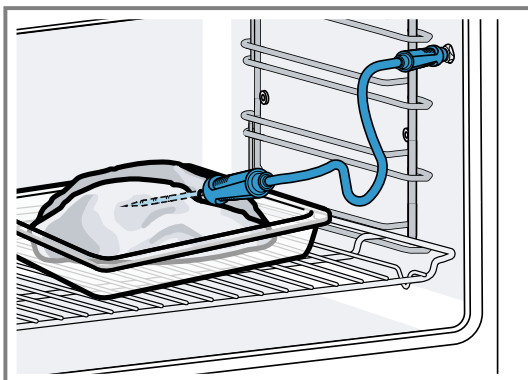
Si se deja el alimento durante un tiempo en el compartimento de cocción tras finalizar el modo de cocción, la temperatura interior aumenta un poco debido al calor residual que permanece.

## **14.1 Introducir la termosonda en los alimentos**

1. Introducir completamente la termosonda en el alimento cocinado.
2. La termosonda no se debe insertar en la grasa.
3. Asegurarse de que la termosonda no toque el recipiente ni un hueso.
4. Introducir el alimento en el compartimento de cocción.

### **Introducir la termosonda en carnes**

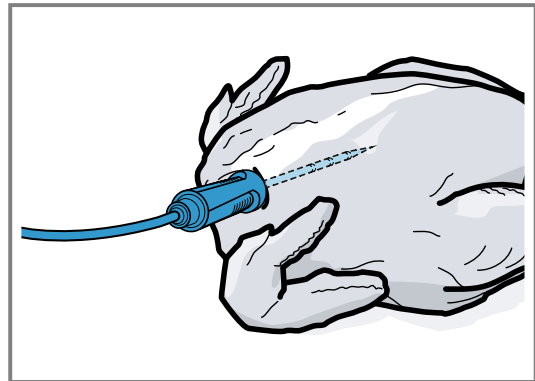
1. Introducir lateralmente la termosonda por la parte más gruesa hasta que llegue al tope.



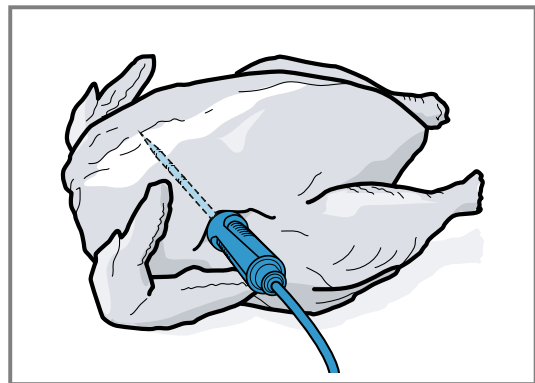
2. Si se están cocinando varias piezas, insertar la termosonda en el centro de la pieza más gruesa.

### **Introducir la termosonda en aves**

1. Introducir la termosonda por la parte más gruesa de la pechuga hasta el tope.



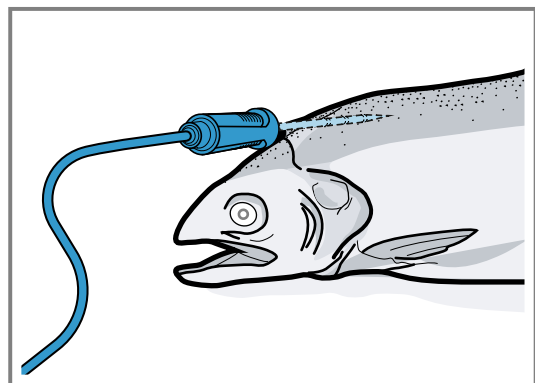
2. Según la forma del ave, introducir la termosonda en sentido transversal o longitudinal.



3. Con las aves debe tenerse en cuenta que la punta de la termosonda no debe introducirse en la cavidad interior de la carcasa.

### **Introducir la termosonda en pescados**

1. Introducir la termosonda detrás de la cabeza, en dirección a las espinas, hasta el tope.



2. Colocar el pescado entero sobre la parrilla en posición «flotante»; para ello, posarlo sobre media patata.

## **14.2 Dar la vuelta a los alimentos**

1. No extraer la termosonda al dar la vuelta a los alimentos.
2. Dar la vuelta a los alimentos.
3. Tras dar la vuelta al alimento, comprobar que la termosonda siga en su posición correcta.



## 14.3 Ajuste de la termosonda

### ATENCIÓN

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

- ▶ Asegurarse de que la distancia entre la superficie del grill y la termosonda y el cable de la termosonda sea de varios centímetros. También se debe tener en cuenta de que la carne puede abrirse durante la cocción.

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

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

**Requisito:** No se ha ajustado ningún fin del tiempo de cocción. Las funciones del fin del tiempo de cocción y la termosonda no están disponibles al mismo tiempo.

1. Introducir el alimento en el compartimento de cocción con la termosonda ya insertada.

2. Conectar la termosonda al enchufe del compartimento de cocción.

3. Cerrar la puerta del aparato.

- ✓ El indicador muestra la temperatura actual de la cavidad interior y el sensor de selección para la termosonda.

4. Seleccionar el modo de calentamiento deseado y la temperatura de la cavidad interior con el mando circular.

5. Pulsar.

6. Seleccionar la temperatura interior → *Página 31* deseada con el mando circular.

- ▶ Asegurarse de que la temperatura interior ajustada sea superior a la actual.

La temperatura interior ajustada se puede modificar en cualquier momento.

7. Si es necesario, borrar y reajustar la temperatura interior ajustada con C o el mando circular.

8. Pulsar < o en la temperatura interior ajustada.

9. Pulsar ▶.

- ✓ El aparato calienta con el modo de calentamiento ajustado.

- ✓ Si no se ha ajustado ninguna temperatura interior, el indicador muestra el modo de calentamiento y la temperatura interior actual.

- ✓ Si se ha ajustado una temperatura interior, el indicador muestra el modo de calentamiento y cambia entre la indicación del tiempo estimado → *Página 32*, hasta que se alcanza la temperatura interior, y la temperatura interior actual y ajustada.

- ✓ Si la temperatura interior actual es 5 °C inferior a la temperatura interior ajustada, el indicador muestra la temperatura interior actual y la ajustada ampliadas.

- ✓ Cuando en el alimento se alcanza la temperatura interior programada, suena una señal y en el indicador se muestra la temperatura interior deseada junto a la temperatura interior ajustada y suena una señal.

- ✓ El aparato finaliza automáticamente el funcionamiento.

**Nota:** Si no se sigue utilizando el aparato después del tono de aviso, el indicador muestra cuánto tiempo ha pasado desde que el alimento alcanzó la temperatura interna.

Si se vuelve a utilizar el aparato, el aparato borrará la indicación del tiempo. Tras unos 20 minutos sin funcionar, el aparato cambia al modo de bajo consumo.

## 14.4 Borrar la temperatura interior programada

- ▶ Hacer doble clic en la temperatura del indicador del aparato "Manual".

→ *"Indicadores del aparato", Página 11*

- ✓ El indicador muestra la temperatura interior actual.

## 14.5 Modificar la temperatura interior programada

1. Pulsar.

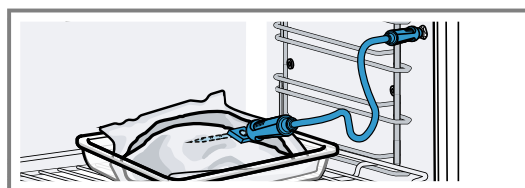
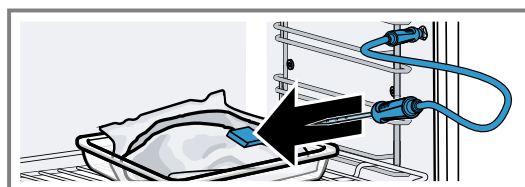
2. Modificar la temperatura interior ajustada con el mando circular.

Cuando la pantalla muestra la temperatura interior ajustada de forma ampliada en la posición de las 12 en punto, se puede modificar directamente la temperatura interior con el mando circular.

## 14.6 Utilizar la termosonda con el modo de calentamiento "Cocción al vacío"

**Nota:** Utilizar únicamente cinta adhesiva de espuma y bolsas de cocción resistentes al calor, aptas para cocción al vacío y de alta calidad.

1. Colocar los alimentos en bolsas de cocción al vacío especiales resistentes al calor y envasar al vacío.
2. Cerrar la bolsa de cocción con la cinta adhesiva de espuma resistente al calor.
3. Introducir la termosonda a través de la cinta adhesiva de espuma, la bolsa de cocción y el punto más profundo del alimento.
  - ▶ Colocar la punta de la termosonda en el centro del alimento.



4. Ajustar la temperatura de la cavidad interior al menos 1 o 2 °C más que la temperatura interior deseada.

## 14.7 Valores orientativos para la temperatura interior

En el siguiente cuadro figuran los valores orientativos para la temperatura interior. Estos valores orientativos dependen de la calidad y las propiedades de los alimentos.

Utilizar únicamente alimentos frescos, no congelados. Por motivos de higiene, es preciso asegurarse de que los alimentos delicados alcancen una temperatura interior mínima de entre 62 °C y 70 °C en el caso del pescado y la caza, y entre 80 °C y 90 °C en el caso de las aves o la carne picada.

| Alimento                                                          | Valor orientativo de temperatura interior en °C |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Vacuno</b>                                                     |                                                 |
| Filete de ternera, rosbif, entrecot, asado de vacuno, poco hecho  | 47-55                                           |
| Filete de ternera, rosbif, entrecot, asado de vacuno, al punto    | 56-63                                           |
| Filete de ternera, rosbif, entrecot, asado de vacuno, medio hecho | 64-70                                           |
| Filete de ternera, rosbif, entrecot, asado de vacuno, muy hecho   | 71-75                                           |
| <b>Cerdo</b>                                                      |                                                 |
| Asado de cerdo                                                    | 75-80                                           |
| Lomo de cerdo (al punto)                                          | 65-70                                           |
| Lomo de cerdo (medio hecho)                                       | 71-75                                           |
| Lomo de cerdo (muy hecho)                                         | 76-80                                           |
| Asado carne picada                                                | 85                                              |
| Filete de cerdo, al punto                                         | 65-70                                           |
| Filete de cerdo, medio hecho                                      | 71-75                                           |
| <b>Ternera</b>                                                    |                                                 |
| Asado de ternera, muy hecho                                       | 75-80                                           |
| Pecho de ternera relleno, muy hecho                               | 75-80                                           |
| Lomo de ternera, medio hecho                                      | 64-70                                           |
| Lomo de ternera, muy hecho                                        | 71-75                                           |
| Solomillo de ternera, poco hecho                                  | 50-55                                           |
| Solomillo de ternera, al punto                                    | 56-63                                           |
| Solomillo de ternera, medio hecho                                 | 64-70                                           |
| Solomillo de ternera, muy hecho                                   | 71-75                                           |
| <b>Carne de caza</b>                                              |                                                 |
| Solomillo de corzo                                                | 60-70                                           |
| Pata de corzo                                                     | 70-75                                           |
| Filetes de lomo de ciervo                                         | 65-70                                           |
| Lomo de liebre, lomo de conejo                                    | 65-70                                           |
| <b>Aves</b>                                                       |                                                 |
| Pollo                                                             | 90                                              |
| Gallina de Guinea                                                 | 80-85                                           |
| Ganso, pavo, pato                                                 | 85-90                                           |
| Pechuga de pato, al punto                                         | 55-60                                           |

| Alimento                       | Valor orientativo de temperatura interior en °C |
|--------------------------------|-------------------------------------------------|
| Pechuga de pato, medio hecha   | 61-70                                           |
| Pechuga de pato, muy hecha     | 71-80                                           |
| Filete de avestruz             | 60-65                                           |
| <b>Cordero</b>                 |                                                 |
| Pierna de cordero, medio hecha | 65-69                                           |
| Pierna de cordero, muy hecha   | 70-80                                           |
| Lomo de cordero, al punto      | 55-60                                           |
| Lomo de cordero, medio hecho   | 61-64                                           |
| Lomo de cordero, muy hecho     | 65-75                                           |
| <b>Carnero</b>                 |                                                 |
| Pierna de carnero, al punto    | 70-75                                           |
| Pierna de carnero, medio hecha | 76-80                                           |
| Pierna de carnero, muy hecha   | 81-85                                           |
| Lomo de carnero, medio hecho   | 70-75                                           |
| Lomo de carnero, muy hecho     | 76-80                                           |
| <b>Pescado</b>                 |                                                 |
| Solomillo, entero, medio hecho | 58-64                                           |
| Solomillo, entero, muy hecho   | 65-68                                           |
| Terrina                        | 62-65                                           |
| <b>Otros</b>                   |                                                 |
| Pan                            | 96                                              |
| Paté                           | 72-75                                           |
| Terrina                        | 70-75                                           |
| Foie gras                      | 45-60                                           |
| Calentar alimentos             | 75                                              |

## 14.8 Tiempo de cocción estimado

Si se programa un ajuste de temperatura superior a 120 °C con la termosonda insertada, tras un precalentamiento la pantalla muestra un tiempo de cocción estimado al cabo de unos minutos. El tiempo de cocción estimado se actualiza constantemente.

El tiempo de cocción estimado solo está disponible si se conecta el aparato con la aplicación Home Connect. Cuanto mayor sea el tiempo de cocción, más precisa será la estimación. No abrir la puerta del aparato: el tiempo de cocción podría modificarse incorrectamente. El tiempo de cocción estimado se muestra con el funcionamiento manual y con los programas automáticos. Para mostrar la temperatura interior actual, pulsar la temperatura interior ajustada.



## 15 Home Connect

Este aparato tiene capacidad para conectarse a la red. Conecte su aparato con un dispositivo móvil para manejar las funciones a través de la aplicación Home Connect, adaptar los ajustes básicos o supervisar el estado de funcionamiento actual.

Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países. La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect en su país. Para obtener más información, consultar: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

La aplicación Home Connect le guiará durante todo el proceso de registro. Siga las instrucciones y observe las notas de la aplicación Home Connect.

### Notas

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

### 15.1 Configurar Home Connect

#### Requisitos

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

1. Escanear el siguiente código QR.



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

2. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.

### 15.2 Home Connect Ajustes

En los ajustes básicos del aparato se pueden personalizar los ajustes de la red doméstica.

El ajuste que aparece en el panel indicador depende de si se ha configurado Home Connect y de si el aparato está conectado a la red doméstica.

Se puede conectar o desconectar la conexión a la red en función de la necesidad. Al desconectar la función wifi, se conserva la información de red. Tras activarla,

esperar unos segundos hasta que el aparato se haya vuelto a conectar a la red doméstica.

La pantalla muestra la intensidad de la conexión al router mediante diferentes sensores de selección.

**Nota:** Durante el modo preparado en red, el aparato consume 2 W como máximo.

Acceder a las funciones del aparato a través de la aplicación Home Connect. En los ajustes básicos → *Página 35*, si se selecciona el ajuste "Apagado (solo control)" en "Inicio remoto", la aplicación Home Connect solo muestra el estado de funcionamiento del aparato y se pueden configurar los ajustes.

En los ajustes básicos → *Página 35*, si se selecciona el ajuste "Permanente" en "Inicio remoto", se puede iniciar y manejar el aparato en todo momento sin desbloquearlo previamente.

En los ajustes básicos → *Página 35*, si en "Inicio remoto" se selecciona el ajuste "Manual", el aparato precisará una autorización desde el centro de control para iniciar una función.

En los ajustes básicos → *Página 35* se puede ver la información de la red a través de "Información de red".

En los ajustes básicos → *Página 35* se pueden borrar los datos de la red del aparato en cualquier momento a través de "Restabl. las credenciales de red".

### 15.3 Iniciar las funciones con la aplicación Home Connect mediante el "Inicio remoto" manual

Con la aplicación Home Connect se puede ajustar el aparato a distancia mediante la función "Inicio remoto". En los ajustes básicos, si en "Inicio remoto" se selecciona el ajuste "Manual", el aparato precisará una autorización desde el centro de control para iniciar una función.

#### ⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

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

- ▶ No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.
- ▶ Si sale humo del interior del aparato, apagar el aparato o desenchufarlo y mantener la puerta cerrada para apagar cualquier llama que pueda producirse.

#### Requisitos

- El aparato está conectado a la red doméstica y a la aplicación Home Connect.
- Para iniciar una función, el ajuste "Manual" en "Inicio remoto" debe estar seleccionado en los ajustes básicos.

1. Para activar el inicio a distancia manual, pulsar  y, a continuación, .
2. Efectuar un ajuste en la aplicación Home Connect y enviarlo al aparato.
3. Iniciar una función.

**Nota:** Si se abre la puerta del aparato más de 15 minutos después de la activación del inicio a distancia o el fin del funcionamiento, el aparato desactiva el inicio a distancia manual.

24 horas después de la activación del inicio a distancia, el aparato desactiva el inicio a distancia manual.

## 15.4 Iniciar las funciones con la aplicación Home Connect mediante "Inicio remoto" permanentemente activado

Con la aplicación Home Connect, es posible ajustar e iniciar el aparato a distancia mediante la función "Inicio remoto". En los ajustes básicos, si en "Inicio remoto" se selecciona el ajuste "Permanente", el aparato no precisará ninguna autorización desde el centro de control para iniciar una función.

### ⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

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

- ▶ No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.
- ▶ Si sale humo del interior del aparato, apagar el aparato o desenchufarlo y mantener la puerta cerrada para apagar cualquier llama que pueda producirse.

### **Requisitos**

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

## 15.5 Modificar los ajustes con la aplicación Home Connect

Con la aplicación Home Connect, es posible ajustar el aparato a distancia.

### ⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

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

- ▶ No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.
- ▶ Si sale humo del interior del aparato, apagar el aparato o desenchufarlo y mantener la puerta cerrada para apagar cualquier llama que pueda producirse.

**Requisito:** El aparato está conectado a la red doméstica y a la aplicación Home Connect.

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

## 15.6 Conectar o desconectar el WiFi

**Requisito:** Los ajustes Activado y "Apagado" solo están disponibles si se ha establecido una conexión con el servidor Home Connect.

1. Pulsar  en la barra de estado.
2. Pulsar  en el centro de control.
3. Pulsar el ajuste deseado.
4. En caso necesario, usar < para cambiar al panel indicador del aparato "Ajustes".

## 15.7 Mostrar la función "Temporiz. larga duración" con la aplicación Home Connect

**Requisito:** El aparato está conectado a Home Connect.

- ▶ En la sección «Más ajustes» del menú de ajustes de la aplicación Home Connect, mostrar u ocultar la función "Temporiz. larga duración".
- ✓ En «Tipo de calentamiento», la aplicación Home Connect muestra dos opciones para la función "Temporiz. larga duración".

**Nota:** El indicador del aparato muestra en "Modos y otros ajustes" la función "Temporiz. larga duración".

## 15.8 Desactivar la función "Temporiz. larga duración" con hora de inicio programada con la aplicación Home Connect

### **Requisitos**

- El aparato está conectado a Home Connect.
- En la función "Temporiz. larga duración" del aparato hay una hora de inicio futura programada.
- Aún falta tiempo para que llegue la hora de inicio programada de la función "Temporiz. larga duración".
- ▶ En la sección «Más ajustes» del menú de ajustes de la aplicación Home Connect, desactivar la función "Temporiz. larga duración".
- ✓ No se inicia la función "Temporiz. larga duración".

## 15.9 Iniciar la función "Temporiz. larga duración" con la aplicación Home Connect

La función "Temporiz. larga duración" está disponible en la aplicación Home Connect. En la aplicación Home Connect, se puede iniciar la función "Temporiz. larga duración" con "Aire caliente" sin ciclo de calentamiento. No es posible programar un inicio retardado ni configurar varios ciclos de calentamiento a través de la aplicación Home Connect.

**Requisito:** En la sección «Más ajustes» de la aplicación Home Connect, está activada la indicación de la función "Temporiz. larga duración".

→ "Mostrar la función 'Temporiz. larga duración' con la aplicación Home Connect", Página 34

1. En «Tipo de calentamiento», seleccionar la función "Temporiz. larga duración" con "Aire caliente" o sin ciclo de calentamiento.
2. Pulsar «Continuar».
3. En un ciclo de calentamiento con "Aire caliente", seleccionar la temperatura y pulsar «Continuar».
4. Seleccionar el periodo de tiempo.
5. Pulsar «Listo».
6. Pulsar «Inicio».

## 15.10 Actualización de software

Con la función de actualización de software es posible actualizar el software del aparato, p. ej., optimización, subsanación de averías, actualizaciones relevantes para la seguridad o funciones y servicios adicionales.

Las condiciones previas necesarias son: ser un usuario registrado en Home Connect, tener la aplicación instalada en su dispositivo móvil y estar conectado al servidor Home Connect.

Tan pronto como haya una actualización de software disponible, se le informará mediante la aplicación Home Connect y podrá comenzar la actualización de software por medio de la aplicación. Después de descargarla correctamente, se puede ejecutar la actualización a través de la aplicación Home Connect si el usuario se

encuentra en su red doméstica inalámbrica (wifi). Después de que se efectúe la instalación correctamente, se recibe la información mediante la aplicación Home Connect.

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

#### Notas

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

## 15.11 Protección de datos

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

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

- Identificación clara del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación wifi utilizado).
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación wifi (para garantizar una conexión segura).
- Las versiones actuales de software y hardware de su aparato.
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

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

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

## 16 Ajustes básicos

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

### 16.1 Vista general de los ajustes básicos

Aquí encontrará una vista general de los ajustes básicos y los ajustes de fábrica. Los ajustes básicos dependen del equipamiento de su aparato.

| Símbolo                                                                            | Ajuste básico | Ajuste | Selección                                                                                    | Utilización                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Red doméstica | Wifi   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Activado</li> <li>■ Apagado <sup>1</sup></li> </ul> | <p>Conectar o desconectar el WiFi</p> <p><b>Nota:</b> Los ajustes Activado y Desactivado solo están disponibles si se ha establecido una conexión con el servidor Home Connect.</p> <p>Todos los ajustes quedan memorizados tras apagar la máquina. Activar el WiFi para utilizar la unidad de control del aparato mediante la aplicación, así como otras funciones del aparato.</p> |

<sup>1</sup> Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

| Símbolo                                                                            | Ajuste básico | Ajuste                           | Selección                                                                                                                                                                                                                                                                     | Utilización                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                    |               | Asistente Home Connect           | <ul style="list-style-type: none"> <li>En la primera conexión con la aplicación Home Connect: "Iniciar"</li> <li>Si la conexión se realiza correctamente con la aplicación Home Connect: "Conectar ahora"</li> </ul>                                                          | Configurar Home Connect → <i>Página 33</i>                                                                                            |
|                                                                                    |               | Inicio remoto                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Apagado (solo control)</li> <li>Manual <sup>1</sup></li> <li>Permanente</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Los ajustes solo están disponibles si en WiFi se ha seleccionado el ajuste «Activado».</p>                                          | Ajustar "Inicio remoto" → <i>"Iniciar las funciones con la aplicación Home Connect mediante el 'Inicio remoto' manual", Página 33</i> |
|                                                                                    |               | Información de red               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Dirección MAC</li> <li>WiFi SSID</li> <li>Dirección IPv4</li> <li>Dirección IPv6</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Los ajustes solo están disponibles si en WiFi se ha seleccionado el ajuste «Activado».</p>                                 | Mostrar "Información de red"                                                                                                          |
|                                                                                    |               | Restabl. las credenciales de red | <ul style="list-style-type: none"> <li>Confirmar</li> </ul> <p>Se restablecen todas las conexiones. El aparato elimina los datos de acceso a la red guardados.</p> <p><b>Nota:</b> Los ajustes solo están disponibles si en WiFi se ha seleccionado el ajuste «Activado».</p> | Restablecer los datos de acceso a la red                                                                                              |
|  | Pantalla      | Brillo                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>1</li> <li>2</li> <li>3</li> <li>4 <sup>1</sup></li> <li>5</li> <li>6</li> </ul>                                                                                                                                                       | Ajustar el brillo en niveles                                                                                                          |
|                                                                                    |               | Vista a distancia                | <ul style="list-style-type: none"> <li>«Activado» <sup>1</sup>: el indicador muestra menos contenido cuando el usuario está más lejos.</li> <li>"Apagado": el indicador muestra siempre el mismo contenido.</li> </ul>                                                        | Conectar o desconectar la vista remota                                                                                                |
|                                                                                    |               | Pantalla en modo desactivado.    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Logo GAGGE-NAU"aparece al acercarse" <sup>1</sup></li> <li>Ninguno</li> </ul>                                                                                                                                                          | Ajustar la indicación del modo de bajo consumo → <i>Página 14</i>                                                                     |

<sup>1</sup> Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

| Símbolo                                                                            | Ajuste básico | Ajuste                              | Selección                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Utilización                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                    |               | Comportamiento del anillo           | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ "Estándar": pulsar la función deseada y cambiar la función mediante el mando circular</li> <li>■ "Selección rápida"<sup>1</sup>: cambiar la función mediante el mando circular, que se encuentra en la parte superior de dicho mando</li> </ul>                                                                                                        | Ajustar la respuesta del mando circular                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                    |               | Mostrar el seguro para niños        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ «Activado»<sup>1</sup>: el sensor de selección para la función "Mostrar el seguro para niños" solo se puede ver en la barra de estado, si la función "Mostrar el seguro para niños" está activa. El mando circular y el panel táctil están bloqueados.</li> <li>■ "Apagado": no se puede activar la función "Mostrar el seguro para niños".</li> </ul> | Mostrar u ocultar el sensor de selección seguro para niños → <i>Página 26</i> en el centro de control                                                                                                                                                    |
|                                                                                    |               | Bloqueo de la puerta                | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Activado</li> <li>■ Apagado<sup>1</sup></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Activar o desactivar la cerradura de la puerta<br><b>Nota:</b> La cerradura de la puerta → <i>Página 16</i> impide una apertura involuntaria de la puerta del aparato. Esto resulta especialmente útil cuando se monta el aparato debajo de la encimera. |
|                                                                                    |               | Alineación del panel indicador      | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vertical<sup>1</sup></li> <li>■ Horizontal</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | En función de la situación de montaje del aparato o de la altura del usuario, alinear el indicador en sentido horizontal y vertical                                                                                                                      |
|  | Sonidos       | Sonidos de activación/desactivación | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Silencioso</li> <li>■ Estándar<sup>1</sup></li> <li>■ Alto</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Ajustar el volumen de los tonos de conexión/desconexión                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                    |               | Sonidos de notificación             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apagado</li> <li>■ Silencioso</li> <li>■ Estándar<sup>1</sup></li> <li>■ Alto</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                               | Ajustar el volumen de los tonos de aviso<br><b>Nota:</b> Los tonos de aviso para advertencias y mensajes de error siempre permanecen activados.                                                                                                          |

<sup>1</sup> Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

| Símbolo                                                                            | Ajuste básico        | Ajuste               | Selección                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Utilización                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                    |                      | Sonidos de proceso   | Volumen <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apagado</li> <li>■ Silencioso</li> <li>■ Estándar <sup>1</sup></li> <li>■ Alto</li> </ul> "Repeticiones": <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1x</li> <li>■ "10 s": el aparato repite el tono de aviso durante 10 segundos.</li> <li>■ "30 s": el aparato repite el tono de aviso durante 30 segundos.</li> <li>■ "3 min": el aparato repite el tono de aviso durante 3 minutos.</li> </ul> "Señal de precalentamiento": <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Activado <sup>1</sup></li> <li>■ Apagado</li> </ul>                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ajustar el volumen de los tonos de proceso</li> <li>■ Ajustar la duración máxima deseada de los tonos de proceso</li> <li>■ Activar o desactivar el tono de proceso después del precalentamiento</li> </ul> |
|                                                                                    |                      | Respuesta visual     | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Activado</li> <li>■ Apagado <sup>1</sup></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Activar o desactivar la luz parpadeante al fin del programa, los avisos o los mensajes de error                                                                                                                                                      |
|                                                                                    |                      | Reducción de volumen | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ «Activado»: reducir el volumen de todos los tonos en un nivel de volumen dentro de un período de tiempo definido</li> <li>■ "Reducido": reducir el volumen de todos los tonos al nivel "Silencioso" dentro de un período de tiempo definido y desconectar los tonos para la limpieza</li> <li>■ "Apagado" <sup>1</sup>: desconectar todos los tonos dentro de un período de tiempo definido</li> </ul> Hora de inicio <ul style="list-style-type: none"> <li>■ «22h» <sup>1</sup></li> </ul> Hora de finalización <ul style="list-style-type: none"> <li>■ «7h» <sup>1</sup></li> </ul> | Ajustar la reducción del volumen<br><b>Nota:</b> Los tonos de aviso para advertencias, mensajes de error y la conexión y desconexión siempre permanecen activados.                                                                                   |
|  | Iluminación interior | Brillo               | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Oscuro</li> <li>■ Estándar <sup>1</sup></li> <li>■ Brillante</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ajustar el brillo de la iluminación interior                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                    |                      | Activación           | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Automático <sup>1</sup></li> <li>■ Manual</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Activar la iluminación interior → <i>Página 8</i> de forma automática o manual                                                                                                                                                                       |

<sup>1</sup> Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

| Símbolo                                                                            | Ajuste básico     | Ajuste                           | Selección                                                                                                                                                                      | Utilización                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                    |                   | Interacción de la luz            | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Activado <sup>1</sup></li> <li>■ Apagado</li> </ul>                                                                                   | <p>Ajustar la interacción luminosa</p> <p><b>Nota:</b> Si el usuario se encuentra fuera de la zona detectada por el aparato, este reduce la iluminación interior al mínimo.</p>                                                                                                                                                                 |
|    | Notificaciones    | Info-i                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Activado <sup>1</sup></li> <li>■ Apagado</li> </ul>                                                                                   | <p>Mostrar u ocultar la información adicional</p> <p><b>Consejo:</b> Al pulsar , el indicador muestra información adicional → <i>Página 15</i>. Si se desactiva la función, el indicador no muestra ningún sensor de selección ni información adicional.</p> |
|                                                                                    |                   | Consejos emergentes              | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Activado <sup>1</sup></li> <li>■ Apagado</li> </ul>                                                                                   | <p>Mostrar u ocultar los mensajes en ventanas emergentes → <i>Página 15</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | Idioma            | -                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alemán</li> <li>■ Francés</li> <li>■ [...]</li> <li>■ Inglés <sup>1</sup></li> </ul>                                                  | Ajustar el idioma                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | Tiempo y unidades | Hora                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hora <sup>1</sup></li> <li>■ "Automático": seleccionar la opción Automático si el aparato está conectado con Home Connect.</li> </ul> | Ajustar la hora                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                    |                   | Formato de hora                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 12</li> <li>■ 24 <sup>1</sup></li> </ul>                                                                                              | Ajustar el formato de hora                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                    |                   | Unidad de temperatura            | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ °C <sup>1</sup></li> <li>■ °F</li> </ul>                                                                                              | Ajustar la unidad de temperatura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                    |                   | Unidad de peso                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ "Sistema métrico": "g/kg"</li> <li>■ "Angloamericano": "oz/lb"</li> </ul>                                                             | Ajustar la unidad de peso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                    |                   | Unidad de volumen                | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ "Sistema métrico": "ml/l" <sup>1</sup></li> <li>■ "Angloamericano": "fl oz"</li> </ul>                                                | Ajustar la unidad de capacidad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | Avanzado          | Mostrar progr. tiempo de cocción | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Activado</li> <li>■ Apagado <sup>1</sup></li> </ul>                                                                                   | Mostrar u ocultar la función "Temporiz. larga duración"                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                    |                   | Modo demo                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Activado</li> <li>■ Apagado <sup>1</sup></li> </ul>                                                                                   | <p>Activar o desactivar el modo demo</p> <p><b>Nota:</b> El ajuste solo es posible en los primeros 3 minutos después de conectarse a la red eléctrica.</p>                                                                                                                                                                                      |

<sup>1</sup> Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)



| Símbolo                                                                          | Ajuste básico | Ajuste                             | Selección                                                                                                                                                                         | Utilización                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  |               | Ajustes de fábrica                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Restablecer</li> </ul>                                                                                                                     | <p>Restablecer el aparato a los ajustes de fábrica</p> <p><b>Nota:</b> El aparato se pone en funcionamiento con la inicialización. El indicador solicita que se introduzcan los ajustes que el instalador del aparato ha realizado.</p>                                                                                                                                    |
|  | Aparato       | Pantalla de inicio                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Manual<sup>1</sup></li> <li>Favoritos</li> <li>Programas</li> </ul>                                                                        | <p>Selecciona el indicador que la pantalla muestra después de encender el aparato</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                  |               | Preselec. métodos de calentamiento | <p>Vista general de los modos de calentamiento → <i>Página 12</i> disponibles.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Activado</li> <li>Apagado</li> </ul>                    | <p>Seleccionar los modos de calentamiento deseados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Seleccionar el modo de calentamiento deseado, que estará disponible después de encender el aparato</li> <li>En caso necesario, mostrar u ocultar más modos de calentamiento más adelante</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Se determina el orden de los modos de calentamiento.</p> |
|                                                                                  |               | Alimento preferido                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Apagado<sup>1</sup></li> <li>Vegetariano</li> <li>No carne/aves</li> <li>Sin pescado/marisco</li> <li>Sin cerdo</li> <li>Kosher</li> </ul> | <p>Seleccionar los alimentos deseados para el programa automático y los ajustes recomendados</p>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                  |               | Conteo tiempo de cocción prog.     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Activado<sup>1</sup></li> <li>Apagado</li> </ul>                                                                                           | <p>Ajustar el temporizador de tiempo de cocción total</p> <p><b>Nota:</b> El tiempo de cocción en marcha se incrementa automáticamente si no se ha ajustado un tiempo de cocción previamente.</p>                                                                                                                                                                          |
|                                                                                  |               | Detección de usuario               | <p>"Comportamiento":</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automático</li> <li>"Menos de 1,2 m"</li> <li>"Menos de 0,1 m"</li> </ul>                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ajustar a partir de qué distancia el sensor de proximidad reconoce al usuario</li> <li>Ajustar la altura de montaje del aparato</li> </ul>                                                                                                                                                                                          |

<sup>1</sup> Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

| Símbolo | Ajuste básico | Ajuste                   | Selección                                                                                                                                                                    | Utilización                                                                                                                                      |
|---------|---------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         |               |                          | "Altura de montaje": <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Menos de 91,4 cm</li> <li>■ Entre 91,4 cm/36" y 150 cm/59"<sup>1</sup></li> <li>■ Más de 150 cm/59"</li> </ul> | <b>Nota:</b> Para que el sensor de proximidad reconozca al usuario de forma óptima, ajustar la altura de montaje del borde superior del aparato. |
|         |               | Presentación del aparato | Iniciar                                                                                                                                                                      | Iniciar la introducción del aparato<br><b>Nota:</b> La introducción del aparato contiene una descripción breve de las funciones básicas.         |

## 16.2 Modificar los ajustes básicos

- Deslizar el dedo de izquierda a derecha repetidamente hasta que el indicador muestre los ajustes básicos → *Página 35*.
- ✓ En el indicador se muestran los sensores de selección de los ajustes disponibles en un menú circular.
2. Seleccionar con el mando circular los ajustes básicos deseados.
3. Pulsar el ajuste básico deseado.
- ✓ El indicador muestra los ajustes del ajuste básico seleccionado.

4. En función del ajuste básico seleccionado, seleccionar el ajuste con el mando circular o pulsar en el ajuste deseado.
  - ▶ En un menú de lista garantizar que el ajuste deseado se encuentra por encima de la línea horizontal.
5. Utilizar  para activar el ajuste o seleccionar la opción del ajuste con el mando circular y pulsar en el ajuste.
6. En caso necesario, utilizar < para cambiar a la vista anterior.

# 17 Cuidados y limpieza

## 17.1 Productos de limpieza

Para no dañar las distintas superficies del aparato, utilizar solo productos de limpieza adecuados.

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

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

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

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

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

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

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

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

## ATENCIÓN

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

- ▶ No utilizar productos de limpieza agresivos ni abrasivos.
- ▶ No utilizar productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.
- ▶ No utilizar estropajos o esponjas duros.
- ▶ No utilizar limpiadores especiales para limpieza en caliente.

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

- ▶ Lavar bien las bayetas nuevas antes de usarlas.

Si se utilizan productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente, las superficies de acero inoxidable pueden resultar dañadas.

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

<sup>1</sup> Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

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

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

- Eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción y de los accesorios antes de ponerlos en funcionamiento.

**Productos de limpieza adecuados**

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

**Puerta del aparato**

| Zona                 | Productos de limpieza adecuados                                                        | Consejos                                                                                                                                      |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cristal de la puerta | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Limpiacristales</li> </ul>                    | No utilizar rasquetas de vidrio.<br>Limpiar con un paño de microfibra o un paño suave.                                                        |
| Junta de la puerta   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Agua caliente con un poco de jabón</li> </ul> | Limpiar con una bayeta.<br>No retirar ni frotar.<br>No utilizar rascadores metálicos ni rasquetas de vidrio para limpiar.                     |
| Mando circular       | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Agua con un poco de jabón</li> </ul>          | Limpiar con un paño suave ligeramente humedecido. Limpiar con un paño suave ligeramente humedecido.<br>No rociar con un producto de limpieza. |

**Compartimento de cocción**

| Zona                                                         | Productos de limpieza adecuados                                                                                | Consejos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paredes interiores del compartimento de cocción              | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Agua caliente con un poco de jabón</li> </ul>                         | Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.<br>Los productos de limpieza adecuados para las partes de acero inoxidable del aparato pueden obtenerse a través del Servicio de Atención al Cliente o por internet.<br>Para evitar la corrosión, limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo de las superficies de acero inoxidable. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.<br>No utilizar sprays para hornos, otros productos agresivos de limpieza para hornos ni limpiadores abrasivos. No es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas. Estos objetos rayan la superficie.<br>Secar siempre el compartimento de cocción después de limpiarlo.<br>→ "Secado rápido", <i>Página 46</i><br><b>Nota:</b> Al calentarse, los restos de productos de limpieza forman manchas que no pueden eliminarse. Eliminar a conciencia con agua limpia los restos de productos de limpieza antes de secar el compartimento de cocción. |
| Compartimento de cocción ligeramente sucio                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Asistente de limpieza</li> </ul>                                      | El sistema de limpieza → <i>Página 43</i> desprende la suciedad persistente del interior del compartimento de cocción y facilita la limpieza.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Compartimento de cocción muy sucio                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Programa de limpieza</li> </ul>                                       | El programa de limpieza → <i>Página 44</i> elimina la suciedad persistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Superficie de cocción                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Productos de limpieza para vitrocerámica</li> </ul>                   | Limpiar periódicamente con un producto de limpieza para vitrocerámica.<br>No utilizar rasquetas de vidrio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Cristal protector de la lámpara del compartimento de cocción | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Agua caliente con un poco de jabón</li> </ul>                         | Limpiar con una bayeta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Depósito de agua                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Agua caliente con un poco de jabón</li> <li>■ Lavavajillas</li> </ul> | Limpiar a fondo con agua corriente para eliminar los restos de lavavajillas después de la limpieza.<br>Si es necesario, lavar en el lavavajillas.<br>Retirar la tapa y colocar el depósito de agua boca abajo en el lavavajillas.<br><b>Nota:</b> Antes de colocar la tapa, asegurarse de que la manguera de aspiración esté libre de restos.<br>→ "Verificar el depósito de agua", <i>Página 51</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| Zona                            | Productos de limpieza adecuados                                                                                | Consejos                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                 |                                                                                                                | Dejar secar el depósito de agua con la tapa abierta después de limpiarlo.                                                                                                                                          |
| Parrilla deslizante             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lavavajillas</li> <li>■ Agua caliente con un poco de jabón</li> </ul> | <p><b>Nota:</b> Desmontar las parrillas deslizantes, en caso necesario, para limpiarlas.<br/>→ "Extraer las parrillas deslizantes", Página 48</p> <p>Si la suciedad es intensa, remojar y utilizar un cepillo.</p> |
| Recipiente de cocción, parrilla | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lavavajillas</li> <li>■ Agua caliente con un poco de jabón</li> </ul> | Remojar los restos quemados y limpiar con un cepillo. Eliminar las manchas ligeras en acero inoxidable debidas a restos de proteína. Eliminar estas manchas con zumo de limón. Aclarar bien con agua limpia.       |
| Termosonda                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Agua caliente con un poco de jabón</li> </ul>                         | Limpiar con un paño húmedo<br>No lavar en el lavavajillas.                                                                                                                                                         |

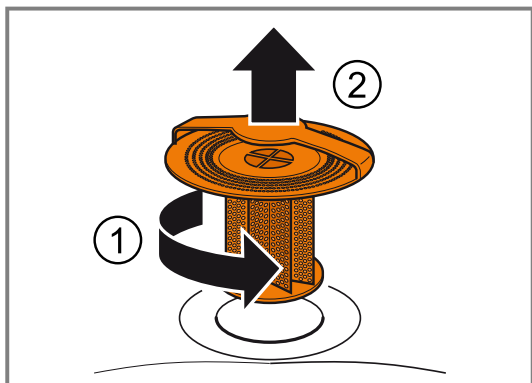
## 17.2 Paño de microfibra

El paño de microfibra con estructura alveolar está especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como, p. ej., vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio. Elimina líquidos y grasa en una sola pasada.

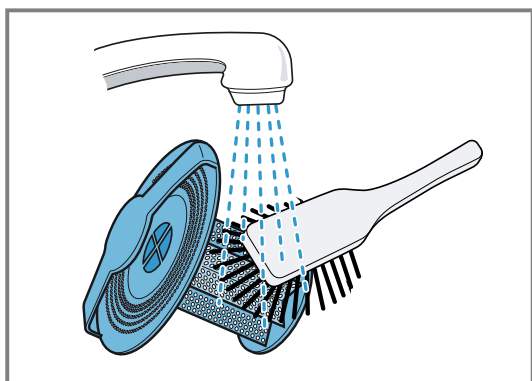
El paño de microfibra pueden adquirirse a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

## 17.3 Limpiar el filtro

1. En caso necesario, limpiar el filtro.  
En caso de preparar pescado o carne, se recomienda limpiarlo después de cada uso.
2. Girar el filtro de la base del compartimento de cocción hacia la izquierda ① y extraerlo ②.



3. Eliminar los restos de alimentos del filtro.



4. Enjuagar el filtro bajo un chorro de agua del grifo; en caso de suciedad persistente, lavarlo en el lavavajillas.
  5. Colocar el filtro y girar hacia la derecha hasta el tope.
- Nota:** Nunca utilizar el aparato sin el filtro de desagüe.

## 17.4 Asistente de limpieza

El sistema de limpieza desprende la suciedad persistente del interior del horno y facilita la limpieza. Dejar siempre que el sistema de limpieza funcione hasta el fin del ciclo. Es posible cancelar el sistema de limpieza.

### Preparar el sistema de limpieza

**Requisito:** La temperatura de la cavidad interior es inferior a 40 °C.

1. Retirar todos los accesorios del compartimento de cocción.
2. Retirar la parrilla deslizante del interior del horno.  
→ Página 48
3. Limpiar los accesorios y las guías laterales por separado.
4. Limpiar la suciedad persistente.
5. Rociar y limpiar el compartimento de cocción con un limpiador.
6. Retirar los dos depósitos de agua.
7. Llenar el depósito de agua limpia con agua fría hasta la marca «Max.».
8. Colocar los dos depósitos de agua en el aparato hasta el tope.
9. Cerrar la puerta del aparato.

### Iniciar el sistema de limpieza

**Nota:** El aparato le guiará mientras realiza los pasos necesarios.

1. Deslizar el dedo de izquierda a derecha repetidamente hasta que la pantalla muestre "Modos y otros ajustes".
- ✓ En la pantalla se muestran las funciones disponibles en un menú de lista.
2. Seleccionar la función "Asistente de limpieza" con el mando circular.
3. Pulsar en el punto "Asistente de limpieza" en la lista.
4. Utilizar → para cambiar a la siguiente ventana de mensaje.

5. Iniciar con ►.

- ✓ Se muestra el transcurso del tiempo de limpieza.
  - ✓ La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada.
  - ✓ Una vez finalizado el tiempo de limpieza, suena una señal.
  - ✓ Aparece un mensaje en la pantalla.
6. Limpiar el interior del horno.
7. Limpiar el filtro.
8. Vaciar el depósito de agua, limpiarlo y dejarlo secar con la tapa abierta.
9. Secar el compartimento de cocción con un paño suave.
10. Antes de la siguiente cocción, retirar todos los restos de limpiador del compartimento de cocción.
11. Montar las parrillas deslizantes. → *Página 48*  
→ *"Montar las parrillas deslizantes", Página 48*

**Nota:** Si el sistema de limpieza se interrumpe debido a un corte en el suministro eléctrico, reiniciar el sistema de limpieza antes de la siguiente cocción para retirar los restos de limpiador que hayan quedado en el aparato.

## 17.5 Programa de limpieza

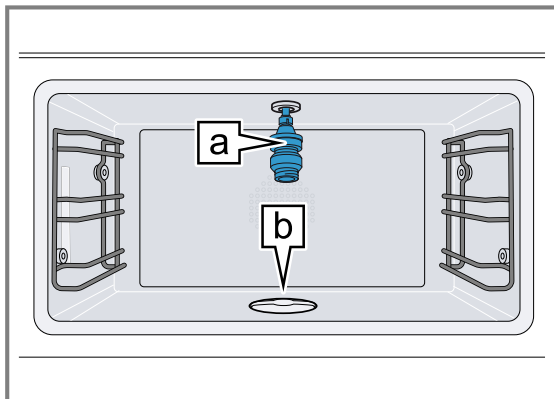
El programa de limpieza elimina la suciedad persistente con ayuda de un cartucho de limpieza, y limpia, enjuaga y seca el compartimento de cocción de forma totalmente automática. Para el programa de limpieza se necesitan cartuchos de limpieza especiales.

### ATENCIÓN

El calor puede derretir el cartucho de limpieza y dañar el compartimento de cocción.

- ▶ Utilizar los cartuchos de limpieza únicamente para el programa de limpieza.
- ▶ No colocar nunca los cartuchos de limpieza en el compartimento de cocción caliente ni calentarlos dentro de él.

Enroscar un cartucho de limpieza  en la parte superior del aparato. Asegurarse de que el filtro permanezca colocado en la base del compartimento de cocción durante el programa de limpieza. Si el filtro  se retira antes del programa de limpieza, el compartimento de cocción no quedará limpio.



Los cartuchos de limpieza se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online. Los cartuchos de limpieza solo pueden utilizarse una vez y no se pueden volver a rellenar. No utilizar ningún otro producto de limpieza.

El programa de limpieza completo dura 4 horas y 20 minutos. El programa de limpieza se ejecuta automáticamente. Transcurridos aprox. 3 horas y 40 minutos, se deben vaciar los dos depósitos de agua y llenar el depósito de agua limpia.

Con un uso normal, se recomienda limpiar el aparato cuatro veces al año con el programa de limpieza. Según el uso, puede que sea necesario limpiarlo más a menudo.

No dejar que se queme la suciedad persistente. Para ello, iniciar el programa de limpieza una vez la temperatura del aparato haya bajado a 40 °C.

Se puede comprobar la temperatura del compartimento de cocción manteniendo pulsada la temperatura ajustada.

El programa de limpieza solo se puede iniciar si la temperatura del aparato es inferior a 40 °C.

Retirar el recipiente de cocción, la termosonda y el resto de accesorios del compartimento de cocción antes de iniciar el programa de limpieza.

**Consejo:** Para limpiar la parrilla, se puede deslizar hasta el nivel 1 y dejarla en el compartimento de cocción mientras se limpia el aparato.

La puerta del aparato se bloquea durante el programa de limpieza. No intentar abrir la puerta del aparato durante el programa de limpieza. Puede salir agua del compartimento de cocción.

El ruido del ventilador del aparato es más alto durante el programa de limpieza. Esto es normal.

Dejar siempre que el programa de limpieza funcione hasta el fin del ciclo. El programa de limpieza no se puede interrumpir.

### Seleccionar el programa de limpieza

1. Deslizar el dedo de izquierda a derecha repetidamente hasta que la pantalla muestre "Modos y otros ajustes".
- ✓ En la pantalla se muestran las funciones disponibles en un menú de lista.
2. Seleccionar la función «Limpieza automática» con el mando circular.
3. Pulsar en el punto «Limpieza automática» en la lista.
  - ▶ Dejar que el aparato se enfríe si la temperatura de la cavidad interior es demasiado elevada.

### Seleccionar el tiempo de desconexión

**Requisito:** En la pantalla se muestra el tiempo de desconexión en el que finalizará el programa de limpieza.

- ▶ En caso necesario, posponer el tiempo de desconexión con el mando giratorio.
- ✓ el aparato pospondrá el tiempo de inicio y el de desconexión. El tiempo de limpieza seguirá siendo el mismo.

### Preparar el aparato para el programa de limpieza

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

La solución limpiadora puede causar quemaduras en la boca, la faringe, los ojos y la piel.

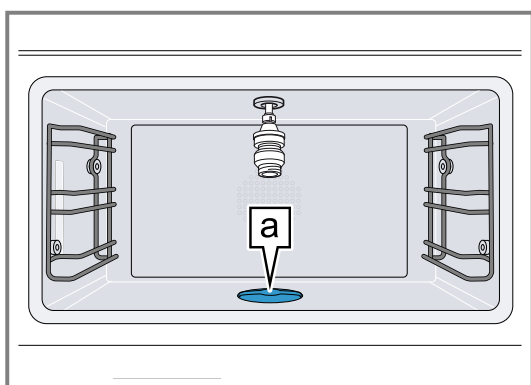
- ▶ Tener en cuenta las advertencias de seguridad del embalaje de los cartuchos de limpieza.
- ▶ No ingerir la solución limpiadora.

- ▶ La solución limpiadora no debe entrar en contacto con los alimentos.
- ▶ Limpiar el depósito de agua en el lavavajillas antes de volver a usar el aparato.
- ▶ Eliminar el cartucho de limpieza vacío según las normas regionales sobre residuos domésticos.

### ATENCIÓN

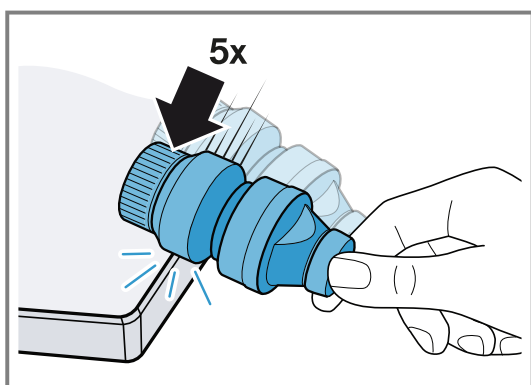
El calor puede dañar un cartucho montado.

- ▶ No calentar nunca el aparato cuando haya un cartucho instalado.
1. Retirar todos los accesorios del compartimento de cocción.
  2. Eliminar superficialmente la suciedad presente en el compartimento.
  3. Utilizar → para cambiar a la siguiente ventana de mensaje.
  4. Asegurarse de que el filtro permanezca colocado en la base del compartimento de cocción durante el programa de limpieza.



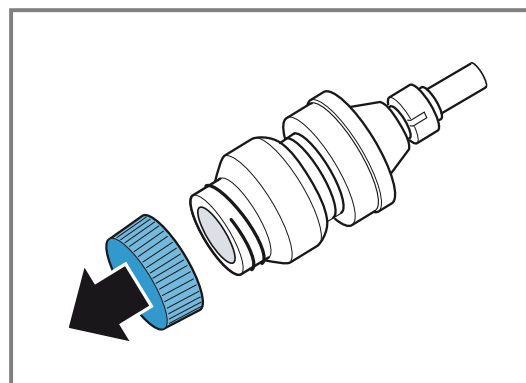
Si el filtro **a** se retira antes del programa de limpieza, el compartimento de cocción no quedará limpio.

5. Extraer el depósito de agua residual y limpiarlo.
6. Llenar cada depósito con 1,7 l de agua e introducirlos en el aparato → *Página 7* en el orificio correspondiente.
7. Utilizar → para cambiar a la siguiente ventana de mensaje.
8. Para soltar el polvo de limpieza en el cartucho de limpieza, golpear suavemente el cartucho contra la encimera.

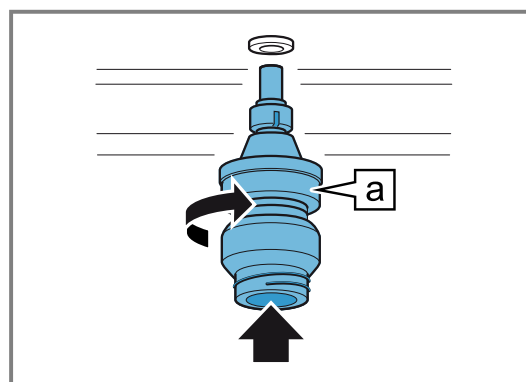


9. Retirar el tapón de cierre del cartucho de limpieza.
  - ▶ No quitar los tapones de cera de la abertura del cartucho de limpieza.
  - ▶ No utilizar ningún otro producto de limpieza.

- ▶ No utilizar cartuchos de limpieza dañados.



10. Enroscar el cartucho de limpieza **a** en la toma de la parte superior del compartimento de cocción hasta el tope.



### Iniciar el programa de limpieza

1. Cerrar la puerta del aparato.
  2. Pulsar ✓ para confirmar.
  3. Iniciar con ▶.
- ✓ En la pantalla aparecerá el tiempo de desconexión. En ese momento, el transcurso del tiempo de limpieza se muestra en la pantalla.
  - ✓ La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada.
  - ✓ La puerta del aparato se bloquea.
  - ✓ Transcurrido un tiempo aproximado de 3 horas y 40 minutos, aparece un mensaje en la pantalla.

### Vaciar el depósito de agua

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

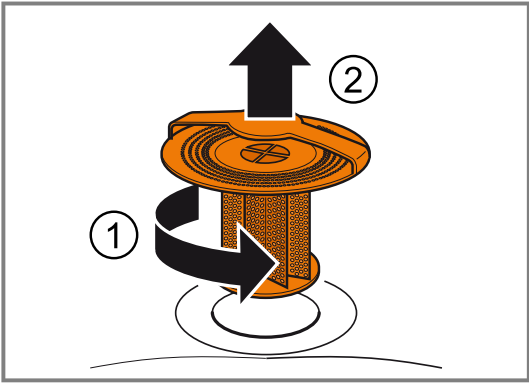
El agua de los depósitos de agua está caliente.

- ▶ Extraer con cuidado los depósitos de agua y vaciarlos.

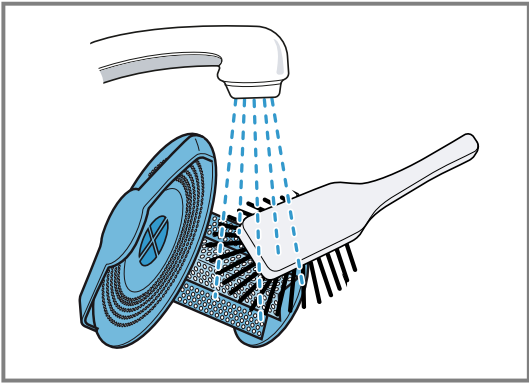
1. Retirar los dos depósitos de agua.
  2. Limpiar los dos depósitos de agua.
  3. Llenar el depósito de agua limpia con agua fría hasta la marca «Max.».
  4. Colocar los dos depósitos de agua en el aparato.
  5. Pulsar ✓ para confirmar.
  6. Para continuar, pulsar ▶.
- ✓ Cuando el programa de limpieza se termina, suena una señal.
  - ✓ El aparato desbloquea la puerta.
  - ✓ Aparece un mensaje en la pantalla.

Finalizar el programa de limpieza

- 1. Retirar el cartucho de limpieza.
- 2. Girar el filtro de la base del compartimento de cocción hacia la izquierda ① y extraerlo ②.



- 3. Eliminar los restos de alimentos del filtro.
- 4. Enjuagar el filtro con agua corriente.



- 5. Insertar el filtro en la base del compartimento de cocción.
- 6. Utilizar → para cambiar a la siguiente ventana de mensaje.
- 7. Pulsar ✓ para confirmar.
- ✓ El programa de limpieza ha finalizado.
- 8. Dejar que el aparato se enfríe.
- 9. A continuación, pasar un trapo suave por el compartimento de cocción y por el cristal.
  - En caso necesario, retirar las franjas blancas del compartimento de cocción y del cristal con un paño húmedo.Según la dureza del agua, el último proceso de aclarado puede dejar tras el secado unas franjas blancas en el compartimento de cocción y en el cristal.
- 10. Limpiar en el lavavajillas el depósito de agua limpia, el depósito de agua residual y la tapa del depósito una vez finalizado el programa de limpieza.
- 11. Eliminar el cartucho de limpieza vacío según las normas regionales sobre residuos domésticos.

Causas de unos resultados de limpieza no satisfactorios

Prestar atención a a las causas de unos resultados de limpieza no satisfactorios.

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

La solución limpiadora puede originar quemaduras en la boca, la faringe, los ojos y la piel.  
► No retirar el tapón de cierre de un cartucho de limpieza usado para evitar que la piel o los ojos entren en contacto con el producto de limpieza.

| Posible causa                                                                           | Solución                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El cartucho de limpieza lleva aún puesto el tapón de cierre.                            | Una vez finalizado el programa de limpieza, retirar el cartucho de limpieza del aparato. No reutilizar el cartucho de limpieza. Eliminar el cartucho de limpieza vacío según las normas regionales sobre residuos domésticos. |
| Falta el filtro.                                                                        | Asegurarse de que el filtro permanezca colocado en la base del compartimento de cocción durante el programa de limpieza.                                                                                                      |
| Se ha interrumpido el suministro eléctrico.                                             | Si se interrumpe el suministro eléctrico, el aparato finaliza el programa de limpieza con un programa de poca extensión.                                                                                                      |
| La suciedad está muy calcinada.                                                         | Volver a ejecutar el programa de limpieza para eliminar la suciedad más incrustada.                                                                                                                                           |
| Después de la limpieza todavía quedan restos de la limpieza en el cartucho de limpieza. | Repetir la limpieza con un nuevo cartucho de limpieza. Antes de la limpieza, golpear firmemente el cartucho de limpieza contra la encimera.                                                                                   |

17.6 Secado rápido

Con la función "Secado rápido", se puede secar el compartimento de cocción rápidamente después de limpiarlo o de cocinar al vapor en él.

**ATENCIÓN**

El calor puede deteriorar el depósito de agua.  
► No secar el depósito de agua en el interior del aparato caliente.

La función "Secado rápido" dura 15 minutos.

Iniciar "Secado rápido"

**Requisito:** La puerta del aparato está cerrada.

- 1. Deslizar el dedo de izquierda a derecha repetidamente hasta que la pantalla muestre "Modos y otros ajustes".
- ✓ En la pantalla se muestran las funciones disponibles en un menú de lista.
- 2. Seleccionar la función "Secado rápido" con el mando circular.
- 3. Pulsar "Iniciar".
- 4. En caso necesario, cambiar la hora de fin del tiempo de secado.
  - Utilizar el mando circular para cambiar la hora de fin del tiempo de secado.



5. Utilizar → para cambiar a la siguiente ventana de mensaje.
6. Seguir las instrucciones en las indicaciones de texto.
7. Iniciar con ►.
- ✓ En la pantalla se muestra el tiempo de secado de 15 minutos y 180 °C.
- ✓ Si se ha seleccionado el inicio del tiempo de secado, la pantalla muestra → y la hora de inicio del tiempo de secado.
- ✓ En la pantalla se muestra el transcurso del tiempo de secado.
- ✓ La iluminación interior permanece apagada.
- ✓ Transcurridos 15 minutos, suena una señal.
- ✓ Aparece un mensaje en la pantalla.
- ✓ El "Secado rápido" ha finalizado.
8. Pulsar ✓ para confirmar.
- ✓ En la pantalla se muestra el indicador de inicio.
9. Dejar que el aparato se enfríe.
10. A continuación, pasar un trapo suave por el compartimento de cocción y por el cristal.

### Finalizar "Secado rápido"

- Pulsar ■.
- ✓ El aparato finaliza la función "Secado rápido".

## 17.7 Programa de descalcificación

El programa de descalcificación permite descalcificar el aparato de forma totalmente automática. El aparato estará en perfectas condiciones si se descalcifica habitualmente.

### ATENCIÓN

La cal puede dañar el aparato.

- Descalcificar periódicamente el aparato.

Una mala descalcificación podría causar daños en el aparato.

- Utilizar únicamente las pastillas descalcificadoras indicadas.

Las pastillas descalcificadoras pueden dañar el compartimento de cocción.

- Utilizar la pastilla de descalcificación únicamente para el programa de descalcificación.
- Colocar la pastilla descalcificadora en el depósito de agua.
- No colocar nunca la pastilla descalcificadora en el compartimento de cocción ni calentarla dentro de él.

Las pastillas descalcificadoras se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica, en nuestro sitio web o en nuestra tienda online.

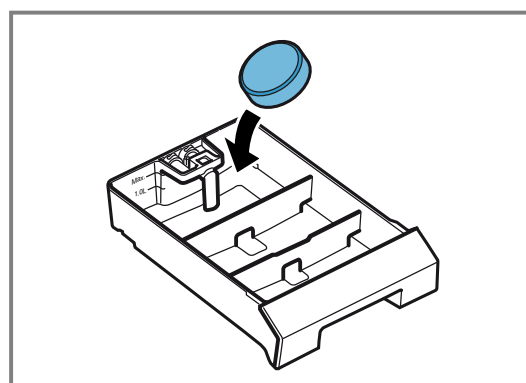
Un mensaje en el panel indicador recuerda cuándo debe llevarse a cabo el programa de descalcificación, en función del tipo de agua y el uso del aparato.

Tras avisos recurrentes y para evitar daños en el aparato, este bloquea los modos de funcionamiento con vapor. El aparato se puede seguir utilizando con modos de funcionamiento sin vapor. El aparato podrá volver a utilizarse sin limitaciones una vez realizado el programa de descalcificación.

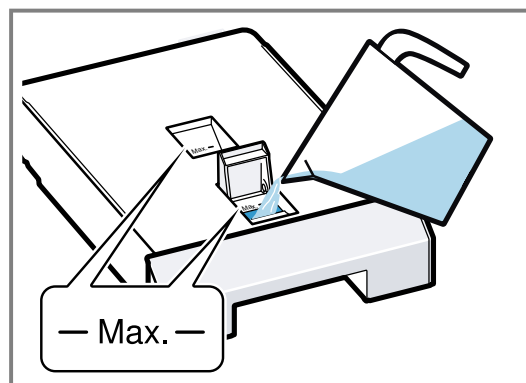
El programa de descalcificación completo dura 1 hora y 50 minutos. Transcurrida una hora y media, se debe vaciar, limpiar y rellenar el depósito de agua.

## Activar y preparar el programa de descalcificación

1. Deslizar el dedo de izquierda a derecha repetidamente hasta que la pantalla muestre "Modos y otros ajustes".
- ✓ En la pantalla se muestran las funciones disponibles en un menú de lista.
2. Seleccionar la función "Descalcificación automática" con el mando circular.  
El programa de descalcificación no se puede interrumpir. Dejar siempre que el programa de descalcificación funcione hasta el fin del ciclo.
3. Colocar el interruptor en «Activado».
4. Seguir las instrucciones en las indicaciones de texto.
5. Seleccionar "Hora de finalización" con el mando circular.
6. Pulsar en la hora de fin preajustada.
7. Utilizar el mando circular para cambiar la hora de fin de la descalcificación.
8. Pulsar <.
- ✓ Se ha ajustado la hora de fin de la descalcificación.
9. Retirar todos los accesorios del compartimento de cocción.
10. Vaciar el depósito de agua residual.
11. Extraer el depósito de agua limpia del aparato y retirar la tapa del depósito.
12. Sacar la pastilla descalcificadora de su envase de plástico.
13. Colocar la pastilla de descalcificación en el compartimento posterior del depósito de agua limpia.



14. Colocar la tapa en el depósito de agua limpia y encajarla.
15. Llenar el depósito de agua limpia hasta la marca «Max» con 1,7 l de agua fría.



16. Introducir el depósito de agua limpia hasta el tope.

## Iniciar el programa de descalcificación

1. Cerrar la puerta del aparato.
2. Confirmar la última indicación con ✓.
3. Iniciar con ►.
- ✓ En el panel indicador aparece el tiempo de descalcificación de 1 hora y 50 minutos.
- ✓ En el panel indicador se muestra el transcurso del ciclo de descalcificación.
- ✓ Si se ha seleccionado un tiempo de desconexión, en el panel indicador aparecerá el tiempo de desconexión.
- ✓ La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada.
- ✓ Transcurrido un tiempo aproximado de una hora y media, aparece un mensaje en el panel indicador.
4. Limpiar los depósitos de agua.
5. Llenar el depósito de agua limpia con 1,7 l de agua fría e introducirlo en el aparato.

## Continuar con el programa de descalcificación

### ⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras químicas!

La solución descalcificadora puede originar quemaduras en la boca, la faringe, los ojos y la piel.

- ▶ Evitar que la piel entre en contacto con la solución descalcificadora.
- ▶ Mantener la solución descalcificadora fuera del alcance de los niños.
- ▶ No ingerir la solución descalcificadora.
- ▶ La solución descalcificadora no debe entrar en contacto con los alimentos.
- ▶ Limpiar el depósito de agua en el lavavajillas o a mano antes de volver a usar el aparato.

**Requisito:** Aparece un mensaje en el panel indicador, indicando que el aparato ha interrumpido el programa.

1. Vaciar el depósito de agua residual.
2. Limpiar a fondo el depósito de agua residual e introducirlo en el aparato.
3. Limpiar a fondo el depósito de agua limpia.
4. Llenar el depósito de agua limpia con 1,7 l de agua fría e introducirlo en el aparato.
5. Pulsar →.
- ✓ El aparato inicia el proceso de enjuague.
6. Seguir las instrucciones en las indicaciones de texto y pulsar →.
- ✓ Cuando el programa de descalcificación termina, suena una señal.
7. Confirmar la última indicación con ✓.
8. Limpiar los depósitos de agua.

## Limpiar los depósitos de agua

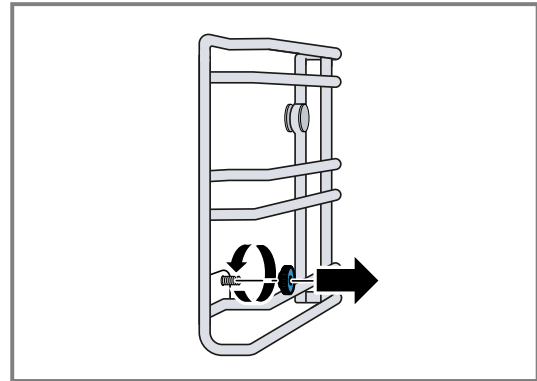
Después del programa de descalcificación, eliminar los restos de cal del depósito de agua corriente y el depósito de agua residual.

1. Extraer del aparato el depósito de agua corriente y el depósito de agua residual.

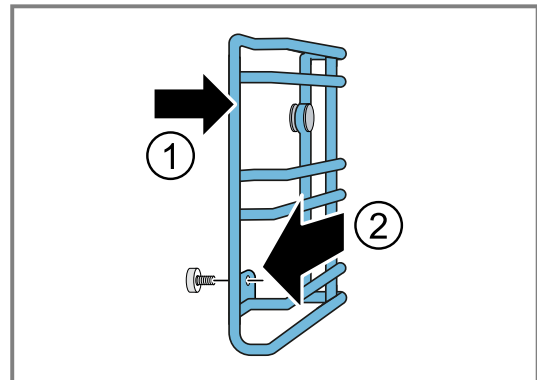
2. Retirar las tapas de los depósitos.
3. Limpiar el depósito de agua corriente, el depósito de agua residual y las tapas en el lavavajillas o cuidadosamente a mano.

## 17.8 Extraer las parrillas deslizantes

1. Para proteger el acero inoxidable de arañazos, colocar un paño de cocina en el compartimento de cocción.
2. Aflojar las tuercas moleteadas.



3. Tirar lateralmente de las parrillas deslizantes para separarlas del tornillo ① y extraerlas hacia adelante ②.



4. Lavar la parrilla deslizante con agua y jabón o en el lavavajillas.

## 17.9 Montar las parrillas deslizantes

### ATENCIÓN

El uso de piezas de recambio no adecuadas pueden causar corrosión en el compartimento de cocción.

- ▶ Utilizar únicamente las tuercas moleteadas originales.

1. Enganchar las parrillas deslizantes en el lado correcto del compartimento de cocción.  
Las parrillas deslizantes son distintas para el lado izquierdo y derecho del compartimento de cocción.
2. Empujar las parrillas deslizantes de la parte posterior sobre el perno y, a continuación, colgar por la parte delantera.
3. Apretar las tuercas moleteadas.

**Nota:** Si se pierde una tuerca moleteada, puede solicitarla de nuevo como pieza de repuesto a nuestro Servicio de Atención al Cliente.

## 18 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

**Consejo:** Conectar el aparato con la aplicación Home Connect para recibir actualizaciones de software de forma automática. De este modo se corrigen errores, se mejora el rendimiento y se añaden nuevas funciones.

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

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.  
→ "Servicio de Asistencia Técnica", Página 56

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

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

### 18.1 Averías de funcionamiento

| Avería                                                                                                                                                                                          | Causa y resolución de problemas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no funciona.                                                                                                                                                                         | <p>El enchufe del cable de conexión de red no está conectado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Conectar el aparato a la red eléctrica.</li> </ul> <p>El fusible de la caja de fusibles ha saltado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.</li> </ul> <p>El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.</li> </ul> <p>Manejo incorrecto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Desconectar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico y conectarlo de nuevo transcurridos unos 60 segundos.</li> </ul> |
| El aparato no funciona. En la pantalla se muestra «Aparato bloqueado. Descalcificación necesaria».                                                                                              | <p>El aparato está calcificado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Iniciar el programa de descalcificación → <i>Página 47</i>.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| A pesar de haber realizado al descalcificación, en la pantalla se muestra el mensaje «Descalcificar».                                                                                           | <p>El aparato sigue calcificado, se ha utilizado un producto descalcificador erróneo.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilizar las pastillas descalcificadoras prescritas.</li> <li>2. Iniciar el programa de descalcificación → <i>Página 47</i>.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| El aparato no inicia el funcionamiento.                                                                                                                                                         | <p>La puerta del aparato no está completamente cerrada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cerrar la puerta del aparato.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| El aparato no se puede iniciar desde la aplicación Home Connect.                                                                                                                                | <p>El aparato no está conectado con la aplicación Home Connect.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Iniciar la conexión entre el aparato y la aplicación Home Connect.<br/>→ "Configurar Home Connect", <i>Página 33</i></li> </ul> <p>El aparato está conectado con la aplicación Home Connect, pero la función Mando a distancia no está activada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Activar la función Mando a distancia en los ajustes de Home Connect<br/>→ <i>Página 33</i>.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                |
| El aparato no funciona. En la pantalla aparece E5117.                                                                                                                                           | <p>El aparato no recibe agua.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificar el depósito de agua. → <i>Página 51</i></li> <li>2. Si en la pantalla aparece de nuevo el mensaje de error, ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente → <i>Página 56</i>.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| El aparato no funciona. La pantalla no reacciona. En la pantalla aparece el símbolo del seguro para niños  . | <p>El seguro para niños está activado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Desactivar el seguro para niños. → <i>Página 26</i></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| Avería                                                                                                                      | Causa y resolución de problemas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato se apaga de forma autónoma.                                                                                      | Desconexión de seguridad: no se ha utilizado durante más de 12 horas.<br>1. Confirmar el mensaje con ✓.<br>2. Desconectar el aparato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| El aparato no calienta, en el panel indicador aparece el símbolo del modo Demo ✕.                                           | El aparato está en modo Demo.<br>► Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos → <i>Página 35</i> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| El aparato no se puede poner en marcha; en la pantalla aparece un mensaje.                                                  | El depósito de agua está vacío.<br>► Llenar el depósito de agua.<br>→ <i>"Llenar el depósito de agua.", Página 19</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| El indicador muestra siempre el anillo naranja por detrás del mando circular, incluso aunque no se toque el mando circular. | Ha penetrado demasiada humedad por detrás del mando circular durante la limpieza.<br>1. Esperar a que se disipe la humedad.<br>2. La humedad puede tardar varias horas en disiparse por completo.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| El indicador nunca muestra el anillo naranja por detrás del mando circular, ni siquiera aunque se toque el mando circular.  | Ha penetrado demasiada humedad por detrás del mando circular durante la limpieza.<br>1. Esperar a que se disipe la humedad.<br>2. La humedad puede tardar varias horas en disiparse por completo.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| No se ve vapor.                                                                                                             | El vapor de agua no es visible a más de 100 °C.<br>► Esto es normal.<br>No se requiere ninguna acción.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| No se ve vapor, pero el ventilador está en marcha.                                                                          | Puede tardar unos minutos en aparecer el vapor, especialmente durante el prelavado.<br>► Esto es normal.<br>No se requiere ninguna acción.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Emisiones intensas de vapor por la parte superior de la puerta.                                                             | Se ha cambiado el modo de funcionamiento.<br>► Esto es normal.<br>No se requiere ninguna acción.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Emisiones intensas de vapor por la parte lateral de la puerta.                                                              | La junta de la puerta está suelta o sucia.<br>1. Limpiar la junta de la puerta.<br>2. Colocar la junta de la puerta en su ranura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Se oye un zumbido al encender el aparato.                                                                                   | Funciona la bomba de evacuación.<br>► Ruido normal de funcionamiento<br>No se requiere ninguna acción.<br><br>El aparato ha estado desconectado durante varios días. Se produce un aclarado automático en la puesta en marcha.<br>► Normal: aclarado automático en la puesta en marcha.<br>No se requiere ninguna acción.                                                                                                                                                       |
| Se produce un silbido durante el calentamiento.                                                                             | Pueden producirse ruidos durante la generación de vapor.<br>► Esto es normal.<br>No se requiere ninguna acción.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Se escuchan sonidos similares a un pequeño estallido durante la cocción.                                                    | Las diferencias térmicas acusadas provocan dilataciones de tensión.<br>► Esto es normal.<br>No se requiere ninguna acción.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| No es posible la cocción al vapor.                                                                                          | El aparato está calcificado. El aparato debe descalcificarse para evitar daños.<br>► Iniciar el programa de descalcificación → <i>Página 47</i> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| El aparato ha dejado de cocer al vapor correctamente.                                                                       | El aparato está calcificado.<br>► Iniciar el programa de descalcificación → <i>Página 47</i> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| La iluminación no funciona.                                                                                                 | La iluminación falla.<br>1. Desenchufar el cable de conexión a la red del enchufe.<br>2. Después de 10 segundos, volver a enchufar el cable de conexión a la red.<br>3. Comprobar si en "Ajustes", para el ajuste básico "Iluminación interior" se ha seleccionado el ajuste "Activación" y el ajuste "Automático".<br>→ <i>"Modificar los ajustes básicos", Página 41</i><br>► Si no es posible subsanar la avería, ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. |
| El depósito de agua residual no se puede retirar.                                                                           | Tras el proceso de cocción, el depósito de agua residual se bloquea.<br>► Esperar hasta que el aparato abra el bloqueo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Al abrir la puerta del aparato, gotea agua.                                                                                 | El canalón de la parte inferior del cristal de la puerta está lleno.<br>► Secar el canalón con una esponja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Avería                                                   | Causa y resolución de problemas                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Durante el calentamiento se genera un olor desagradable. | El aparato es nuevo.<br>► Antes de usar el aparato por primera vez, calentarlo durante una hora a 200 °C y con un 60 % de humedad <sup>4-60%</sup> . |

## 18.2 Indicaciones en la pantalla de visualización

| Avería                                                                                                                                    | Causa y resolución de problemas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| En la pantalla aparece la indicación «Vaciar el depósito de agua izquierdo» aunque ya se ha vaciado.                                      | La pared lateral del depósito de agua está sucia.<br><b>1.</b> Limpiar y vaciar el depósito de agua.<br><b>2.</b> Colocar el depósito de agua en el aparato.<br>Hay agua, suciedad o cal en la ranura de inserción.<br>► Limpiar y secar la ranura de inserción.                                                                                                                                                                                                                 |
| En la pantalla aparece  .                                | El depósito de agua no es correcto.<br><b>1.</b> Pulsar la tecla  .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| La pantalla indica «Programa de limpieza interrumpido. La solución limpiadora puede provocar irritación. Repetir el proceso de enjuague.» | Durante el programa de limpieza se ha interrumpido el suministro eléctrico o se ha desconectado el aparato.<br><b>1.</b> Vaciar y limpiar el depósito de agua. → <i>Página 45</i><br><b>2.</b> Llenar el depósito de agua corriente.<br><b>3.</b> Finalizar el programa de limpieza. → <i>Página 46</i>                                                                                                                                                                          |
| La pantalla indica «Programa de limpieza interrumpido. Limpiar el interior del horno. Retirar los restos de limpiador.»                   | Durante el programa de limpieza se ha interrumpido el suministro eléctrico o se ha desconectado el aparato.<br><b>1.</b> Llenar el depósito de agua.<br><b>2.</b> Limpiar el compartimento de cocción.<br><b>3.</b> Volver a iniciar el programa de limpieza.<br>→ <i>"Iniciar el sistema de limpieza", Página 43</i>                                                                                                                                                            |
| En la pantalla se muestra el mensaje de error "Exx".                                                                                      | Se ha producido un error.<br><b>1.</b> Si la pantalla muestra un mensaje de error, pulsar  .<br>✓ Si la pantalla deja de mostrar el mensaje de error, se trataba de un problema puntual.<br><b>2.</b> Si la pantalla sigue mostrando el mensaje de error o lo muestra de forma reiterada, contactar con el Servicio de Atención al Cliente → <i>Página 56</i> e indicar el código de error. |

## 18.3 En caso de corte en el suministro eléctrico

En caso de corte de corriente, el aparato se apagará. Un corte de luz interrumpe el proceso de cocción en curso. Aparece un mensaje en la pantalla.

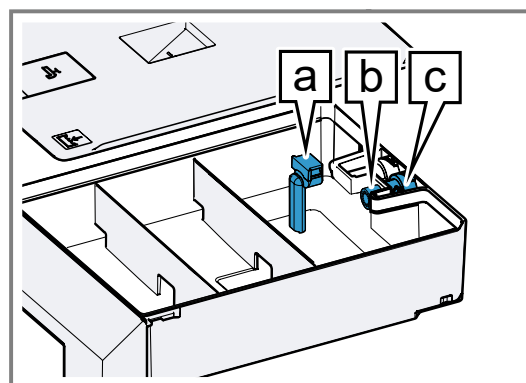
### Volver a poner en marcha el aparato después de un corte en el suministro eléctrico

1. Pulsar .
2. Volver a poner en marcha el aparato como de costumbre.

## 18.4 Verificar el depósito de agua

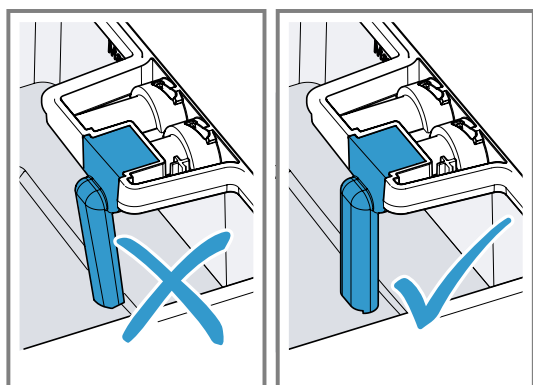
1. Retirar el depósito de agua derecho.
2. Retirar la tapa de los depósitos.

3. Extraer la manguera de aspiración  de la zona posterior del depósito de agua y limpiarla con agua corriente.



4. Comprobar que la manguera de aspiración no contenga restos de residuos.
5. Comprobar que el filtro  en la válvula de salida  en la parte posterior del depósito de agua no contenga residuos.

6. Montar completamente la manguera de aspiración .
- ▶ Asegurarse de que la manguera de aspiración no esté doblada.



7. Colocar la tapa del depósito.

## 18.5 Modo Demo

Si aparece el símbolo  en la pantalla, el modo Demo está activado. El aparato no calienta.

### Desactivar el modo Demo

1. Para desconectar el aparato brevemente de la red eléctrica, desconectar el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles.
2. Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos  
→ *Página 35* antes de que transcurran 3 minutos.

# 19 Eliminación

## 19.1 Eliminación del aparato usado

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

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.

Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

# 20 Así se consigue

Aquí se indican los ajustes correspondientes, así como los mejores accesorios y recipientes para diferentes alimentos. Hemos optimizado las recomendaciones adaptándolas al aparato.

En la pantalla figuran los ajustes recomendados

→ *Página 28* para algunos platos en Programas

→ *Página 27* o en la aplicación Home Connect.

En el siguiente resumen encontrará únicamente platos estándar para realizar pruebas.

## 20.1 Indicaciones generales de preparación

Tener en cuenta esta información a la hora de preparar cualquier comida.

- Los tiempos de cocción indicados son orientativos. La calidad y temperatura de los productos, el peso y el grosor de los alimentos afectan al tiempo de cocción real.
- Los datos hacen referencia a cantidades promedio para cuatro personas. Si se desea preparar una cantidad mayor, se debe contar con un tiempo de cocción superior.
- Usar el recipiente de cocción indicado. Si se usa otro recipiente, los tiempos de cocción pueden aumentar o disminuir.
- Utilizar fuentes para horno, moldes para hornear o recipientes para gratinar siempre con la parrilla.

- Comenzar por el dato de tiempo más breve si se tiene poca experiencia con la preparación de un plato. En caso necesario, siempre se podrá seguir cocinando.
- Abrir brevemente la puerta del compartimento de cocción del aparato precalentado e introducir los alimentos rápidamente.
- Al cocer al vapor, descongelar, fermentar y regenerar, pueden usarse hasta tres niveles de inserción simultáneamente (niveles de inserción 1, 2 y 3). De esa forma se evita que se transfieran los sabores. Es posible preparar simultáneamente pescado, verduras y postres. Los tiempos de cocción indicados pueden aumentar en caso de que las cantidades de alimentos sean mayores.
- Para hornear en un nivel, utilizar el nivel 2. Si se desea hornear simultáneamente en dos niveles, utilizar los niveles 1 y 3.
- Asegurarse de que los alimentos no reposen sobre el compartimento de cocción ni contra la pared posterior.
- La puerta del aparato debe estar correctamente cerrada. Las superficies de las juntas siempre deben mantenerse limpias.
- No llenar demasiado la parrilla ni el recipiente para asegurar una circulación óptima del vapor.

- Si el alimento está muy frío y la temperatura es alta, el recipiente de cocción puede deformarse. La deformación no influye para nada en el funcionamiento; en cuanto el recipiente de cocción vuelve a enfriarse, desaparece la deformación.
- Si el aparato se calienta por encima de los 100 °C, dejar que se enfríe antes de cocer al vapor; de lo contrario, los alimentos podrían secarse debido a las altas temperaturas.
- No es necesario precalentar el horno para la cocción al vapor a temperaturas de hasta 100 °C. Colocar el alimento en el compartimento de cocción en frío y, a continuación, encender el aparato.
- El tiempo de cocción estimado comienza en cuanto el compartimento de cocción alcanza la temperatura seleccionada.
- Precalentar siempre el aparato. De esa forma, se obtendrán unos resultados de cocción óptimos. Los tiempos de cocción indicados hacen referencia a un aparato precalentado.

## 20.2 Cocinar al vacío

Con la cocción al vacío, los alimentos se cocinan con una temperatura baja entre 50 y 95 °C y con un 100 % de vapor.

### ⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños para la salud!**

Debido a las bajas temperaturas de cocción durante la cocción al vacío, existe riesgo para la salud si no se siguen las siguientes instrucciones de uso e higiene.

- ▶ Utilizar únicamente alimentos frescos de buena calidad.
- ▶ Lavar y esterilizar las manos. Utilizar guantes desechables o pinzas para grill/cocina.
- ▶ Preparar con especial atención los alimentos delicados, por ejemplo, aves, huevos y pescado.
- ▶ Lavar siempre a fondo las verduras y la fruta y, en caso necesario, pelarlas.
- ▶ Mantener siempre limpias las superficies y la tabla de cortar. Utilizar distintas tablas de cortar para los distintos alimentos.
- ▶ Respetar la cadena de frío. La cadena de frío solo debe interrumpirse poco antes de preparar el alimento. Volver a guardar los alimentos envasados al vacío en el frigorífico hasta el proceso de cocción.
- ▶ Los alimentos solo son aptos para un consumo inmediato. Tras el proceso de cocción, consumir los alimentos de inmediato y no guardarlos durante mucho tiempo. No guardar tampoco los alimentos en el frigorífico. Los alimentos no son aptos para recalentar.
- La cocción al vacío es un tipo de preparación poco agresivo y sin grasas para cocinar carne, pescado, verduras y postres. Los alimentos se envasan al vacío herméticamente en bolsas especiales resistentes al calor con una envasadora al vacío.
- Gracias al envase protector, se conservan todos los nutrientes y aromas. Con ayuda de las bajas temperaturas y la transferencia directa del calor, es posible alcanzar el punto de cocción deseado. Es casi imposible cocer los alimentos en exceso.
- Prestar atención a los tamaños de las raciones que se indican en la tabla de alimentos. Si la cantidad y el tamaño son mayores, ajustar el tiempo de cocción de manera correspondiente. Las raciones indicadas para

pescados, carnes y aves se corresponden con la cantidad para una persona. Las raciones indicadas para verduras y postres se corresponden con la cantidad para cuatro personas.

- Se puede cocinar hasta en dos niveles. Para obtener los mejores resultados de cocción, insertar los recipientes de cocción en los niveles 1 y 3. Utilizar el nivel 2 si solo se cocina en un nivel.
- Para la cocción al vacío, utilizar únicamente las bolsas de vacío resistentes al calor diseñadas a tal efecto. No cocer los alimentos en las bolsas de vacío en que se hayan adquirido (como ocurre, por ejemplo, con el pescado en porciones). Esas bolsas no son aptas para la cocción al vacío.
- Para obtener una transferencia homogénea del calor y a fin de obtener un resultado de la cocción perfecto, utilizar una envasadora al vacío con cámara que permita generar un 99 % de vacío.
- Por razones higiénicas, en el modo de calentamiento "Cocción al vacío" no se puede retrasar el fin del tiempo de cocción.

## Envasar al vacío

Sellar al vacío herméticamente los alimentos en una bolsa de plástico especial.

Prestar atención a los siguientes puntos al envasar al vacío:

- En la bolsa de vacío no hay o apenas se aprecia aire.
- La parte termosellada está correctamente cerrada.
- La bolsa de vacío no presenta agujeros. No utilizar una termosonda.
- Las piezas de carne y pescado envasadas juntas al vacío no están comprimidas directamente entre sí.
- Las verduras y los postres se han envasado al vacío de la forma más plana posible.

Antes de la cocción, comprobar que el vacío de la bolsa está intacto.

En caso de duda, colocar el alimento en una bolsa nueva y volver a envasar al vacío. Envasar al vacío los alimentos como máximo un día antes del proceso de cocción. Solo de este modo puede evitarse que los alimentos, como las verduras, desprendan gases, que impiden la transferencia de calor o que modifican la estructura de los alimentos y, por tanto, las condiciones de cocción, a causa de la presión del vacío.

## Calidad de los alimentos

La calidad del resultado de la cocción depende al 100 % del estado de los productos.

Utilizar únicamente alimentos frescos de la mejor calidad. Esta es la única manera de garantizar un resultado de cocción seguro y de sabor adecuado.

## Preparación

Mediante la cocción al vacío no se desprenden aromas y se intensifica el sabor propio de los alimentos. Tener en cuenta que las cantidades habituales de aromas como, por ejemplo, especias, hierbas aromáticas y ajo pueden influir en gran medida en el sabor. Para empezar, utilizar primero la mitad de las cantidades habituales.

En el caso de un producto de una calidad superior, muchas veces es suficiente con añadir una pequeña porción de mantequilla y un poco de sal y pimienta en la



bolsa. Generalmente, la intensificación de los aromas naturales de los alimentos es suficiente para obtener una experiencia de sabores.

No colocar los alimentos envasados al vacío uno encima de otro ni demasiado pegados entre sí en el recipiente de cocción. Asegurarse de no tocar los alimentos para garantizar una distribución homogénea del calor. En el caso de disponer de varias bolsas de vacío, cocerlas en dos niveles.

Tras el proceso de cocción, sacar con cuidado la bolsa, ya que se acumula agua caliente encima de ella. Introducir el recipiente de cocción sin perforar en el nivel inferior al del recipiente perforado con los alimentos calientes.

Secar la bolsa por fuera, colocarla en un recipiente de cocción sin perforar limpio y abrirla con unas tijeras. Verter todo el alimento y el líquido que lo acompaña en el recipiente de cocción.

- Para completar el alimento tras la cocción al vacío, proceder como se indica a continuación:
- Verduras: sofreír brevemente en una paella o Teppan Yaki para obtener el aroma de la parrilla. De este modo, las verduras pueden sazonarse o mezclarse con otros ingredientes sin que se enfríen.
  - Pescado: rociar con condimentos y mantequilla caliente. Dado que muchos tipos de pescado pueden desmenuzarse un poco tras la cocción al vacío, si se desea, pasarlo brevemente por la sartén antes de cocinarlo al vacío. Alargue el tiempo en la sartén si el alimento aún no ha alcanzado el grado de cocción deseado en la cocción al vacío.
  - Carne: saltear en la sartén muy caliente durante unos segundos por cada lado. De este modo, se obtiene una buena corteza y el aroma habitual de la parrilla, sin cocinarla en exceso. Se puede conseguir un resultado muy bueno con el Teppan Yaki o un grill.

**Nota:** Secar la carne con papel absorbente antes de colocarla en el aceite caliente para evitar salpicaduras de grasa.

Servir los alimentos en platos precalentados y, si es posible, con salsa o mantequilla calientes, ya que los alimentos cocidos al vacío se encuentran a una temperatura relativamente baja.

20.3 Preparación de alimentos voluminosos

Consejo para preparar alimentos voluminosos.

Cocción con vapor

| Alimento                                               | Accesorio/ recipiente                      | Altura de inserción | Temperatura en °C | Modo de calentamiento                                                               | Humedad en % | Tiempo de cocción en min. | Observaciones |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------|---------------|
| Brócoli, en cogollos, según la norma EN60350-1         | Recipiente perforado para cocción al vapor | 2                   | 90                |  | 100          | 20-25                     |               |
| Guisantes, congelados, según la norma EN 60350-1, 3 kg | Recipiente perforado para cocción al vapor | 2                   | 100               |  | 100          | 35-45                     |               |

- Para preparar alimentos voluminosos, se pueden retirar las parrillas de inserción laterales.
- Aflojar las tuercas moleteadas delanteras de la parrilla de inserción y tirar de ella hacia delante para sacarla.
- Situar la parrilla directamente sobre la base del compartimento de cocción y colocar el alimento o el asado sobre la parrilla. No colocar los alimentos o la fuente para asar directamente sobre la base del compartimento de cocción. Extraer las parrillas deslizantes en caso necesario. → *Página 48*

20.4 Consejos para preparar alimentos reduciendo la producción de acrilamida

Observaciones generales

- Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. Utilizar alimentos grandes y voluminosos. Durante la preparación se genera una menor cantidad de acrilamidas.

Productos de panadería

- Seleccionar una temperatura máxima de 180 °C con la función de aire caliente.

Galletas

- Pintar las galletas con huevo o yema de huevo. Así se reduce la formación de acrilamidas. Distribuir las uniformemente por la bandeja.

Patatas fritas al horno

- Distribuir una capa de patatas fritas de manera uniforme sobre la bandeja. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que se sequen.

20.5 Recetas normalizadas

Esta vista general ha sido elaborada para facilitar a los institutos de pruebas la comprobación del aparato según las normas EN 60350-1:2013 o IEC 60350-1:2011 y conforme a las normas EN 60705:2012 e IEC 60705:2010.

## Asar al grill

| Alimento                                                      | Accesorio/<br>recipiente                                                     | Altura de in-<br>sersión | Temperatura<br>en °C | Modo de ca-<br>lentamiento                                                        | Humedad en<br>% | Tiempo de<br>cocción en<br>min. | Observacio-<br>nes                                     |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Hamburgue-<br>sa (125 g)<br>según la nor-<br>ma<br>EN 60350-1 | Parrilla<br>o bien<br>Recipiente<br>sin perforar<br>para cocción<br>al vapor | 2                        | 230                  |  | -               | 12-15 por<br>cada lado          | Precalentar el<br>aparato du-<br>rante 5 minu-<br>tos. |
| Tostada se-<br>gún la norma<br>EN 60350-1                     | Parrilla                                                                     | 1                        | 230                  |  | -               | 7-8                             | Precalentar el<br>aparato du-<br>rante 5 minu-<br>tos. |

## Hornear

| Alimento                                               | Accesorio/<br>recipiente                               | Altura de in-<br>sersión | Temperatura<br>en °C | Modo de ca-<br>lentamiento                                                          | Humedad en<br>% | Tiempo de<br>cocción en<br>min. | Observacio-<br>nes               |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Pastel de<br>manzana se-<br>gún la norma<br>EN 60350-1 | Molde desar-<br>mable<br>Ø 20 cm                       | 2                        | 160                  |    | 0               | 110                             |                                  |
| Pastelitos se-<br>gún la norma<br>EN 60350-1           | Recipiente<br>sin perforar<br>para cocción<br>al vapor | 2                        | 160                  |    | 0               | 25-30                           |                                  |
| Pastelitos se-<br>gún la norma<br>EN 60350-1           | Recipiente<br>perforado<br>para cocción<br>al vapor    | 1+2                      | 150                  |  | 0               | 35-40                           | Utilizar los ni-<br>veles 1 y 2. |
| Pastas de té<br>según la nor-<br>ma<br>EN 60350-1      | Recipiente<br>sin perforar<br>para cocción<br>al vapor | 2                        | 140                  |  | 0               | 50                              |                                  |
| Pastas de té<br>según la nor-<br>ma<br>EN 60350-1      | Recipiente<br>perforado<br>para cocción<br>al vapor    | 1+3                      | 140                  |  | 0               | 50                              | Utilizar los ni-<br>veles 1 y 3. |

## 21 Informaciones referentes al software libre y de código abierto

El presente producto contiene componentes de software que están licenciados como software libre y de código abierto por los derechos de autor. Las informaciones de licencia correspondientes se encuentran memorizadas en el aparato. También se puede acceder a las informaciones de licencia correspondientes a través de la aplicación Home Connect: «Perfil -> Avisos legales -> Informaciones de licencia». <sup>1</sup> También puede descargar las informaciones de licencia en la página web de la marca del producto. (Buscar el modelo de aparato y demás documentos en la página web del producto). También se pueden solicitar las informa-

ciones correspondientes en [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) o BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

El código fuente concreto se pondrá a disposición previo pedido.

Envíe su solicitud a [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) o BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Asunto: „OSSREQUEST“

Los costes para el trámite de su solicitud le serán facturados. Esta oferta es válida por tres años a partir de la fecha de compra o, como mínimo, por el tiempo en el

<sup>1</sup> Según el equipamiento del aparato

que ofrecemos asistencia técnica y recambios para el aparato correspondiente.

## 22 Servicio de Asistencia Técnica

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

Además, nuestro servicio al cliente puede suministrar otras piezas de repuesto originales, funcionales y disponibles en stock hasta 15 años después de la comercialización del aparato.

Para más información, contactar con nuestro servicio al cliente.

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

Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web.

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

El presente producto contiene fuentes de luz de la clase de eficiencia energética F. Las fuentes de luz se encuentran disponibles como repuesto y su sustitución solo la puede llevar a cabo personal especializado.

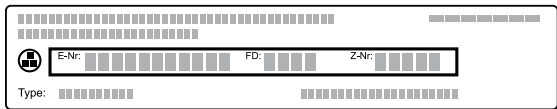
La información con arreglo al reglamento (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 y (EU) 2023/826 se encuentra en línea en [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com), en las páginas relativas al producto y al servicio de su aparato de las instrucciones de uso, así como en la documentación adicional.

La información del producto de acuerdo con (UE) 66/2014 se puede encontrar debajo de la etiqueta energética.

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

Cuando se ponga en contacto con el servicio al cliente, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.), el número de fabricación (FD) y el número de conteo (Z-Nr.), que encontrará en la placa de características del aparato.

La etiqueta 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 Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

## 23 Declaración de conformidad

Por la presente, BSH Hausgeräte GmbH, certifica que el aparato con la funcionalidad Home Connect cumple con los requisitos básicos y el resto de disposiciones vigentes de la Directiva 2014/53/EU.

Hay una declaración de conformidad con RED detallada en [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) en la página web del producto correspondiente a su aparato dentro de la sección de documentos adicionales.



Banda de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): 100 mW máx.

Banda de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): máx. 150 mW

|  |    |    |    |    |    |         |    |    |    |
|--|----|----|----|----|----|---------|----|----|----|
|  | BE | BG | CZ | DK | DE | EE      | IE | EL | ES |
|  | FR | HR | IT | CY | LI | LV      | LT | LU | HU |
|  | MT | NL | AT | PL | PT | RO      | SI | SK | FI |
|  | SE | NO | CH | TR | IS | UK (NI) |    |    |    |

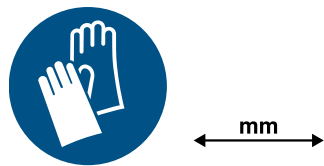
WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.

|    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| AL | BA | MD | ME | MK | RS | UK | UA |
|----|----|----|----|----|----|----|----|

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.

## 24 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



### **24.1 Indicaciones de montaje generales**

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

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Es peligroso utilizar cables de conexión de red prolongados y adaptadores no autorizados.

- ▶ No utilizar alargaderas ni tomas de corriente múltiples.
- ▶ Utilizar solo adaptadores y cables de conexión de red autorizados por el fabricante.
- ▶ Si el cable de conexión de red es demasiado corto y no hay disponible ningún cable de mayor longitud, ponerse en contacto con un técnico electricista para adaptar la instalación doméstica.

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

El aparato es pesado.

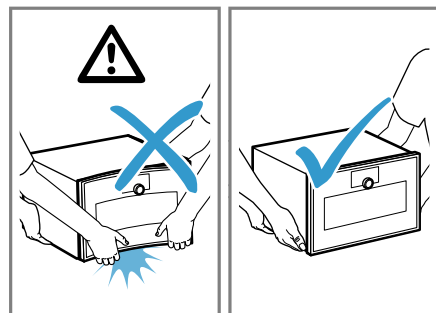
- ▶ Para mover el aparato se necesitan 2 personas.
- ▶ Utilizar únicamente los medios auxiliares apropiados.

Durante el montaje, pueden quedar accesibles componentes con bordes afilados.

- ▶ Usar guantes de protección.

#### **ATENCIÓN**

El bastidor del aparato puede doblarse si se utiliza para transportar el aparato. El bastidor del aparato no aguenta el peso del aparato.



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

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

Las instalaciones realizadas de forma incorrecta son peligrosas.

- ▶ Conectar y poner en funcionamiento el aparato solo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.
- ▶ Conectar el aparato solo a una fuente de alimentación con corriente alterna mediante un enchufe reglamentario con puesta a tierra.
- ▶ La conexión de puesta a tierra de la instalación eléctrica doméstica debe estar instalada de acuerdo con las normas vigentes.
- ▶ No alimentar nunca el aparato a través de un dispositivo de conmutación externo, como por ejemplo, un reloj avisador o un mando a distancia.
- ▶ Cuando el aparato esté montado, el enchufe del cable de conexión a la red debe quedar accesible, o, en caso de que no sea posible, debe haberse instalado un dispositivo de separación en la instalación eléctrica fija según lo dispuesto en las normas de instalación.
- ▶ Al instalar el aparato en su emplazamiento definitivo, asegurarse de que el cable de conexión de red no quede aprisionado ni se dañe.

#### **ATENCIÓN**

Pueden producirse daños superficiales al tirar del aparato o al arrastrarlo.

- ▶ No tirar del aparato ni arrastrarlo; es preciso elevarlo.
- ▶ Colocar un trapo debajo del aparato.
- Lea atentamente estas instrucciones.
- Solo una instalación profesional de conformidad con estas instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro. En caso de daños debido a un montaje erróneo, la responsabilidad será del instalador.
- Desconectar la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier tipo de trabajo.
- Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.
- No levantar el aparato sujetándolo por la puerta o el marco.
- Tener en cuenta para la instalación las normativas de construcción vigentes y las dis-

- posiciones del proveedor de electricidad regional.
- Montar el aparato según el esquema de montaje. Tener en cuenta las distancias mínimas.
  - Montaje detrás de las puertas del mueble: debe descartarse el cierre de este tipo de puertas durante el funcionamiento mediante la aplicación de medidas adecuadas. Existe riesgo de sobrecalentamiento si la puerta no permanece abierta durante el funcionamiento o el enfriamiento (funcionamiento del ventilador).
  - Antes de poner en marcha el electrodoméstico, retirar el material de embalaje y las láminas adherentes de la puerta y del interior del electrodoméstico.
  - Las medidas de las imágenes están en mm.

24.2 Código QR para el vídeo del montaje

Aquí se muestra el código QR para el vídeo del montaje.



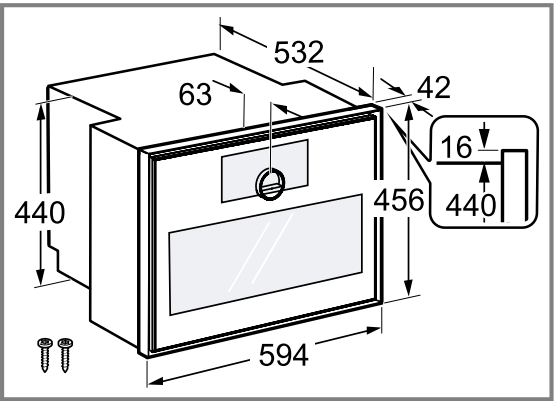
24.3 Indicaciones de planificación

- Tener en cuenta las siguientes indicaciones para la planificación antes de instalar el aparato.
- La bisagra de la puerta no es reversible.
  - La distancia de la cavidad del mueble hasta la superficie frontal de la puerta es de 42 mm.
  - Tener en cuenta el saliente del frontal para abrir los cajones laterales.
  - Si se planifica una solución en ángulo, considerar un ángulo de apertura de la puerta de al menos 97°.
  - No montar ningún otro aparato eléctrico en el armario sobre este aparato.
  - No montar un fregadero sobre este aparato.
  - Al instalar sobre una cafetera automática, utilizar el panel intermedio o los soportes metálicos. El panel intermedio y los ángulos metálicos están disponibles en el Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.
  - Al instalar dos aparatos, uno encima del otro, directamente junto a una cafetera automática, utilizar el panel intermedio o los ángulos metálicos entre los cuatro aparatos.

- La toma de corriente del aparato debe estar situada fuera del hueco de encastre.

24.4 Dimensiones del aparato

Aquí se pueden consultar las dimensiones del aparato.



24.5 Accesorios de la instalación

Utilizar accesorios originales.

| Accesorios       | Número de pedido |
|------------------|------------------|
| Panel intermedio | GA601010         |

24.6 Preparar el mueble

- Requisito:** Los muebles donde se aloje el aparato deben poder resistir una temperatura de hasta 90 °C y los frontales de los muebles adyacentes, de hasta 70 °C.
1. Asegurarse de que la toma de corriente esté situada fuera del hueco de encastre.
  2. Llevar a cabo los trabajos de recorte en el mueble y después colocar el aparato.
  3. Retirar las virutas después de los trabajos de corte. Las virutas pueden afectar negativamente al funcionamiento de los componentes eléctricos.
  4. Fijar a la pared los muebles que no estén fijados mediante una escuadra estándar.
  5. No montar el aparato demasiado alto, con el fin de que el cliente pueda retirar los accesorios sin dificultad.

24.7 Conexión eléctrica

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

- ⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**  
Debe ser posible desenchufar el aparato de la red eléctrica en cualquier momento. El aparato solo podrá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma de tierra.
- Después de instalar el aparato, se debe poder acceder al enchufe del cable de alimentación.
  - En el caso de que no sea posible, se debe instalar un dispositivo de separación omnipolar en la instalación eléctrica fijada, de acuerdo con las condiciones de la categoría de sobretensión III y las normas de instalación.
  - Solo un electricista cualificado puede efectuar la instalación eléctrica fija. Se recomienda la instalación de

un interruptor de corriente de defecto (interruptor diferencial) en el circuito de alimentación del aparato.

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- Si el cable de alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.
- El aparato pertenece a la clase de protección I y solo puede utilizarse conectado a una conexión con conductor de puesta a tierra.
- La protección por fusible debe configurarse de acuerdo con los datos de potencia indicados en la placa de características y con la normativa local.
- El aparato debe estar desconectado de la tensión durante los trabajos de montaje.
- El aparato solo puede conectarse con el cable de conexión suministrado. Conectar por completo el cable de conexión en la parte posterior del aparato.
- El cable de conexión solo puede ser sustituido por un cable original. Puede adquirirse un cable de conexión a través del Servicio de Atención al Cliente.
- El montaje debe garantizar la protección contra contacto accidental.

### Cable de conexión con conector con contacto de puesta a tierra

Seguir estas instrucciones en el caso de un aparato con conector con contacto de puesta a tierra.

- Conectar el aparato únicamente a un enchufe instalado de forma reglamentaria y provisto de toma de tierra.
- Según la normativa de instalación, si el conector con contacto de puesta a tierra ya no es accesible tras el montaje, la instalación eléctrica con toma de tierra deberá constar de un dispositivo de separación en las fases.
- No utilizar alargaderas, regletas ni tomas de corriente múltiples. La sobrecarga conlleva riesgo de incendio.

### Línea de alimentación sin conector con contacto de puesta a tierra

Seguir estas instrucciones, en el caso de un aparato sin contacto de puesta a tierra.

**Nota:** La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Debe haberse instalado un dispositivo de separación en la instalación eléctrica fija según lo dispuesto en las normas de instalación.

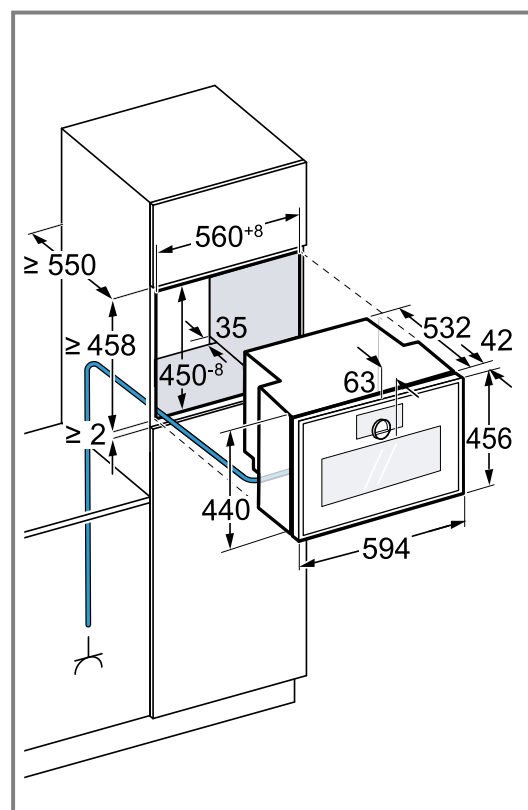
### Conectar el cable de conexión a la red sin clavija de contacto de puesta a tierra

1. Identificar la fase (conductor exterior) y el conductor neutro (nulo) en la toma de corriente.  
El aparato puede resultar dañado si no se conecta de forma adecuada.
2. Observar las indicaciones de tensión en la placa de características.
3. Conectar los hilos del cable de conexión a la red de acuerdo con la codificación por colores:
  - GN/YE: verde y amarillo = toma a tierra ⊕
  - BU: azul = cable neutro (nulo)
  - BN: marrón = fase (conductor externo)

## 24.8 Montar el aparato en un armario en alto

**Nota:** La placa roja que sobresale de la puerta del aparato sirve para facilitar el montaje. Antes de realizar la conexión eléctrica, tirar de la placa roja para abrir la puerta del aparato.

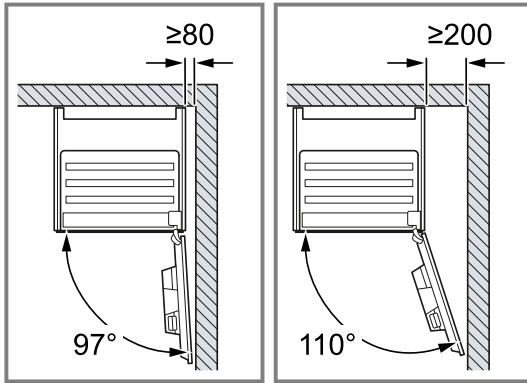
1. Tener en cuenta las distancias en caso de montaje en un armario en alto.
  - Tener en cuenta las medidas para el hueco de encastre en el panel intermedio.



En función de la versión del aparato, el aparato está equipado con o sin enchufe.

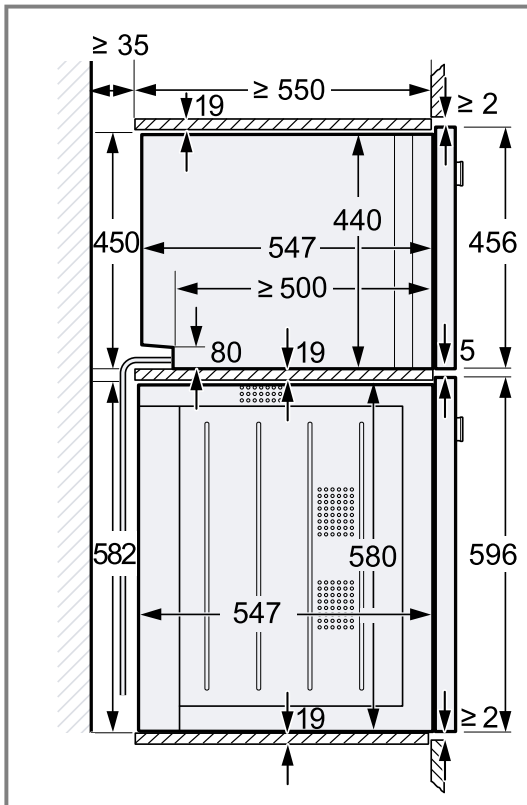
2. En caso de montaje junto a una pared, tener en cuenta que los posibles ángulos de apertura de la

puerta del aparato dependen de las distancias mínimas a la pared.



3. Al instalar 2 aparatos uno encima del otro, es preciso tener en cuenta las distancias necesarias.

- Asegurarse de que la distancia entre el aparato y la pared es de 35 mm como mínimo.



4. Si no hay ningún panel intermedio por encima del aparato, asegurar el aparato en el hueco de encastre para que no vuelque.

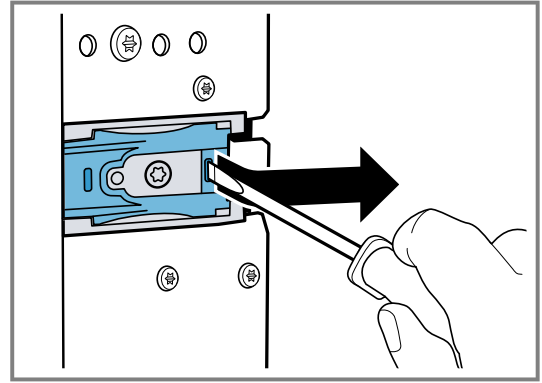
- Fijar dos escuadras (accesorios de instalación GA601010) a ambos lados del hueco de encastre.
- Deben tenerse en cuenta las instrucciones de montaje de las escuadras.

5. **Nota:** Asegurarse de adaptar todos los elementos de plástico blanco del aparato: izquierda y derecha, arriba y abajo.

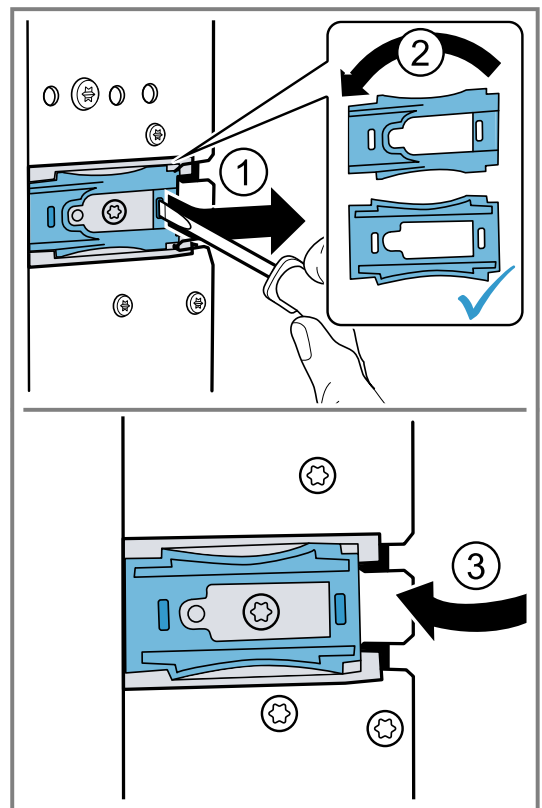
Si el grosor de los paneles laterales del mueble es de 16 mm, no retirar los elementos de plástico blanco.

Los elementos de plástico blanco sostienen la alineación central de la unidad.

6. Si el grosor de los paneles laterales del mueble es de 20 mm, retirar los elementos de plástico blanco.

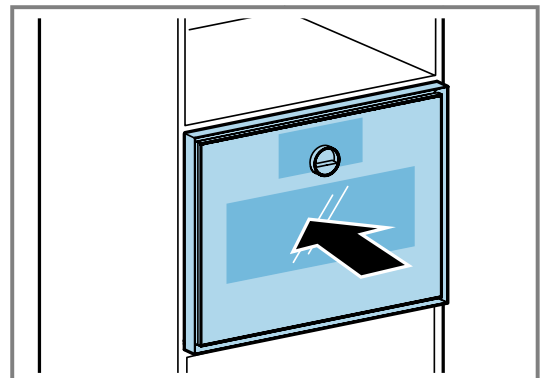


7. Si el grosor de los paneles laterales del mueble es de 19 mm, retirar los elementos de plástico blanco ①, girarlos 180° ② y volver a colocarlos ③.



8. Introducir el aparato en el mueble de montaje hasta el tope.

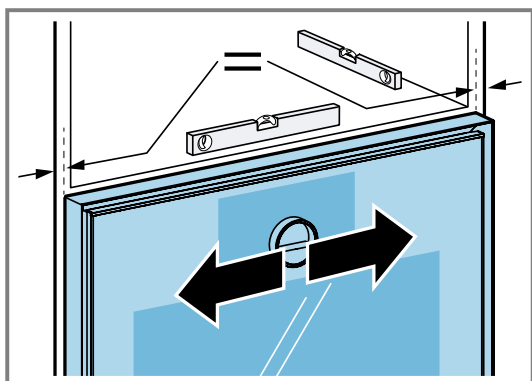
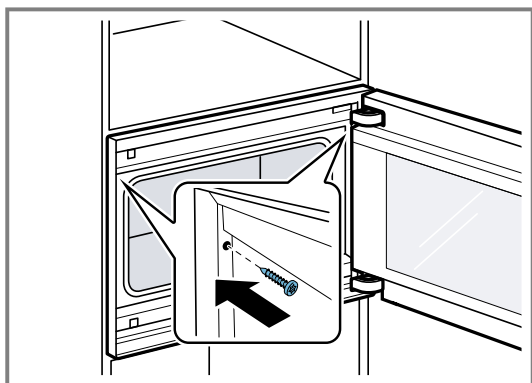
- No doblar ni aprisionar el cable de conexión.





**9. Centrar el aparato.**

Entre el aparato y los frontales de los muebles adyacentes debe dejarse una separación para ventilación de 5 mm.

**10. Nivelar el aparato en posición exactamente horizontal con un nivelador de agua.****11. Abrir la puerta del aparato.****12. Fijar el aparato al mueble con los tornillos adjuntos.****13. Retirar el seguro de transporte de plástico rojo del cierre superior de la puerta.**

## 24.9 Bandejas de cocción al vapor ajustables con escuadras

Hay disponible un panel intermedio regulable con escuadras (GA601010) para el aparato.

**ATENCIÓN**

Si se montan aparatos demasiado pesados en la bandeja de cocción al vapor con escuadras, esta puede doblarse.

- ▶ No montar la bandeja de cocción al vapor con escuadras debajo de un horno.
- ▶ Montar la bandeja de cocción al vapor con escuadras debajo de un horno combinado de vapor.

Si el aparato se monta de forma incorrecta sobre el panel intermedio GA601010, el panel intermedio puede doblarse.

- ▶ No colocar el aparato en ángulo en el hueco de encastre del panel intermedio.
- ▶ Introducir el aparato de forma paralela a las paredes laterales del hueco de encastre en el armario en alto.

**Nota:** No instalar un microondas debajo de una cafetera automática.

Instalar la bandeja de cocción al vapor solo con escuadras:

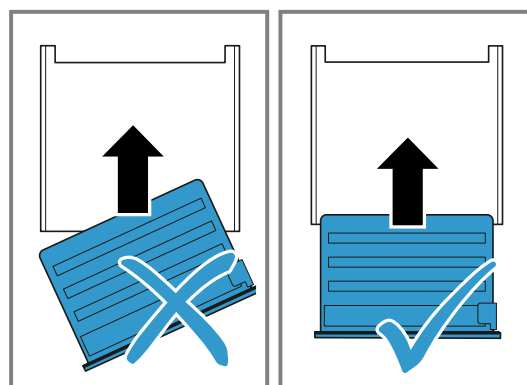
- debajo de un horno combinado de vapor de la misma gama de aparatos;
- debajo de un microondas de la misma gama de aparatos;
- debajo de una cafetera automática, que se instala encima de un horno de la misma gama de aparatos;
- debajo de una cafetera automática, que se instala encima de un horno combinado de vapor de la misma gama de aparatos.

No instalar la bandeja de cocción al vapor con escuadras:

- debajo de un horno;
- entre dos cafeteras automáticas, que se quieran montar una encima de otra;
- encima de un horno combinado de vapor de la misma gama de aparatos.

## Instalar el aparato sobre bandejas de cocción al vapor con escuadras

- ▶ No colocar el aparato en posición inclinada en el hueco de encastre de la bandeja de cocción al vapor con escuadras. Introducir el aparato de forma paralela a las paredes laterales del hueco de encastre en el armario en alto.



## 24.10 Ajustar la puerta del aparato

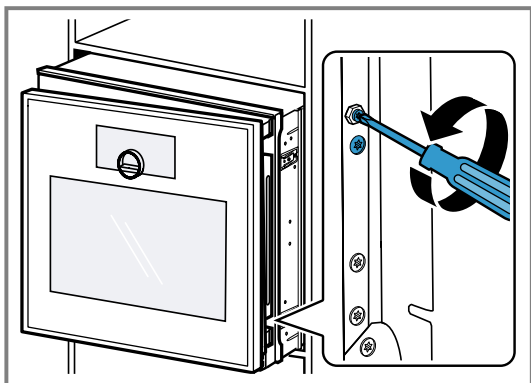
La puerta del aparato ya viene ajustada de fábrica. Normalmente no es necesario ajustarla. Si se instalan varios aparatos, uno al lado del otro o uno encima del otro, ajustar la puerta del aparato.

- Corregir la altura de la puerta del aparato  
→ *Página 61*
- Modificar el ángulo de apertura de la puerta  
→ *Página 62*

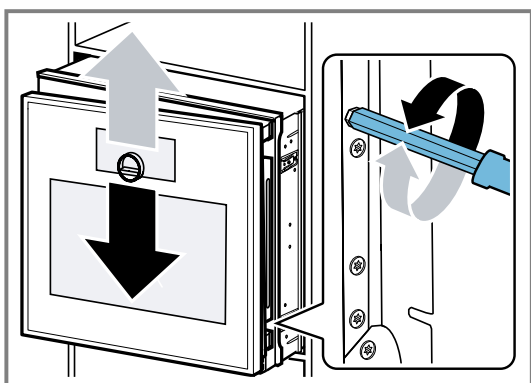
### Corregir la altura de la puerta del aparato

1. Extraer el aparato del hueco de encastre.

2. Aflojar los dos tornillos en el lateral del aparato.



3. Abrir la puerta del aparato.  
4. Girar el destornillador hexagonal en sentido horario o antihorario para corregir la altura de la puerta del aparato.

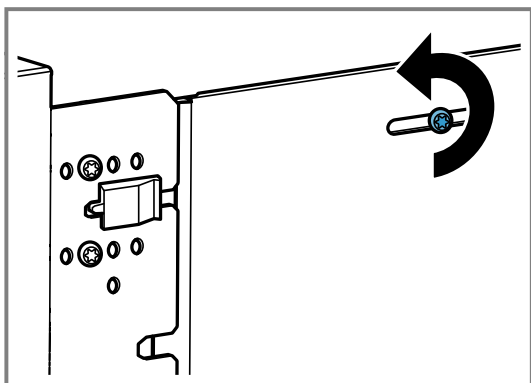


5. Apretar los dos tornillos del lateral del aparato.  
6. Colocar el aparato en el hueco de encastre.

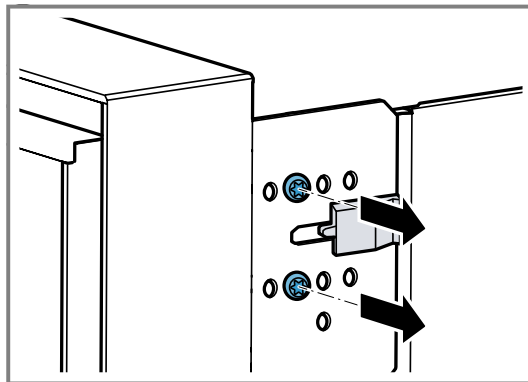
### Modificar el ángulo de apertura de la puerta

Hay dos ángulos de apertura disponibles para la puerta del aparato.

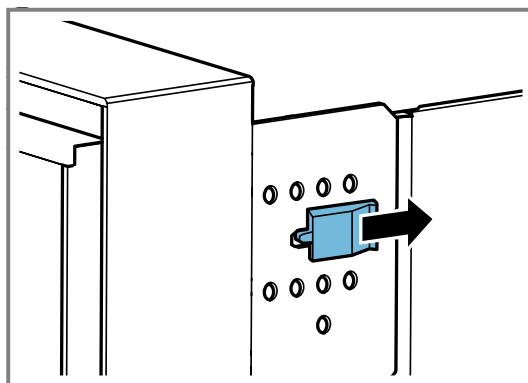
1. Extraer el aparato ligeramente del hueco de encastre.
2. Aflojar ligeramente el tornillo del lado derecho más atrás en el aparato.



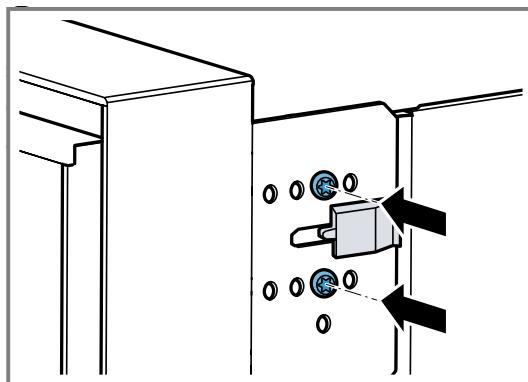
3. Retirar los dos tornillos situados delante del elemento de plástico negro.



4. Presionar el elemento de plástico negro hacia la derecha.



5. Apretar los dos tornillos en los agujeros situados más a la derecha del aparato.



Cuanto más a la derecha se aprieten los tornillos del aparato, menor será el ángulo de apertura de la puerta.

Con los tornillos en la posición correcta, el ángulo de apertura de la puerta del aparato es de aprox. 97°.

### 24.11 Puesta el aparato en marcha después del montaje

**Requisito:** El aparato debe estar instalado y conectado.

1. Pulsar  en el mando circular.
- ✓ La pantalla muestra el logotipo GAGGENAU durante unos 30 segundos y después "Inicio".
2. Ajustar el idioma. Ajustar el idioma.
3. Seguir las indicaciones de los asistentes de montaje en la pantalla.
  - Pulsar  o girar el mando circular.
4. Realizar los ajustes para "Altura de montaje".

5. En función de la situación de montaje o de la altura del usuario, alinear la pantalla en sentido horizontal y vertical.
6. Desactivar el modo demo.

2. Aflojar los tornillos de ajuste.
3. Levantar ligeramente el aparato y extraerlo por completo.

## **24.12 Combinar el aparato con un horno**

1. Combinar solo aparatos adecuados de la misma marca y de la misma serie.
2. Montar primero el horno combinado de vapor y, a continuación, el horno.
3. Al instalar el aparato junto a un horno, asegurarse de que las puertas del aparato se abren en sentido contrario.

## **24.13 Combinar el aparato con una cafetera automática**

1. Combinar solo aparatos adecuados de la misma marca y de la misma serie.
2. Tener en cuenta las instrucciones de montaje de la cafetera automática y del panel intermedio.
3. Al instalar sobre una cafetera automática, utilizar el panel intermedio o los soportes metálicos. El panel intermedio y los ángulos metálicos están disponibles en el Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.
4. Al instalar dos aparatos, uno encima del otro, directamente junto a una cafetera automática, utilizar el panel intermedio o los ángulos metálicos entre los cuatro aparatos.

## **24.14 Combinar el aparato con un cajón calentaplatos**

### **ATENCIÓN**

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

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

1. Combinar solo aparatos adecuados de la misma marca y de la misma serie.
2. Montar primero el cajón calentaplatos.
3. Tener en cuenta las instrucciones de montaje del cajón calentaplatos.
4. Introducir el aparato en el cajón calentaplatos del armario de montaje.

## **24.15 Combinar el aparato con el horno microondas**

1. Combinar solo aparatos adecuados de la misma marca y de la misma serie.
2. Montar primero el microondas y, a continuación, el horno combinado de vapor.

## **24.16 Desmontar el aparato**

1. Desconectar el aparato de la corriente

The difference is Gaggenau

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

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)



9001954531 (060625) REG25  
es