

Horno-microondas

GM250100 GM251100 GM250130 GM251130





Índice

MANUAL DE USUARIO

1 Seguridad	2	15 Programas	27
2 Evitar daños materiales	6	16 Favoritos	30
3 Protección del medio ambiente y ahorro	7	17 Termosonda	30
4 Familiarizándose con el aparato	8	18 Home Connect	34
5 Funciones en la aplicación Home Connect	15	19 Ajustes básicos	36
6 Accesorios	15	20 Cuidados y limpieza	42
7 Antes de usar el aparato por primera vez	16	21 Solucionar pequeñas averías	45
8 Manejo básico	17	22 Eliminación	47
9 Microondas	19	23 Servicio de Asistencia Técnica	47
10 Horno	20	24 Así se consigue	48
11 Funcionamiento combinado	22	25 Informaciones referentes al software libre y de código abierto	50
12 Funciones de programación del tiempo	23	26 Declaración de conformidad	50
13 Temporiz. larga duración	25	27 INSTRUCCIONES DE MONTAJE	51
14 Seguro para niños	27	27.1 Montaje seguro	51

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.

Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.

Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- para uso doméstico y aplicaciones similares, como por ejemplo: en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otras áreas comerciales; en propiedades rurales; por parte de clientes en hoteles y otros alojamientos; en pensiones solo con desayuno.

- hasta una altura de 4000 m sobre el nivel del mar.

Este aparato cumple con la normas EN 55011 y CISPR 11. Se trata de un producto del grupo 2, clase B. El grupo 2 indica que los microondas se fabrican con el fin de calentar alimentos. La clase B indica que el aparato es apropiado para su uso privado en el ámbito doméstico.

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 15

⚠ **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, apagar el aparato o desconectar el interruptor automático y mantener la puerta cerrada para sofocar las llamas que puedan producirse.

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

- ▶ Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hor-

near 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.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con las resistencias.
- ▶ 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.

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. 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!**

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
 - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.
- 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 aparato, ya que pueden rayar la superficie.

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.
- ▶ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.

- ▶ Si el cristal de la iluminación está dañado, se debe desconectar el aparato para evitar posibles descargas eléctricas.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desconectar inmediatamente el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Llamar al servicio de atención al cliente.
→ *Página 47*

⚠ 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 Microondas

LEER ATENTAMENTE LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES Y CONSERVARLAS PARA SU USO FUTURO

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso y provocar daños. Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas.

- ▶ No utilizar nunca el aparato para secar alimentos o ropa.
- ▶ No utilizar nunca el aparato para calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares.
- ▶ Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas.

Los alimentos y sus envoltorios y envases pueden incendiarse.

- ▶ No calentar alimentos en envases de conservación del calor.
- ▶ No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.
- ▶ No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Atenerse a

las indicaciones de estas instrucciones de uso.

- ▶ No secar alimentos con el microondas.
- ▶ Los alimentos con poco contenido de agua, como, p. ej., el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia de microondas o durante demasiado tiempo.

El aceite de mesa puede inflamarse.

- ▶ No calentar aceite de mesa con el microondas.

Los objetos o utensilios almacenados en el microondas pueden arder.

- ▶ Antes de poner en funcionamiento el aparato, comprobar que no haya objetos ni utensilios en el compartimento de cocción que no sean aptos para su uso en el microondas.
- ▶ No utilizar el compartimento de cocción para guardar objetos inflamables, utensilios de cocina, alimentos u otros objetos similares cuando el microondas no esté en funcionamiento.

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

Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden explotar fácilmente.

- ▶ No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes herméticamente cerrados.

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

Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado.

- ▶ No cocer los huevos con la cáscara ni calentar huevos duros con cáscara.
- ▶ No cocer crustáceos ni animales con cáscara.
- ▶ A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema.
- ▶ En los alimentos con la piel dura, como, p. ej., manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.

El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés.

- ▶ No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados.
- ▶ Retirar siempre la tapa o la tetina.
- ▶ Remover o agitar bien tras el calentamiento.
- ▶ Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.

Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes.

- ▶ Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.

Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar.

- ▶ Observar siempre las indicaciones del embalaje.
- ▶ Utilizar siempre un agarrador para sacar los alimentos del compartimento de cocción.

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

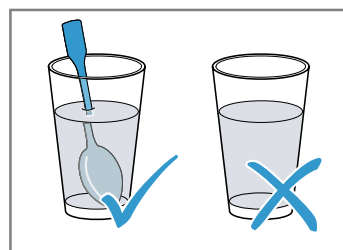
Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso. Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras.

- ▶ No utilizar nunca el aparato para secar alimentos o ropa.
- ▶ No utilizar nunca el aparato para calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares.
- ▶ Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas.

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

Al calentar líquidos puede producirse un retardo en la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Proceder con precaución cuando el recipiente se agita ligeramente. El líquido caliente puede empezar a hervir de repente y a salpicar.

- ▶ Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita un retardo en la ebullición.



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

La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en

estos huecos puede hacer estallar el recipiente.

- Utilizar exclusivamente una vajilla adecuada para el microondas.

La vajilla y los recipientes de metal o con adornos metálicos pueden provocar la formación de chispas al usarlos solo con la función microondas. A consecuencia de esto, el aparato se estropea.

- No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas.
- Utilizar únicamente recipientes aptos para el microondas; alternatively, utilizar el microondas en combinación con un modo de calentamiento.

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

El aparato funciona con alta tensión.

- No retirar la carcasa del aparato.

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

Una limpieza deficiente puede deteriorar la superficie del aparato, reducir su vida útil y provocar situaciones peligrosas, como fugas de energía del microondas.

- Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos.
- Mantener siempre limpios el compartimento de cocción, la junta de la puerta, la puerta y las bisagras.

→ "Cuidados y limpieza", Página 42

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

No poner nunca en marcha el aparato si la puerta está dañada. Puede producirse un escape de energía de microondas.

- No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada.
- Solo podrá repararlo el Servicio de Asistencia Técnica.

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

En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior.

- Nunca se debe retirar la carcasa.
- Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

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.

2 Evitar daños materiales

2.1 En general

ATENCIÓN

Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente y provocar daños permanentes en el aparato. La acumulación de gases puede abrir de golpe la puerta del aparato, que podría caerse. Los cristales de la puerta pueden romperse y hacerse añicos. La insuficiencia de presión generada puede deformar notablemente del compartimento de cocción hacia el interior.

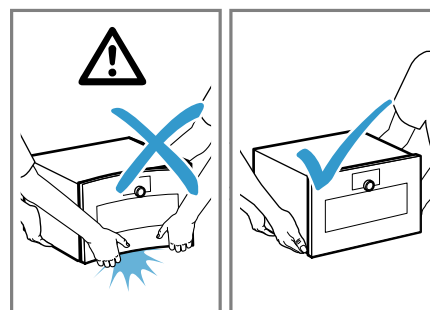
- No calentar bebidas alcohólicas (de más de 15 % en vol.), sin diluir (p. ej., añadidas o vertidas en los alimentos).

Si hay agua en el compartimento de cocción, puede generarse vapor de agua. El cambio de temperatura puede provocar daños.

- Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

El bastidor del aparato puede doblarse si se utiliza para transportar el aparato. El bastidor del aparato no aguan-

ta el peso del aparato.



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

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

- Limpiar el agua de condensación después de cocinar a fuego lento. Tras el funcionamiento con temperaturas altas, dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada.

- ▶ No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado.
- ▶ No conservar ningún alimento dentro del compartimento de cocción.
- ▶ No fijar nada en la puerta del aparato.

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.

2.2 Microondas

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar el microondas.

ATENCIÓN

Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destrozarse el cristal interior de la puerta.

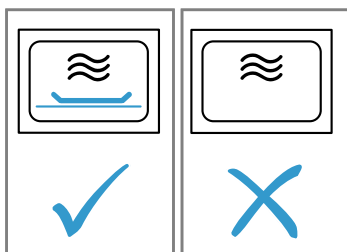
- ▶ Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

Las bandejas de aluminio pueden generar chispas en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.

- ▶ No utilizar bandejas de aluminio en el aparato.

El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo.

- ▶ Nunca poner en marcha el microondas sin alimentos dentro. Solo se permite para probar brevemente un recipiente.



Preparar palomitas de maíz varias veces consecutivas en el horno microondas a una potencia del microondas demasiado alta puede provocar daños en el compartimento de cocción.

- ▶ Dejar que transcurran varios minutos entre cada preparación para que se enfríe el aparato.
- ▶ No ajustar nunca la potencia del microondas a un nivel demasiado alto. No ajustar nunca la potencia del microondas a un nivel demasiado alto.
- ▶ Utilizar una potencia máxima de 600 W.
- ▶ Colocar la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal o en la base del compartimento de cocción.

Una vajilla inadecuada puede producir daños.

- ▶ Si se utiliza el funcionamiento del grill, el funcionamiento combinado del microondas o el aire caliente, utilizar únicamente vajilla capaz de resistir altas temperaturas.

Los tornillos moleteados sueltos pueden provocar la formación de chispas al activar la función microondas.

El aparato se daña debido a las chispas que se forman.

- ▶ Asegurarse de que los tornillos de cabeza moleteada para el montaje de los soportes estén apretados.

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

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 resistencia del grill puede dañar la termosonda.

- ▶ Asegurarse de que la distancia entre la resistencia del grill y la termosonda y el cable de la termosonda sean 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.

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.

Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro.

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

Precalentar el aparato solo si así lo indican la receta o los ajustes recomendados.

- ✓ Si no se precalienta el aparato, se ahorra energía.

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

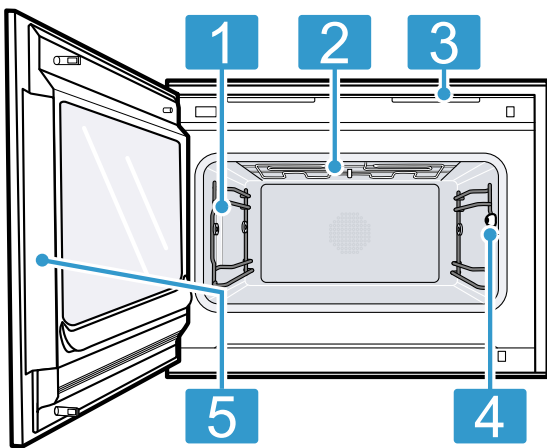
- ✓ El compartimento de cocción se calienta tras la primera cocción. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del siguiente plato.

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

4 Familiarizándose con el aparato

4.1 Aparato

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



1	Iluminación interior
2	Resistencia del grill
3	Rendijas de ventilación
4	Casquillo de conexión de la termosonda → <i>Página 30</i>

4.2 Compartimento de cocción

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

ATENCIÓN

Los accesorios pueden caerse.

- ▶ No introducir accesorios entre los listones de inserción.

Para moldes más altos, utilizar el nivel 1. También se puede quitar la parrilla deslizando → *Página 43* y cocinar en la base del compartimento de cocción.

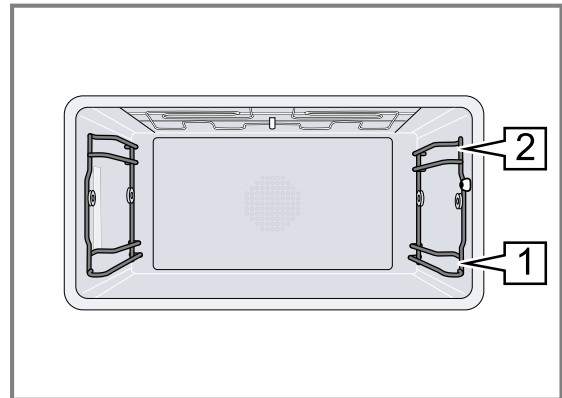
La base del compartimento de cocción es especialmente adecuada para el modo microondas. En la base del compartimento de cocción, la potencia del microon-

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

Cuando se utilicen tiempos de cocción prolongados, apagar el aparato 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.

- ✓ El calor residual es suficiente para cocinar el plato a fuego lento.

das es óptima. Utilizar exclusivamente utensilios de cocina adecuados para el microondas.



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 18

En la mayoría de los modos de funcionamiento, el aparato deja la iluminación interior encendida.

En los ajustes básicos → *Página 36* 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.

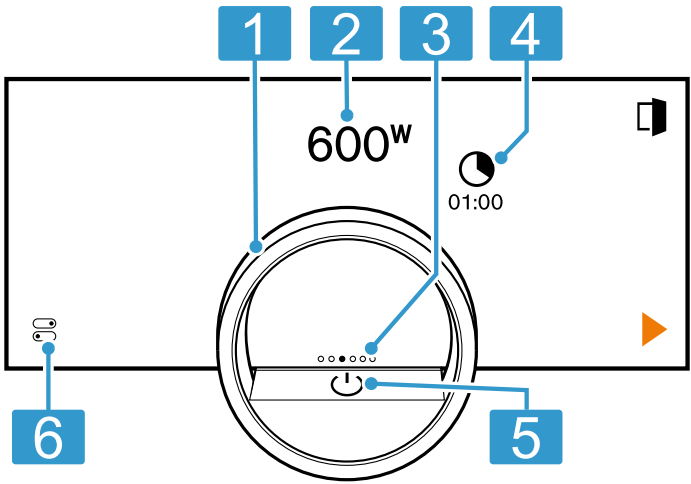
Agua de condensación

Cuando se cocina a fuego lento, puede formarse agua de condensación en el compartimento de cocción y en la puerta del aparato. El agua de condensación es algo normal y no afecta al funcionamiento del aparato. Lim-

piar el agua de condensación después de cocinar a fuego lento.

4.3 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.

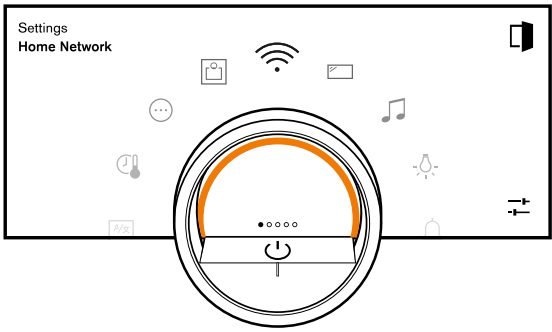


1	Mando circular	El mando circular permite modificar la selección.
2	Posición 12 en punto	La posición de las 12 en punto muestra el valor actualmente seleccionado de una función, que se puede cambiar mediante el mando circular. Si es necesario, pulsar otra función, por ejemplo, la temperatura o el tiempo de cocción, para colocarla en la posición de las 12 en punto.
3	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.
4	Sensores de selección	Mostrar los ajustes o iniciar o detener las funciones.
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: ■ Home Connect Estado de conexión ■ Seguro para niños 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: ■ Para aumentar los valores, girar el mando circular hacia la derecha. ■ Para reducir los valores, girar el mando circular hacia la izquierda. ■ Para cambiar los valores en tramos más grandes, girar rápidamente el mando circular hacia la derecha o hacia la izquierda.
-------	---

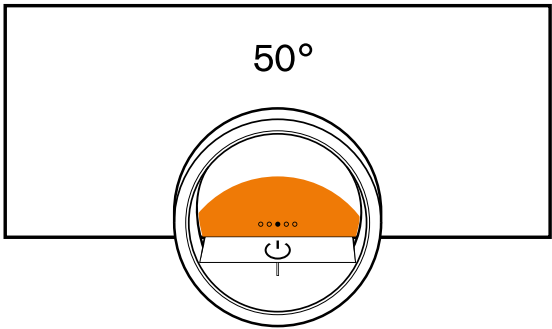
En los ajustes básicos → *Página 36* se puede ajustar la respuesta del mando circular. Durante el ajuste de "Estándar", pulsar la función deseada en la pantalla y cambiar el valor de la función mediante el mando circular. Durante el ajuste de "Selección rápida", cambiar de inmediato los valores de la 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 tempo-

rizador 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 Por ejemplo, en el indicador del aparato "Microondas", deslizar hacia la izquierda o hacia la derecha Nota: 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 17</i>
	Abrir el centro de control → <i>Página 18</i>
	Editar ajustes
	Acceder a la información adicional → <i>Página 19</i>
	Guardar favorito → <i>"Favoritos", Página 30</i>
	Editar favoritos
	Eliminar favoritos
	Sugerencia para acceder a programas → <i>Página 27</i>
	Inicio
Max.	Seleccionar la potencia máxima del horno microondas
	Pausa o parada
	Cambiar al siguiente paso
	Cambiar al paso anterior
	Volver o aplicar los ajustes
	Continuar

Símbolo	Función
	Confirmar
	Borrar
	Restablecer
	Cancelar
	Añadir o eliminar → <i>Página 22</i> el funcionamiento del microondas → <i>Página 23</i>
	Activar el grill

Funciones de programación del tiempo

Símbolo	Función
	Abrir el menú del reloj temporizador → <i>Página 23</i>
	Abrir el programador del tiempo de cocción → <i>Página 25</i>
	Eliminar el ciclo de calentamiento del programador del tiempo de cocción → <i>Página 27</i>
	Posponer el fin del tiempo de cocción → <i>Página 25</i>
	Restablecer el tiempo de cocción al tiempo predefinido → <i>"Modificar el tiempo de cocción", Página 24</i> Restablecer el aplazamiento del fin del tiempo de cocción → <i>"Restablecer el aplazamiento del fin del tiempo de cocción", Página 25</i>

Cuidados y limpieza

Símbolo	Función
	Programa de limpieza → <i>Página 44</i>

Manejo del centro de control

Símbolo	Función
	Abrir la puerta del aparato después del proceso de cocción → <i>Página 18</i>
	Activar el seguro para niños. → <i>Página 27</i>
	Encender y apagar la iluminación interior → <i>Página 18</i>
	Iniciar las funciones con la aplicación Home Connect mediante el "Inicio remoto" manual → <i>"Iniciar las funciones con la aplicación Home Connect mediante el 'Inicio remoto' manual", Página 34</i>
	Home Connect Activar ajustes → <i>"Home Connect Ajustes", Página 34</i>

Estado

	Inicio a distancia → <i>Página 34</i>
	La termosonda está introducida → <i>"Termosonda", Página 30</i>
	Falta la termosonda
	Indicador de estado del proceso de calentamiento

	Indicador de un proceso de enfriamiento
	El aparato está en modo demo → <i>Página 47</i>

Estado en el centro de control

Símbolo	Función
	Conexión con el router: intensa → <i>"Home Connect", Página 34</i>
	Conexión al router: suficiente → <i>"Home Connect", Página 34</i>

Símbolo	Función
	Conexión al router: débil → <i>"Home Connect", Página 34</i>
	No hay conexión con el router. → <i>"Home Connect", Página 34</i>
	Aparato conectado al router. Sin conexión al servidor de Home Connect. → <i>"Home Connect", Página 34</i>
	Estado de actualización del software

Indicadores del aparato

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

Indicadores del aparato	Utilización	Símbolo de navegación
Ajustes	- Adaptar los ajustes básicos → <i>Página 36</i> - Home Connect Adaptar los ajustes → <i>Página 34</i>	●○○○○○
Modos y otros ajustes	- Iniciar el sistema de limpieza → <i>Página 44</i> - Iniciar la guía rápida → <i>Página 19</i>	○●○○○○
Microondas	Ajustar la potencia del microondas → <i>Página 20</i> y el tiempo de cocción → <i>Página 23</i>	○○●○○○
"Manual" (Modo horno, funcionamiento combinado)	Ajustar el tipo de calentamiento, la activación del microondas → <i>Página 20</i> y el tiempo de cocción → <i>Página 23</i>	○○○●○○
Favoritos	Abrir Favoritos → <i>Página 30</i>	○○○○●○
Programas	Abrir el programa automático y los ajustes recomendados → <i>Página 27</i>	○○○○○●

Consejo: En los ajustes básicos → *Página 36* 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	Mensajes de error en los que puede necesitar ayuda del servicio al cliente.
Naranja	- Consejos que se deben observar para poder proseguir con el manejo - Sensores de selección para iniciar y apagar
Blanco	- Consejos - Información adicional

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.
---	---

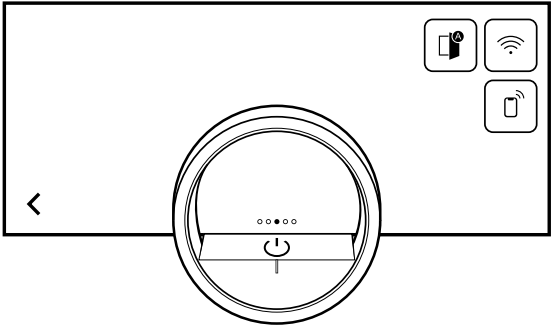
	Si se selecciona un valor en un menú circular mediante el mando circular, la pantalla muestra este valor ampliado en la posición de las 12 en punto.
Zoom al finalizar la cocción o termosonda	Unos minutos antes de finalizar el proceso de cocción, el aparato muestra el tiempo de cocción restante ampliado en el centro de la pantalla. En cuanto la temperatura interior actual esté un par de grados por debajo del valor ajustado, la pantalla mostrará la temperatura interior actual ampliada.

	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 36</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.

4.4 Modos de calentamiento

Aquí encontrará una vista general de las funciones. Se incluyen recomendaciones acerca de cómo utilizar los modos de calentamiento.

Función de microondas

Sensores de selección	Función	Potencia	Uso
90	Microondas	90 W	Descongelar alimentos delicados.
180	Microondas	180 W	Descongelar los alimentos.
360	Microondas	360 W	Descongelar los alimentos o cocinar suavemente.
450	Microondas	450 W	Cocinar los alimentos o calentarlos suavemente.
600	Microondas	600 W	Cocinar o calentar los alimentos.
Max.	Microondas	1000 W	Calentar líquidos de forma rápida Cuando el aparato está frío, está disponible toda la potencia del microondas de 1000 W.

Funciones del horno

Sensores de selección	Función/Modo de calentamiento	Temperatura/Ajuste	Potencia	Uso
	Aire caliente	30-230 °C		El calor se genera en la placa posterior del compartimento de cocción y se distribuye de forma rápida y uniforme mediante la rueda del ventilador. Para cocinar en uno o dos niveles con un tiempo de precalentamiento muy corto. Para pasteles jugosos, galletas y gratinados. Para reducir el tiempo de cocción, se puede activar el microondas.

Sensores de selección	Función/Modo de calentamiento	Temperatura/Ajuste	Potencia	Uso
	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. Para reducir el tiempo de cocción, se puede activar el microondas.
	Desecar	30-80 °C		Para secar rodajas de frutas y verduras finas o hierbas. La humedad se elimina activamente en el compartimento de cocción.
	Cocción a baja temperatura	30-90 °C	90 W	Cocción óptima a fuego lento de carne para conseguir un resultado particularmente tierno. El aire caliente se combina con una potencia baja del microondas para reducir el tiempo de cocción. Tostar la carne brevemente antes de cocinarla.
	Fermentar	30-50 °C		Rango de temperatura óptimo para dejar crecer masas y porciones de masa. Para levadura y masa madre. El ajuste de temperatura óptimo para la masa de levadura es de 38 °C.
	Mantener caliente		50 W	Potencia del microondas óptima para mantener los platos calientes sin que se sequen.
	Descongelar		90-360 W	Rango óptimo de potencia de microondas para una descongelación rápida y suave de alimentos congelados. Utilizar 90 W para alimentos delicados.
	Calentamiento de bebidas		Máx.	Potencia óptima del microondas para un calentamiento rápido de líquidos como el agua y la leche.
	Calentamiento de comidas		360-600 W	Rango óptimo de la potencia del microondas para calentar alimentos cocinados, como platos, gratinados y sopas.

Función combinada del microondas

La función microondas se puede añadir en los siguientes modos de calentamiento.

Sensores de selección	Función	Temperatura/Ajuste	Uso
	Aire caliente	30-230 °C	El calor se genera en la placa posterior del compartimento de cocción y se distribuye de forma rápida y uniforme mediante la rueda del ventilador. Para cocinar en uno o dos niveles con un tiempo de precalentamiento muy corto. Para pasteles jugosos, galletas y gratinados. Para reducir el tiempo de cocción, se puede activar el microondas.
	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. Para reducir el tiempo de cocción, se puede activar el microondas.

4.5 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 36* 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 34*

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.

4.6 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.

4.7 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 36* 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 .

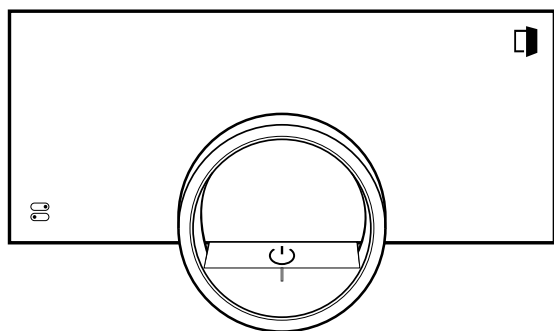
Además, si se generan mensajes sobre Home Connect, el aparato muestra también el estado Home Connect.

→ *"Home Connect", Página 34*

4.8 Mensajes en ventanas emergentes

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

En los ajustes básicos → *Página 36* se puede activar o desactivar la función "Consejos emergentes".



4.9 Guía rápida

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

4.10 Desconexión automática

Para proteger al usuario, el aparato cuenta con una función de desconexión automática. El aparato interrumpe cada proceso de calentamiento al cabo de un tiempo determinado si no se utiliza durante este tiempo ni se programa ningún tiempo de cocción. Para los modos de calentamiento sin microondas, el aparato desconecta el proceso de calentamiento después de 12 horas y para los modos de calentamiento con microondas después de 90 minutos. Si se ajusta la potencia máxima de microondas, el aparato desconecta el proceso de calentamiento después de 30 minutos. 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, se puede utilizar el aparato con los modos de calentamiento "Aire caliente", "Grill + recirculación de aire", "Cocción a baja temperatura" o "Fermentar" un máximo de 24 horas. En el modo de calentamiento "Desecar" se puede utilizar el aparato 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 25*.

4.11 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 36* la altura de montaje del borde superior del aparato.

4.12 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.

4.13 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 36* 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 17*

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.

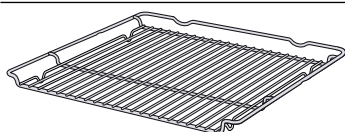
6 Accesorios

Utilice accesorios originales. Están pensados para este aparato.

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

Accesorios

Parrilla



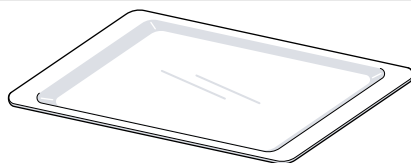
Utilización

- Recipiente
- Moldes para repostería
- Barbacoa
- Platos ultracongelados
- Apto para microondas

Consejo: Se puede extraer $\frac{2}{3}$ de la parrilla sin que se vuelque. Así será más fácil retirar los platos.

Accesorios

Bandeja de cristal



Utilización

- Asados de gran tamaño
 - Tartas
 - Gratinados
 - Gratenes
 - Protección contra salpicaduras al asar al grill directamente sobre la parrilla
- Al asar al grill, insertar la bandeja de cristal de seguridad en la altura 1.
- Apto para microondas

Consejo: Se puede utilizar la bandeja de cristal de seguridad como soporte cuando se utilice el microondas.

En el modo solo microondas, también se puede colocar la bandeja de cristal de seguridad sobre la base del compartimento de cocción.

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

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
Termosonda	BA010050
Bandeja de cristal	BA046118
Parrilla	BA036106
Dispositivo auxiliar para apertura manual de la puerta	10044743

6.2 Introducir los accesorios en el compartimento de cocción

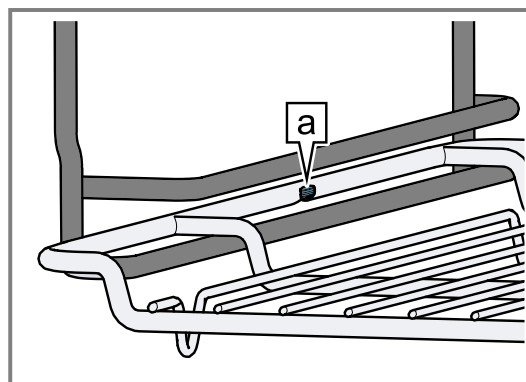
La parrilla está equipada con lengüetas de retención que evitan que se caiga al extraerla. Para que funcione la protección antivuelco, insertar siempre correctamente la parrilla en el compartimento de cocción.

ATENCIÓN

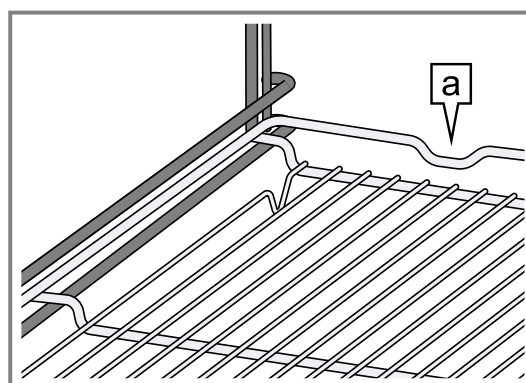
Los accesorios pueden caerse.

- ▶ No introducir accesorios entre los listones de inserción.

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



2. Asegurarse de que el estribo de seguridad de la parrilla  se encuentre en la parte trasera y orientado hacia arriba.



Nota: Para extraer completamente la parrilla, levantarla ligeramente hacia arriba y extraerla con las dos manos. 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 peso
- Ajustar el formato de hora
- Ajustar la hora

Todos los ajustes pueden modificarse posteriormente en los ajustes básicos → *Página 36*.

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.

- ✓ La pantalla muestra el indicador del aparato, que en los ajustes básicos → *Página 36* está seleccionado como indicador de inicio.

Limpiar 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.

Limpeza 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 230 °C durante una hora sin potencia del microondas.
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.
- ✓ La pantalla muestra el modo de microondas con el nivel de microondas y un sensor de selección para el tiempo de cocción.
- ✓ El aparato activa la iluminación interior.
- ✓  se ilumina en color naranja.
2. Ajustar la potencia del microondas y el tiempo de cocción.

Consejo: En los ajustes básicos → *Página 36* 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 36* 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.

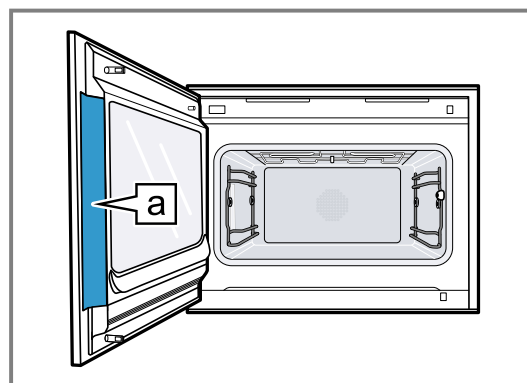
- ▶ Durante el funcionamiento o después del mismo, tocar la puerta del aparato solo en la zona prevista para ello en el lateral.
- ▶ Abrir la puerta del horno siempre hasta el tope.

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 36*, 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 18*

8.3 Modificar el modo de calentamiento

1. Si es necesario, deslizar una vez de derecha a izquierda para cambiar del indicador del aparato "Microondas" al modo horno → *Página 20*.
2. Pulsar el sensor de selección actual del modo de calentamiento.
3. Seleccionar el modo de calentamiento deseado con el mando circular.
4. Pulsar el modo de calentamiento seleccionado o < o esperar unos segundos.
- ✓ En la pantalla se mostrará el modo de calentamiento seleccionado, la temperatura recomendada y, en algunos modos de calentamiento, el tiempo de cocción predeterminado.
- ✓ Si se ha utilizado anteriormente el modo de calentamiento, la pantalla mostrará la última temperatura utilizada.
5. En caso necesario, modificar la temperatura. → *Página 18*
6. Si la pantalla muestra una ventana de mensaje, seguir las instrucciones en dicha ventana.
7. Para cambiar a la vista general del modo horno, pulsar <. Si no se utiliza el aparato durante un tiempo prolongado, el indicador vuelve al indicador anterior.
8. Para iniciar el funcionamiento, pulsar ►.

8.4 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 18*

1. Pulsar en la temperatura mostrada.
2. Seleccionar la temperatura deseada con el mando circular.
- ✓ La pantalla muestra las temperaturas disponibles para el modo de calentamiento seleccionado.
3. 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.

8.5 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.

8.6 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 27* o la cerradura de la puerta → *Página 15* están activados.

8.7 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.

8.8 Interrumpir y continuar el funcionamiento

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

8.9 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 14* informa al respecto.

8.10 Encender y apagar la iluminación interior

1. Pulsar .
2. Pulsar .

8.11 Desconectar el aparato

- ▶ Pulsar  en el mando circular.
- ✓ El aparato cambia al modo de bajo consumo.

8.12 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.

8.13 Mostrar información

- ▶ Pulsar .
- ✓ El aparato muestra información relativa a la función seleccionada.
→ "*Información adicional*", *Página 14*

8.14 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 <.

8.15 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 Microondas

Con el microondas, los platos se pueden cocer, calentar o descongelar con especial rapidez. El microondas se puede utilizar solo o combinado con un modo de calentamiento.

9.1 Recipientes y accesorios aptos para microondas

Para calentar los alimentos uniformemente y no dañar el aparato, utilizar siempre recipientes y accesorios adecuados.

Nota: Antes de utilizar un recipiente para el microondas, tener en cuenta las indicaciones del fabricante. En caso de duda, poner el recipiente a prueba.

Apto para microondas

Recipientes y accesorios	Motivos
Recipientes resistentes al calor y material adecuado para el microondas: ■ Cristal ■ Vitrocerámica ■ Porcelana ■ Plástico termorresistente ■ Cerámica totalmente esmaltada sin fisuras	Estos materiales dejan pasar las microondas. Las microondas no dañan los recipientes termorresistentes.
Cubiertos de metal	Nota: Para evitar un retardo en la ebullición se pueden utilizar cubiertos metálicos como, p. ej., una cuchara en un vaso.

ATENCIÓN

Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destrozarse el cristal interior de la puerta.

- ▶ Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

No apto para microondas

Recipientes y accesorios	Motivos
Recipientes de metal	El metal no deja pasar las microondas. Los alimentos se calientan muy débilmente.
Recipientes con elementos decorativos en oro o plata	Las microondas pueden dañar los elementos decorativos en oro o plata. Consejo: Un recipiente puede utilizarse si su fabricante garantiza que es apto para microondas.

9.2 Probar la idoneidad de los recipientes para microondas

Someter los recipientes para microondas a una prueba de recipientes. El aparato solo debe utilizarse en la función microondas sin alimentos en caso de tratarse de una prueba de recipientes.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

1. Colocar el recipiente vacío en el compartimento de cocción.
2. Ajustar el aparato a la potencia máxima de microondas durante ½-1 minuto.

- 3. Iniciar el funcionamiento.
- 4. Comprobar el recipiente varias veces:
 - Si el recipiente está frío o templado, es apto para el microondas.
 - Si el recipiente está caliente o se generan chispas, cancelar la prueba; el recipiente no es apto para microondas.

9.3 Nivel potenc. microondas

A continuación, presentamos una visión general de las potencias del microondas y una recomendación para su uso.

Nivel potenc. microondas	Utilización
90 W	Descongelar alimentos delicados.
180 W	Descongelar los alimentos.
360 W	Descongelar los alimentos o cocinar suavemente.
450 W	Cocinar los alimentos o calentarlos suavemente.
600 W	Cocinar o calentar los alimentos.
Máx.	Calentar líquidos de forma rápida

Notas

- Las potencias del microondas se pueden ajustar para un determinado tiempo de cocción:
 - La potencia del microondas «Máx.» durante 30 minutos
 - 90 W, 180 W, 360 W, 450 W y 600 W durante 90 minutos
- El ajuste máximo está previsto para calentar líquidos. Para proteger el aparato, se reduce la potencia máxima del microondas después de un tiempo. La potencia completa está disponible tras un tiempo de enfriamiento. Durante el funcionamiento, la pantalla muestra la potencia actual del microondas.

9.4 Ajustar el microondas

1. Para ajustar la potencia del microondas, girar el mando circular y pulsar hasta alcanzar la potencia de microondas deseada.
2. Para cambiar al indicador del aparato "Microondas", pulsar <.
- ✓ La pantalla muestra la potencia actual del microondas.
3. Si es necesario, ajustar el tiempo de cocción. → *Página 23*
4. Si es necesario, posponer el fin del tiempo de cocción → *Página 24* hasta más tarde.
5. Pulsar ►.
- ✓ Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del tiempo de cocción.
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, suena una señal. Para apagar la señal antes de tiempo, pulsar ✓ o abrir la puerta del aparato.
- ✓ El funcionamiento ha finalizado.

Notas

- Si se abre entretanto la puerta del aparato, el funcionamiento del microondas se detiene. Para continuar el funcionamiento, cerrar la puerta del aparato y pulsar ►. Si se selecciona el ajuste «Activado» para la función "Reanudación automática microondas" en los ajustes básicos, el aparato continúa funcionando automáticamente.
- La potencia del microondas o el tiempo de cocción se pueden modificar en cualquier momento. Para iniciar, pulsar ►.

9.5 Interrumpir y continuar el funcionamiento del microondas

- Pulsar ■.
- ✓ La pantalla muestra el tiempo de cocción restante y la potencia del microondas seleccionada.

10 Horno

El aparato cuenta con un modo horno.

10.1 Modos de calentamiento en el modo horno

En el modo horno, se pueden ajustar diferentes modos de calentamiento.

Sensores de selección	Función/Modo de calentamiento	Temperatura/ajuste	Potencia	Uso
✦	Aire caliente	30-230 °C		El calor se genera en la placa posterior del compartimento de cocción y se distribuye de forma rápida y uniforme mediante la rueda del ventilador. Para cocinar en uno o dos niveles con un tiempo de precalentamiento muy corto. Para pasteles jugosos, galletas y gratinados. Para reducir el tiempo de cocción, se puede activar el microondas.

Sensores de selección	Función/Modo de calentamiento	Temperatura/ajuste	Potencia	Uso
	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. Para reducir el tiempo de cocción, se puede activar el microondas.
	Desecar	30-80 °C		Para secar rodajas de frutas y verduras finas o hierbas. La humedad se elimina activamente en el compartimento de cocción.
	Cocción a baja temperatura	30-90 °C		Cocción óptima a fuego lento de carne para conseguir un resultado particularmente tierno. El aire caliente se combina con una potencia baja del microondas para reducir el tiempo de cocción. Tostar la carne brevemente antes de cocinarla.
	Fermentar	30-50 °C		Rango de temperatura óptimo para dejar crecer masas y porciones de masa. Para levadura y masa madre. El ajuste de temperatura óptimo para la masa de levadura es de 38 °C.
	Mantener caliente		50 W	Potencia del microondas óptima para mantener los platos calientes sin que se sequen.
	Descongelar		90-360 W	Rango óptimo de potencia de microondas para una descongelación rápida y suave de alimentos congelados. Utilizar 90 W para alimentos delicados.
	Calentamiento de bebidas		Máx.	Potencia óptima del microondas para un calentamiento rápido de líquidos como el agua y la leche.
	Calentamiento de comidas		360-600 W	Rango óptimo de la potencia del microondas para calentar alimentos cocinados, como platos, gratinados y sopas.

10.2 Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura

1. Si es necesario, deslizar una vez de derecha a izquierda para cambiar del indicador del aparato "Microondas" al modo horno → *Página 20*.

2. Pulsar el sensor de selección actual del modo de calentamiento.

3. Seleccionar el modo de calentamiento deseado con el mando circular.

4. Pulsar el modo de calentamiento seleccionado o < o esperar unos segundos.
- ✓ En la pantalla se mostrará el modo de calentamiento seleccionado, la temperatura recomendada y, en algunos modos de calentamiento, el tiempo de cocción predeterminado.
- ✓ Si se ha utilizado anteriormente el modo de calentamiento, la pantalla mostrará la última temperatura utilizada.
5. Ajustar la temperatura deseada si es necesario.
 - ▶ Pulsar en la temperatura mostrada.
 - ▶ Seleccionar la temperatura deseada con el mando circular.
 - ▶ Pulsar en la temperatura deseada.
 Si no se utiliza el aparato durante un tiempo prolongado, el indicador vuelve al indicador anterior.
6. Si la pantalla muestra una ventana de mensaje, seguir las instrucciones en dicha ventana.
7. En caso necesario, ajustar el tiempo de cocción → *Página 23* o la temperatura interior → *Página 30*.
8. Si es necesario, posponer el fin del tiempo de cocción → *Página 24* hasta más tarde.
9. Para cambiar al indicador del aparato anterior, pulsar <. Si no se utiliza el aparato durante un tiempo prolongado, el aparato vuelve al indicador anterior.
10. Para iniciar el funcionamiento, pulsar ▶.

Interrumpir y continuar el funcionamiento

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

10.3 Añadir grill

El grill permite dorar o gratinar los alimentos. La función "Añadir grill" está disponible para el modo de calentamiento "Aire caliente" si la temperatura en el compartimento de cocción es superior a 150 °C. La función "Añadir grill" no está disponible hasta alcanzar una temperatura de 150 °C. El aparato desconecta el grill al cabo de 4 minutos. En caso necesario, se puede volver a activar el grill.

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.

1. Seleccionar el modo de calentamiento "Aire caliente" para el grill con el mando circular.
2. 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.

11 Funcionamiento combinado

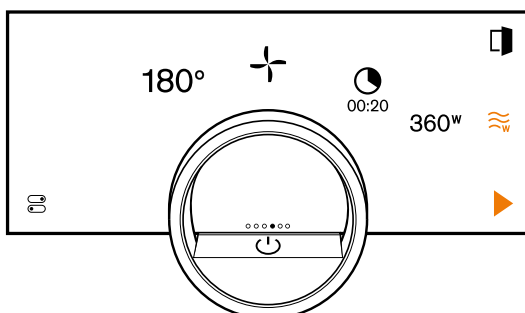
Para acortar el tiempo de cocción y dorar los platos, se pueden utilizar los modos de calentamiento "Aire caliente" o "Grill + recirculación de aire" en combinación con una potencia del horno microondas.

Nota: Se pueden activar potencias del horno microondas de hasta 450 W.

El aparato reduce la potencia del horno microondas después de funcionar durante mucho tiempo. La potencia máxima del horno microondas vuelve a estar disponible tras un tiempo de enfriamiento determinado.

11.1 Ajustar el funcionamiento combinado

1. Seleccionar el modo de calentamiento "Aire caliente" o "Grill + recirculación de aire" con el mando circular.
2. Pulsar en el modo de calentamiento o <.



3. Añadir una potencia del microondas con .
- También puede añadir el funcionamiento del microondas mientras está activo un proceso de calentamiento.
- ✓ La pantalla muestra la potencia de microondas preestablecida para el modo de calentamiento configurado del horno y un tiempo de cocción preestablecido.
4. Pulsar .
- ✓ La pantalla muestra h : min para las horas y los minutos.
5. Pulsar en el valor deseado para el tiempo de cocción → *Página 23* 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.
6. 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.
7. Pulsar en la potencia del microondas y utilizar el mando circular para seleccionar la potencia de microondas deseada. Si no se utiliza el aparato durante un tiempo prolongado, el indicador vuelve al indicador anterior.

8. Ajustar el tiempo de cocción → *Página 23* o la temperatura interior → *Página 30*.
9. Pulsar ►.
 - ✓ Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del tiempo de cocción.
 - ✓ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, suena una señal.
 - ✓ Después de un cierto período de tiempo sin realizar ninguna otra operación, el aparato detiene el tono de aviso. En los ajustes básicos → *Página 36* se puede ajustar la duración del tono de aviso.
 - ✓ El funcionamiento ha finalizado.
 - ✓ Después de aproximadamente 1 minuto, la pantalla muestra la temperatura, el tipo de calentamiento, el tiempo de cocción y la potencia del microondas previamente configurados y el tiempo transcurrido desde el final del funcionamiento.
10. Para finalizar el reloj temporizador del tiempo de cocción adicional, pulsar en el indicador.

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 los ajustes

1. Para modificar el modo de calentamiento, pulsar en el modo de calentamiento y utilizar el mando circular para cambiar a otro modo.
Si se selecciona un modo de calentamiento para el que no hay ningún funcionamiento combinado disponible, el aparato cambia al modo horno.
2. Para modificar la temperatura, pulsar en la temperatura y utilizar el mando circular para cambiar a otra temperatura.

3. Para cambiar la potencia del microondas, pulsar en la potencia del microondas y utilizar el mando circular para seleccionar otra potencia.
4. Modificar el tiempo de cocción → *Página 23*.
5. Para iniciar, pulsar ►.

Interrumpir y continuar el funcionamiento

1. Para interrumpir el funcionamiento, pulsar ■.
- ✓ En la pantalla aparecen la temperatura, el modo de calentamiento y el tiempo de cocción. La pantalla muestra adicionalmente la potencia del microondas en el funcionamiento combinado.
2. Para continuar el funcionamiento, pulsar ►.

Nota: El ventilador puede seguir funcionando aunque la puerta esté abierta. Esto es normal.

11.2 Eliminar el funcionamiento del microondas

Requisito: Se ha seleccionado el modo de calentamiento "Aire caliente" o "Grill + recirculación de aire".

- Pulsar ≡.
- También puede eliminar el funcionamiento del microondas mientras está activo un proceso de calentamiento.
- ✓ En la pantalla se muestran el modo de calentamiento y el tiempo de cocción preestablecido para dicho modo.
- ✓ Aparece ≡ en el display.

11.3 Cambiar del programa combinado al funcionamiento del microondas

1. Para interrumpir el funcionamiento, pulsar ■.
2. Deslizar el dedo de izquierda a derecha repetidamente hasta que la pantalla muestre los posibles ajustes para el funcionamiento del microondas.

12 Funciones de programación del tiempo

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

12.1 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.

12.2 Abrir el menú del reloj temporizador

- Pulsar ○.
- ✓ En función del modo de calentamiento ajustado, la pantalla muestra min y s para los minutos y segundos o h y min para las horas y los minutos.
- ✓ La pantalla muestra los minutos ampliados en la posición de las 12 en punto.

12.3 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.

12.4 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 función del modo de calentamiento, se puede ajustar un tiempo de cocción de 1 minuto hasta 30 minutos, 90 minutos o 24 horas.

En el modo de calentamiento "Desecar", el tiempo máximo de cocción es de 72 horas.

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
- ✓ En función del modo de calentamiento, la pantalla muestra min : s para los minutos y segundos o 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 o la potencia del microondas, el modo de funcionamiento y el tiempo de cocción restante.
- ✓ Si el tiempo de cocción es superior a 59 minutos, el indicador utiliza el formato h : min para las horas y los minutos.
- ✓ Si el tiempo de cocción es inferior a 60 minutos, y en función del modo de calentamiento ajustado, la pantalla utiliza el formato min : s para los minutos y segundos.
- ✓ 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 18*
- ✓ 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

Para los modos de calentamiento que requieren un tiempo de cocción, se puede modificar el tiempo de cocción. Para los modos de calentamiento que no re-

quieren tiempo de cocción, se puede modificar o eliminar el tiempo de cocción.

Requisito: Se ha ajustado un modo de calentamiento.

1. Pulsar
- ✓ En función del modo de calentamiento, la pantalla muestra min : s para los minutos y segundos o 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.

En los modos de calentamiento que requieran un tiempo de cocción, dicho tiempo no se puede eliminar, pero se puede restablecer al tiempo de cocción predeterminado con

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 o la potencia del microondas, el modo de funcionamiento, el tiempo de cocción restante y el fin del tiempo de cocción.

Cancelar o restablecer el tiempo de cocción

Nota: Para los modos de calentamiento que no requieren tiempo de cocción, este no se puede eliminar. En los modos de calentamiento que no requieren tiempo de cocción, en el indicador del aparato "Manual" (modo horno) se puede hacer doble clic sobre el tiempo de cocción para borrarlo sin pasar a los ajustes del reloj temporizador.

1. Pulsar
- ✓ En función del modo de calentamiento, la pantalla muestra min : s para los minutos y segundos o 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.

12.5 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.

En el modo de calentamiento "Desecar", el tiempo máximo de cocción es de 72 horas.

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 .
 - ✓ En función del modo de calentamiento, la pantalla muestra min : s para los minutos y segundos o h : min para las horas y los minutos.
3. Programar el tiempo de cocción. → *Página 24*
- ✓ 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 o la potencia del microondas, el modo de funcionamiento 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 18*
- ✓ 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 los indicadores del aparato "Microondas" o "Manual" (modo horno), hacer doble clic en el fin del tiempo de cocción para restablecer el aplazamiento 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.

12.6 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.

13 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.

13.1 Abrir la función "Temporiz. larga duración"

Requisito: La función "Temporiz. larga duración" está ajustada en «Activado» en los ajustes básicos
→ *Página 36.*

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.

13.2 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 36.*

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

13.3 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 26*

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 26*

13.4 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.

13.5 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.

13.6 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 dura-

ción" 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".

13.7 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.

13.8 Borrar 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 seleccionar el ciclo de calentamiento deseado.
5. Pulsar .

13.9 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.

13.10 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.

14 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.

14.1 Activar el seguro para niños.

Requisito: En los ajustes básicos → *Página 36*, 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.

14.2 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.

15 Programas

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

15.1 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 coc-

ción deseado. Los programas automáticos están marcados con una marca de verificación en la lista de resumen.

Se puede encontrar información sobre los accesorios o los niveles de inserción en las sugerencias del programa correspondiente.

Nota: En los ajustes básicos → *Página 36* 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 30* 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 30* 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.

15.2 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.

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 30* 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.

16 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 potencia del microondas, 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 30

16.1 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, tiempo de cocción o potencia del horno microondas, 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 .

16.2 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.

16.3 Cambiar el nombre del favorito

Requisito: Seleccionar el favorito.

→ "Seleccionar favorito", Página 30

1. Pulsar .

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

16.4 Iniciar favoritos

Requisito: Seleccionar el favorito.

→ "Seleccionar favorito", Página 30

- Iniciar con .

16.5 Modificar favoritos

La disponibilidad de los ajustes depende de los favoritos seleccionados.

Requisitos

- Seleccionar el favorito.
→ "Seleccionar favorito", Página 30
 - 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 "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.

16.6 Eliminar favoritos

Requisito: Seleccionar el favorito.

→ "Seleccionar favorito", Página 30

1. Pulsar .
2. Pulsar  para confirmar.

17 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.

⚠ 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 16* como pieza de recambio a través del servicio al cliente o en la tienda online. Se puede utilizar también la termosonda del horno Gaggenau o del horno combinado de vapor 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.

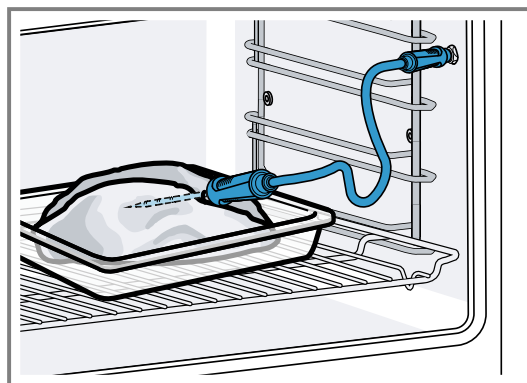
Si se deja el alimento durante un tiempo en el compartimento de cocción tras finalizar el modo de cocción, la temperatura interior aumenta un poco debido al calor residual que permanece.

17.1 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

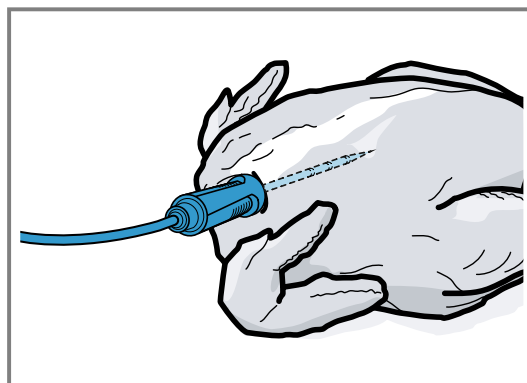
1. Introducir lateralmente la termosonda por la parte más gruesa hasta que llegue al tope.



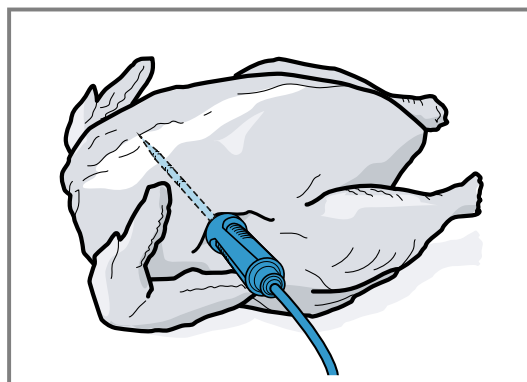
2. Si se están cocinando varias piezas, insertar la termosonda en el centro de la pieza más gruesa.

Introducir la termosonda en aves

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



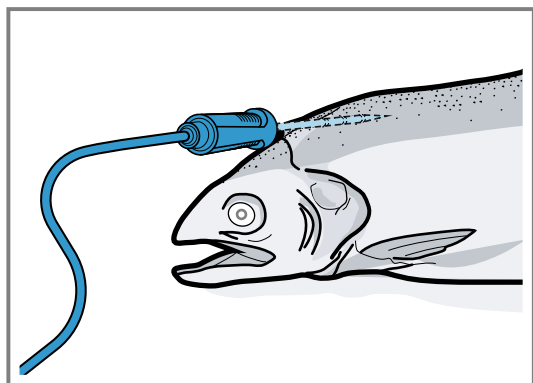
2. Según la forma del ave, introducir la termosonda en sentido transversal o longitudinal.



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.

17.2 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.

17.3 Ajuste de la termosonda

ATENCIÓN

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

- ▶ Asegurarse de que la distancia entre la resistencia del grill y la termosonda y el cable de la termosonda sean 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 32* 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 33*, 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.

17.4 Borrar la temperatura interior programada

- ▶ Hacer doble clic en la temperatura del indicador del aparato "Microondas" o "Manual" (modo horno).
→ *"Indicadores del aparato", Página 11*
- ✓ El indicador muestra la temperatura interior actual.

17.5 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.

17.6 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
Vacuno	

Alimento	Valor orientativo de temperatura interior en °C
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
Cerdo	
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
Ternera	
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
Carne de caza	
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
Aves	
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
Cordero	
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
Carnero	
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
Pescado	
Solomillo, entero, medio hecho	58-64
Solomillo, entero, muy hecho	65-68
Terrina	62-65
Otros	
Pan	96
Paté	72-75
Terrina	70-75
Foie gras	45-60
Calentar alimentos	75

17.7 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.

18 Home Connect

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

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

La aplicación Home Connect le guiará durante todo el proceso de registro. 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.

18.1 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.

18.2 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 36*, 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 36*, 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 36*, 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 36* se puede ver la información de la red a través de "Información de red".

En los ajustes básicos → *Página 36* se pueden borrar los datos de la red del aparato en cualquier momento a través de "Restabl. las credenciales de red".

18.3 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, apagar el aparato o desconectar el interruptor automático y mantener la puerta cerrada para sofocar las llamas que puedan 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.

18.4 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, apagar el aparato o desconectar el interruptor automático y mantener la puerta cerrada para sofocar las llamas que puedan 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.

18.5 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, apagar el aparato o desconectar el interruptor automático y mantener la puerta cerrada para sofocar las llamas que puedan 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.

18.6 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".

18.7 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".

18.8 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".

18.9 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 35

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».

18.10 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.

18.11 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.

19 Ajustes básicos

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

19.1 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	■ Activado ■ Apagado ¹	Conectar o desconectar el WiFi Nota: Los ajustes Activado y Desactivado solo están disponibles si se ha establecido una conexión con el servidor Home Connect. 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.

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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Utilización
		Asistente Home Connect	■ En la primera conexión con la aplicación Home Connect: "Iniciar" ■ Si la conexión se realiza correctamente con la aplicación Home Connect: "Conectar ahora"	Configurar Home Connect → <i>Página 34</i>
		Inicio remoto	■ Apagado (solo control) ■ Manual¹ ■ Permanente Nota: Los ajustes solo están disponibles si en WiFi se ha seleccionado el ajuste «Activado».	Ajustar "Inicio remoto" → <i>"Iniciar las funciones con la aplicación Home Connect mediante el 'Inicio remoto' manual", Página 34</i>
		Información de red	■ Dirección MAC ■ WiFi SSID ■ Dirección IPv4 ■ Dirección IPv6 Nota: Los ajustes solo están disponibles si en WiFi se ha seleccionado el ajuste «Activado».	Mostrar "Información de red"
		Restabl. las credenciales de red	■ Confirmar Se restablecen todas las conexiones. El aparato elimina los datos de acceso a la red guardados. Nota: Los ajustes solo están disponibles si en WiFi se ha seleccionado el ajuste «Activado».	Restablecer los datos de acceso a la red
	Pantalla	Brillo	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4¹ ■ 5 ■ 6	Ajustar el brillo en niveles
		Vista a distancia	■ «Activado»¹: el indicador muestra menos contenido cuando el usuario está más lejos. ■ "Apagado": el indicador muestra siempre el mismo contenido.	Conectar o desconectar la vista remota
		Pantalla en modo de-sactivado.	■ Logo GAGGE-NAU"aparece al acercarse"¹ ■ Ninguno	Ajustar la indicación del modo de bajo consumo → <i>Página 14</i>

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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Utilización
		Comportamiento del anillo	■ "Estándar": pulsar la función deseada y cambiar la función mediante el mando circular ■ "Selección rápida"¹: cambiar la función mediante el mando circular, que se encuentra en la parte superior de dicho mando	Ajustar la respuesta del mando circular
		Mostrar el seguro para niños	■ «Activado»¹: 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. ■ "Apagado": no se puede activar la función "Mostrar el seguro para niños".	Mostrar u ocultar el sensor de selección seguro para niños → <i>Página 27</i> en el centro de control
		Bloqueo de la puerta	■ Activado ■ Apagado¹	Activar o desactivar la cerradura de la puerta Nota: La cerradura de la puerta → <i>Página 15</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	■ Vertical¹ ■ Horizontal	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	■ Silencioso ■ Estándar¹ ■ Alto	Ajustar el volumen de los tonos de conexión/desconexión
		Sonidos de notificación	■ Apagado ■ Silencioso ■ Estándar¹ ■ Alto	Ajustar el volumen de los tonos de aviso Nota: Los tonos de aviso para advertencias y mensajes de error siempre permanecen activados.

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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Utilización
		Sonidos de proceso	Volumen ■ Apagado ■ Silencioso ■ Estándar ¹ ■ Alto "Repeticiones": ■ 1x ■ "10 s": el aparato repite el tono de aviso durante 10 segundos. ■ "30 s": el aparato repite el tono de aviso durante 30 segundos. ■ "3 min": el aparato repite el tono de aviso durante 3 minutos. "Señal de precalentamiento": ■ Activado ¹ ■ Apagado	■ Ajustar el volumen de los tonos de proceso ■ Ajustar la duración máxima deseada de los tonos de proceso ■ Activar o desactivar el tono de proceso después del precalentamiento
		Respuesta visual	■ Activado ■ Apagado ¹	Activar o desactivar la luz parpadeante al fin del programa, los avisos o los mensajes de error
		Reducción de volumen	■ «Activado»: reducir el volumen de todos los tonos en un nivel de volumen dentro de un período de tiempo definido ■ "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 ■ "Apagado" ¹: desconectar todos los tonos dentro de un período de tiempo definido Hora de inicio ■ «22h» ¹ Hora de finalización ■ «7h» ¹	Ajustar la reducción del volumen Nota: Los tonos de aviso para advertencias, mensajes de error y la conexión y desconexión siempre permanecen activados.
	Iluminación interior	Brillo	■ Oscuro ■ Estándar ¹ ■ Brillante	Ajustar el brillo de la iluminación interior
		Activación	■ Automático ¹ ■ Manual	Activar la iluminación interior → <i>Página 8</i> de forma automática o manual

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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Utilización
		Interacción de la luz	■ Activado ¹ ■ Apagado	Ajustar la interacción luminosa Nota: Si el usuario se encuentra fuera de la zona detectada por el aparato, este reduce la iluminación interior al mínimo.
	Notificaciones	Info-i	■ Activado ¹ ■ Apagado	Mostrar u ocultar la información adicional Consejo: Al pulsar , el indicador muestra información adicional → <i>Página 14</i>. Si se desactiva la función, el indicador no muestra ningún sensor de selección ni información adicional.
		Consejos emergentes	■ Activado ¹ ■ Apagado	Mostrar u ocultar los mensajes en ventanas emergentes → <i>Página 14</i>
		Notificaciones ocultas	Restablecer	Volver a mostrar las notificaciones ocultas
	Idioma	-	■ Alemán ■ Francés ■ [...] ■ Inglés ¹	Ajustar el idioma
	Tiempo y unidades	Hora	■ Hora ¹ ■ "Automático": seleccionar la opción Automático si el aparato está conectado con Home Connect.	Ajustar la hora
		Formato de hora	■ 12 ■ 24 ¹	Ajustar el formato de hora
		Unidad de temperatura	■ °C ¹ ■ °F	Ajustar la unidad de temperatura
		Unidad de peso	■ "Sistema métrico": "g/kg" ■ "Angloamericano": "oz/lb"	Ajustar la unidad de peso
	Avanzado	Mostrar progr. tiempo de cocción	■ Activado ■ Apagado ¹	Mostrar u ocultar la función "Temporiz. larga duración"
		Modo demo	■ Activado ■ Apagado ¹	Activar o desactivar el modo demo Nota: El ajuste solo es posible en los primeros 3 minutos después de conectarse a la red eléctrica.
		Ajustes de fábrica	■ Restablecer	Restablecer el aparato a los ajustes de fábrica

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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Utilización
				Nota: El aparato se pone en funcionamiento con la inicialización. El indicador solicita que se introduzcan los ajustes que el instalador del aparato ha realizado.
	Aparato	Pantalla de inicio	■ Microondas ¹ ■ Manual ■ Favoritos ■ Programas	Selecciona el indicador que la pantalla muestra después de encender el aparato "Manual" corresponde al modo horno.
		Alimento preferido	■ Apagado ¹ ■ Vegetariano ■ No carne/aves ■ Sin pescado/marisco ■ Sin cerdo ■ Kosher	Seleccionar los alimentos deseados para el programa automático y los ajustes recomendados
		Reanudación automática microondas	■ Activado ■ Apagado ¹	Si la puerta se abre cuando está en marcha el microondas, su funcionamiento se reanudará en cuanto se cierre la puerta.
		Conteo tiempo de cocción prog.	■ Activado ¹ ■ Apagado	Ajustar el temporizador de tiempo de cocción total Nota: El tiempo de cocción en marcha se incrementa automáticamente si no se ha ajustado un tiempo de cocción previamente.
		Detección de usuario	"Comportamiento": ■ Automático ■ "Menos de 1,2 m" - "Menos de 0,1 m" "Altura de montaje": ■ Menos de 91,4 cm ■ Entre 91,4 cm/36" y 150 cm/59" ¹ ■ Más de 150 cm/59"	■ Ajustar a partir de qué distancia el sensor de proximidad reconoce al usuario ■ Ajustar la altura de montaje del aparato Nota: 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 Nota: La introducción del aparato contiene una descripción breve de las funciones básicas.

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

19.2 Modificar los ajustes básicos

1. Deslizar el dedo de izquierda a derecha repetidamente hasta que el indicador muestre los ajustes básicos → *Página 36*.
- ✓ 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.

20 Cuidados y limpieza

20.1 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 raschadores 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.
- ▶ Utilizar la rasqueta de vidrio, limpiacristales o productos de limpieza de acero inoxidable solo si en las instrucciones de limpieza se recomienda su uso para la pieza en cuestión.

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.

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

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

- ▶ Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

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	■ Limpiacristales	No utilizar rasquetas de vidrio. Limpiar con un paño de microfibra o un paño suave.
Mando circular	■ Agua con un poco de jabón	Limpiar con un paño suave ligeramente humedecido. Limpiar con un paño suave ligeramente humedecido. No rociar con un producto de limpieza.

Compartimento de cocción

Zona	Productos de limpieza adecuados	Consejos
Paredes interiores del compartimento de cocción	■ Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. 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. 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. 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. Secar siempre el compartimento de cocción después de limpiarlo. Nota: 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. Consejo: Para eliminar los olores desagradables, calentar una taza de agua con unas gotas de zumo de limón durante 1 o 2 minutos a la potencia máxima del microondas. Para evitar un retardo en la ebullición, colocar siempre una cuchara en el recipiente.
Compartimento de cocción muy sucio	■ Programa de limpieza	El programa de limpieza → <i>Página 44</i> elimina la suciedad persistente.
Grill	■ Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta o esponja y secar con un paño suave.
Cristal protector de la lámpara del compartimento de cocción	■ Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta.
Base de cristal	■ Agua caliente con un poco de jabón ■ Limpiacristales	No utilizar rasquetas de vidrio. Limpiar con una bayeta suave y secar con un paño suave.
Parrilla deslizante	■ Agua caliente con un poco de jabón	Nota: Desmontar las parrillas deslizantes, en caso necesario, para limpiarlas. → <i>"Extraer las parrillas deslizantes", Página 43</i> Si la suciedad es intensa, remojar y utilizar un cepillo. No lavar en el lavavajillas.
Parrilla	■ Agua caliente con un poco de jabón	Si la suciedad es intensa, remojar y utilizar un cepillo. No lavar en el lavavajillas.
Bandeja de cristal	■ Lavavajillas ■ Agua caliente con un poco de jabón	Remojar los restos quemados y limpiar con un cepillo.
Termosonda	■ Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con un paño húmedo No lavar en el lavavajillas.

20.2 Paño de microfibra

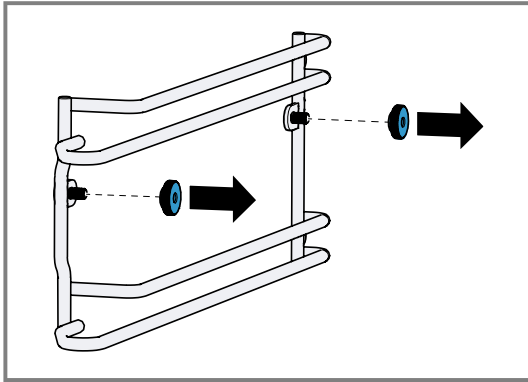
El paño de microfibra con estructura alveolar está especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como, p. ej., vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio. Elimina líquidos y grasa en una sola pasada.

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

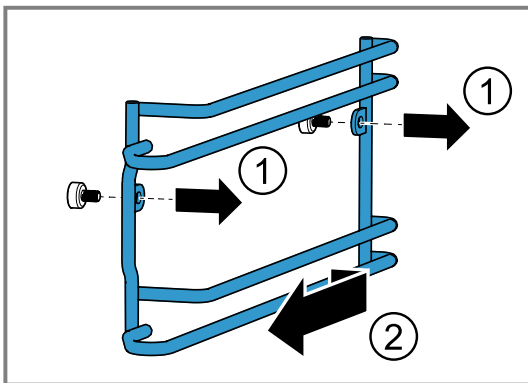
20.3 Extraer las parrillas deslizantes

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 de los tornillos ① y extraerlas hacia adelante ②.



4. Lavar la parrilla deslizante con agua caliente con un poco de jabón.

20.4 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 43*
3. Limpiar los accesorios y las guías laterales por separado.
4. Limpiar la suciedad persistente.
5. Aplicar un producto de limpieza a las superficies sucias del compartimento de cocción.
6. Introducir una fuente apta para microondas con una gota de detergente y 200 ml de agua en el centro del compartimento de cocción.
7. Para evitar que hierva, colocar una cuchara en la fuente.
8. 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. Secar el compartimento de cocción con un paño suave.
8. Antes de la siguiente cocción, retirar todos los restos de limpiador del compartimento de cocción.
9. Dejar secar el compartimento de cocción con la puerta abierta.
10. Montar las parrillas deslizantes. → *Página 44*
→ "Montar las parrillas deslizantes", *Página 44*

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.

20.5 Montar las parrillas deslizantes

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Los tornillos de cabeza moleteada sueltos pueden calentarse mucho durante el funcionamiento.

- ▶ Asegurarse de que los tornillos de cabeza moleteada para el montaje de los soportes estén apretados.

ATENCIÓN

Los tornillos moleteados sueltos pueden provocar la formación de chispas al activar la función microondas.

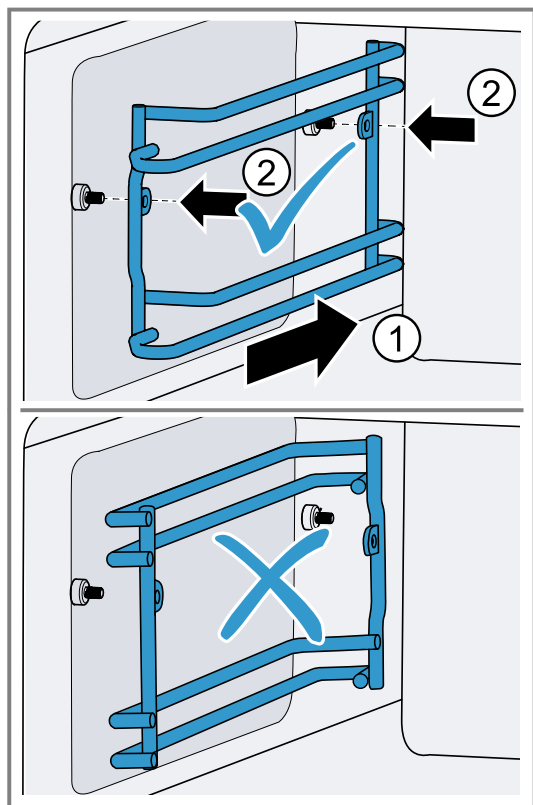
El aparato se daña debido a las chispas que se forman.

- ▶ Asegurarse de que los tornillos de cabeza moleteada para el montaje de los soportes estén apretados.

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. 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.

20.6 Limpieza de los accesorios

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 42*
2. Limpiar los restos de comida quemados con agua caliente enjabonada y una bayeta húmeda.
3. Limpiar los accesorios con agua caliente enjabonada y una bayeta o un cepillo suave.
4. Limpiar la parrilla.
Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos.
5. Secar con un paño suave.

20.7 Limpiar la base de cristal

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 42*
2. Limpiar la base de cristal con agua caliente con un poco de jabón o un limpiacristales y una bayeta suave.
No utilizar rasquetas de vidrio.
3. Secar con un paño suave.

21 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 47*

⚠ 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.

21.1 Averías de funcionamiento

Avería	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El enchufe del cable de conexión de red no está conectado. ► Conectar el aparato a la red eléctrica.
	El fusible de la caja de fusibles ha saltado. ► Comprobar el fusible de la caja de fusibles.

Avería	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ► Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación. Avería 1. Para ello, desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. 2. Encender el interruptor automático después de aprox. 10 segundos. 3. Si la avería se repite, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
El aparato no inicia el funcionamiento.	La puerta del aparato no está cerrada completamente. ► Cerrar la puerta del aparato.
El aparato no se puede iniciar desde la aplicación Home Connect.	El aparato no está conectado con la aplicación Home Connect. ► Iniciar la conexión entre el aparato y la aplicación Home Connect. → <i>"Configurar Home Connect", Página 34</i> El aparato está conectado con la aplicación Home Connect, pero la función Mando a distancia no está activada. ► Activar la función Mando a distancia en los ajustes de Home Connect → <i>Página 34.</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. 1. Esperar a que se disipe la humedad. 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. 1. Esperar a que se disipe la humedad. 2. La humedad puede tardar varias horas en disiparse por completo.
Los alimentos tardan más en calentarse que antes.	La potencia de microondas es demasiado baja. ► Ajustar una potencia del microondas superior. → <i>Página 20</i> Se ha introducido una cantidad mayor a la habitual en el aparato. ► Ajustar un tiempo de cocción más largo. Para una cantidad doble, es necesario el doble de tiempo. Los alimentos están más fríos de lo que deberían. ► Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
El aparato no funciona. La pantalla no reacciona. En la pantalla aparece el símbolo del seguro para niños  .	El seguro para niños está activado. ► Desactivar el seguro para niños. → <i>Página 27</i>
El aparato se apaga de forma autónoma.	Desconexión de seguridad: no se ha utilizado durante más de 12 horas. 1. Confirmar el mensaje con . 2. Desconectar el aparato.
El aparato no calienta, en el panel indicador aparece el símbolo del modo Demo  .	El aparato está en modo Demo. ► Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos → <i>Página 36.</i>
La iluminación no funciona.	La iluminación falla. 1. Desenchufar el cable de conexión a la red del enchufe. 2. Después de 10 segundos, volver a enchufar el cable de conexión a la red. 3. Comprobar si en "Ajustes", para el ajuste básico "Iluminación interior" se ha seleccionado el ajuste "Activación" y el ajuste "Automático". → <i>"Modificar los ajustes básicos", Página 42</i> ► Si no es posible subsanar la avería, ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

21.2 Indicaciones en la pantalla de visualización

Avería	Causa y resolución de problemas
En la pantalla se muestra el mensaje de error "Exx".	Se ha producido un error. 1. Si la pantalla muestra un mensaje de error, pulsar . ✓ Si la pantalla deja de mostrar el mensaje de error, se trataba de un problema puntual.

Avería	Causa y resolución de problemas
En la pantalla se muestra el mensaje de error "Exx".	2. 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 47</i> e indicar el código de error.
En la pantalla aparece "Inicio".	La primera puesta en marcha no ha finalizado correctamente. ► Realizar de nuevo la primera puesta en marcha. → <i>"Primera puesta en marcha", Página 16</i>
	El aparato se ha restablecido a los ajustes de fábrica. ► Realizar de nuevo la primera puesta en marcha. → <i>"Primera puesta en marcha", Página 16</i>
	El modo demo se activó durante la puesta en marcha inicial y ahora se ha desactivado. ► Realizar de nuevo la primera puesta en marcha. → <i>"Primera puesta en marcha", Página 16</i>

21.3 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.

21.4 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 36* antes de que transcurran 3 minutos.

22 Eliminación

22.1 Eliminación del aparato usado

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

- 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.

23 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.

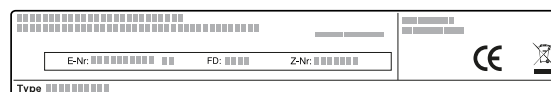
La información conforme a los reglamentos (EU) 2023/826 se puede encontrar online en www.gaggenau.com en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

23.1 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 placa de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.



Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

24 Así se consigue

Aquí encontrará los ajustes correspondientes y los mejores accesorios y recipientes para diferentes platos. Hemos optimizado las recomendaciones adaptándolas al aparato.

24.1 Se recomienda hacer lo siguiente

Consejo

Indicaciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican siempre para el compartimento de cocción vacío y frío.
- Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Varían en función de la calidad y la composición de los alimentos.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado.

- No cocer los huevos con la cáscara ni calentar huevos duros con cáscara.
- No cocer crustáceos ni animales con cáscara.
- A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema.
- En los alimentos con la piel dura, como, p. ej., manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.

ATENCIÓN

Los alimentos ácidos pueden dañar la rejilla.

- No colocar en la rejilla alimentos ácidos, como frutas o alimentos al grill marinados en sustancias ácidas.

Nota: Advertencia para alérgicos al níquel

En raras ocasiones, pequeñas trazas de níquel podrían infiltrarse en los alimentos.

- Antes de su uso, retirar los recipientes que no sean necesarios del compartimento de cocción.
- Seleccionar el tipo de alimento deseado entre los ajustes recomendados.
- Colocar el alimento en un recipiente apropiado.
- El recipiente puede colocarse en el centro sobre la base del compartimento de cocción.
Las microondas pueden llegar así a todas las partes de los alimentos.
- Ajustar el aparato según los ajustes recomendados. Ajustar primero el tiempo de cocción más breve. Si es necesario, alargar el tiempo de cocción.

- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los recipientes calientes del compartimento de cocción.

24.2 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.
- 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.
- Para descongelar, cocinar y regenerar, pueden usarse hasta dos niveles de inserción simultáneamente (niveles de inserción 1 y 2). Los tiempos de cocción indicados pueden aumentar en caso de que las cantidades de alimentos sean mayores.
- Utilizar el nivel 1 si solo se cocina en un nivel.
- Asegurarse de que los alimentos no reposen sobre el compartimento de cocción ni contra la pared posterior.
- Para cocinar a temperaturas de hasta 100 °C, no es necesario precalentar el horno. Colocar el plato en el compartimento de cocción en frío y, a continuación, encender el aparato. Solo es necesario precalentar el horno para el tipo de calentamiento «aire caliente» y temperaturas superiores a 100 °C.

24.3 Comidas 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 y IEC 60705:2010.

Descongelar con microondas

Tener en cuenta los ajustes recomendados para descongelar comida y platos.

Alimento	Accesorio/ recipiente	Nivel	Potencia del microondas	Tipo calen- tamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.	Observacio- nes
Frambuesas, 250 g	Recipientes aptos para microondas	0	180 W		-	6-10	

Cocinar con microondas

Tener en cuenta los ajustes recomendados para cocinar alimentos en el microondas.

Alimento	Accesorio/ recipiente	Nivel	Potencia del microondas	Tipo calen- tamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.	Observacio- nes
Batido de le- che, 1 kg	Recipientes aptos para microondas	0	1. 600 2. 90		-	1. 14-16 2. 50-55	
Bizcocho, 475 g	Recipientes aptos para microondas	0	600		-	8-10	
Asado de carne pica- da, 900 g	Recipientes aptos para microondas	0	600		-	20-25	
Carne pica- da, 500 g	Recipientes aptos para microondas	0	1. 180 2. 90		-	1. 8-10 2. 8-12	

Cocinar con microondas y grill

Tener en cuenta los ajustes recomendados para asar al grill con el microondas.

Alimento	Accesorio/ recipiente	Nivel	Potencia del microondas	Tipo calen- tamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.	Observacio- nes
Gratinado de patatas, 1,1 kg	Recipientes aptos para microondas	0	360 W		220	25-30	
Pollo, 1,2 kg	Recipientes aptos para microondas	1	360 W		180	30-35	

Hornear

Tener en cuenta los ajustes recomendados para hornear.

Alimento	Accesorio/ recipiente	Nivel	Potencia del microondas	Tipo calen- tamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.	Observacio- nes
Bizcocho, 925 g	Recipientes aptos para microondas	1	180 W +		190	20-25	Precalentar.
Pastas de té	Bandeja de cristal de se- guridad	1	-		140	50	Precalentar.
Pastas de té	Bandeja de cristal de se- guridad	2+1	-		140	50	Precalentar.
Pastelitos	Bandeja de cristal de se- guridad	1	-		160	30	Precalentar.

Alimento	Accesorio/ recipiente	Nivel	Potencia del microondas	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pastelitos	Bandeja de cristal de seguridad	2+1	-	+	150	40	Precalentar.
Crackers	Molde desarmable	1	-	+	150	35	Precalentar.
Pastel de manzana	Molde desarmable	1	-	+	170	90	Precalentar.

Asar al grill

Tener en cuenta los ajustes recomendados para asar al grill con el microondas.

Alimento	Accesorio/ recipiente	Nivel	Potencia del microondas	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Dorar tostadas	Parrilla	2	-	W	230	8-10	
Hamburguesa de ternera, 12 piezas	Parrilla + bandeja de cristal de seguridad	2+1	-	W	230	30	

25 Informaciones referentes al software libre y de código abierto

El presente producto contiene componentes de software que están licenciados como software libre y de código abierto por los derechos de autor.

Las informaciones de licencia correspondientes se encuentran memorizadas en el aparato. También se puede acceder a las informaciones de licencia correspondientes a través de la aplicación Home Connect: «Perfil -> Avisos legales -> Informaciones de licencia». ¹ 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 informaciones correspondientes en 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 o BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Asunto: „OSSREQUEST“

Los costes para el trámite de su solicitud le serán facturados. Esta oferta es válida por tres años a partir de la fecha de compra o, como mínimo, por el tiempo en el que ofrecemos asistencia técnica y recambios para el aparato correspondiente.

26 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 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
--	----	----	----	----	----	----	----	----	----

¹ Según el equipamiento del aparato

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)			

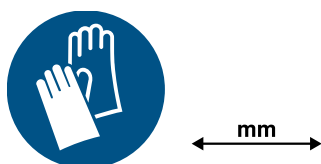
WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

27 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



27.1 Montaje seguro

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

- Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.
- Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.
- Antes de poner en marcha el aparato, retirar el material de embalaje y las láminas adherentes de la puerta y del compartimento de cocción.
- Tener en cuenta las hojas de instrucciones para la instalación de los accesorios.
- Los muebles donde se aloje el aparato deben poder resistir una temperatura de hasta 95 °C, y los frontales de los muebles adyacentes, hasta 70 °C.
- No instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de mueble. Existe riesgo de sobrecalentamiento.
- Llevar a cabo los trabajos de recorte en el mueble antes de colocar el aparato. Retirar las virutas; podrían afectar al funcionamiento de los componentes eléctricos.
- 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.

- No levantar el aparato sujetándolo por la puerta o el marco.

 **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**
Las piezas que estén accesibles durante el montaje pueden tener los bordes afilados o causar cortes al tocarlas.

- Usar guantes de protección.

 **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**
Es peligroso utilizar cables de conexión de red prolongados y adaptadores no autorizados.

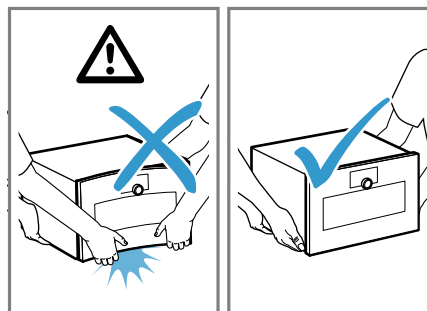
- No utilizar alargaderas ni tomas de corriente múltiples.
- Utilizar solo adaptadores y cables de conexión de red autorizados por el fabricante.
- Si el cable de conexión de red es demasiado corto y no hay disponible ningún cable de mayor longitud, ponerse en contacto con un técnico electricista para 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.

ATENCIÓN

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.

⚠ 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.
- ▶ 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.

27.2 Código QR para el vídeo del montaje

Aquí se muestra el código QR para el vídeo del montaje.



27.3 Indicaciones de planificación

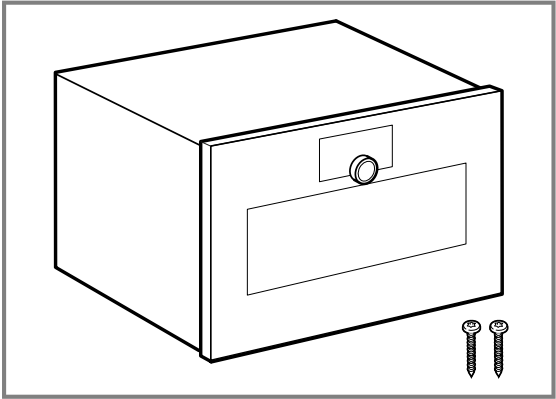
Tener en cuenta las siguientes indicaciones para la planificación antes de instalar el aparato.

- 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°.

- 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.

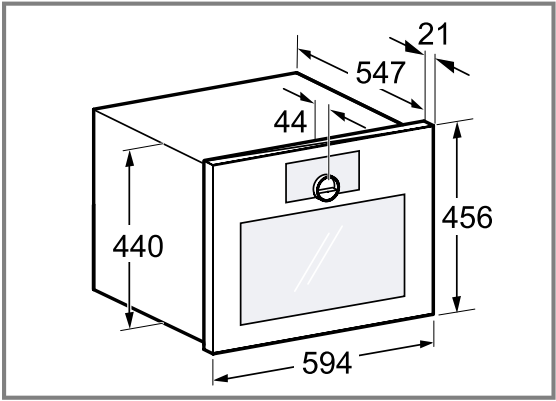
27.4 Volumen de suministro

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



27.5 Dimensiones del aparato

Aquí se pueden consultar las dimensiones del aparato.



27.6 Accesorios de la instalación

Utilizar accesorios originales.

Accesorios	Número de pedido
Panel intermedio	GA601010

27.7 Preparar el mueble

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. Este aparato no está diseñado para un montaje de sobremesa.

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.
6. No cubrir las aberturas de ventilación ni los orificios de aspiración.
7. Retirar la placa posterior del armario empotrado detrás del aparato o prever un recorte suficiente en el panel intermedio.
8. Entre la pared y el fondo del armario o el panel posterior del armario situado por encima, debe mantenerse una distancia mínima de 45 mm.

27.8 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 sustituirse por un cable de conexión 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)

27.9 Montar el aparato en un armario en alto

ATENCIÓN

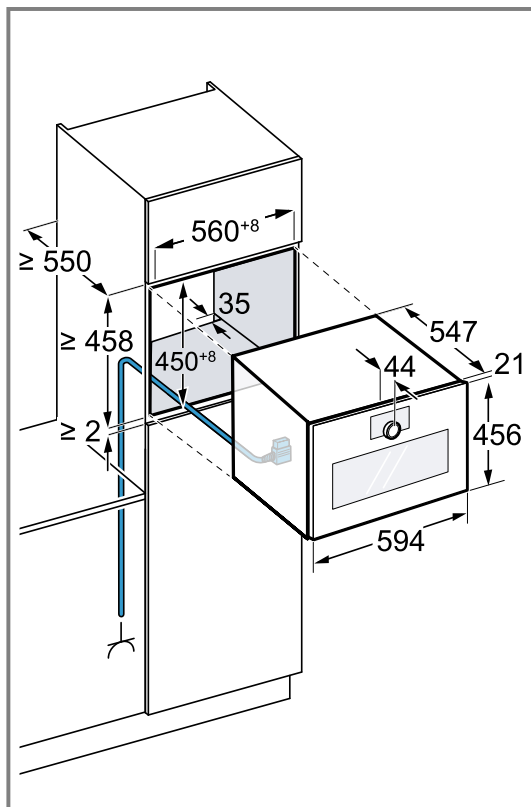
El panel de control puede dañarse si se coloca en el suelo.

- Nunca colocar los aparatos con el panel de mandos hacia abajo en el suelo. Colocar listones de madera debajo.
- Nunca levantar los aparatos con el panel de control por debajo, desde atrás y en ángulo.

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.

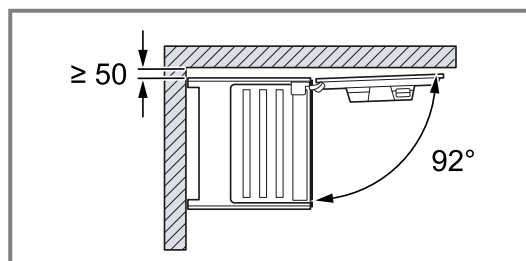
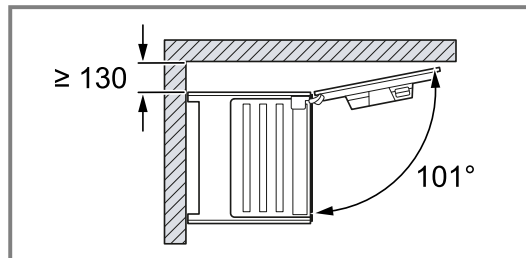
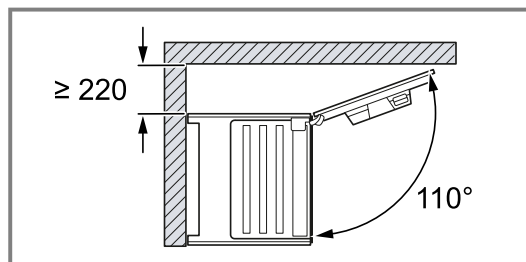
1. Tener en cuenta las distancias en caso de montaje en un armario en alto.
 - ▶ Para la ventilación del aparato, los paneles intermedios deben contar con una ranura de ventilación.
 - ▶ No montar el aparato a demasiada altura, a fin de poder retirar los accesorios sin problemas.



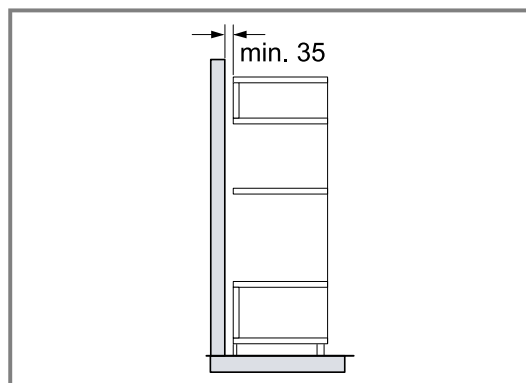
En función de la versión del aparato, el aparato está equipado con o sin enchufe.

2. En caso de montaje junto a una pared, tener en cuenta que los posibles ángulos de apertura de la

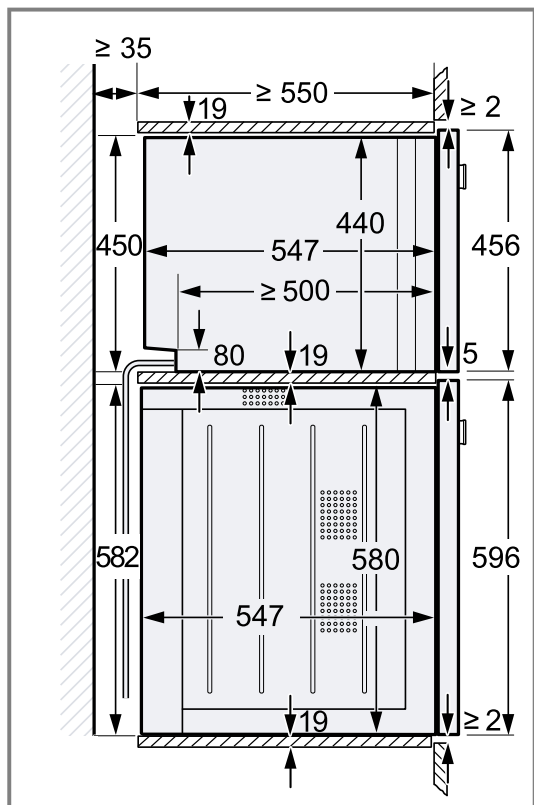
puerta del aparato dependen de las distancias mínimas a la pared.



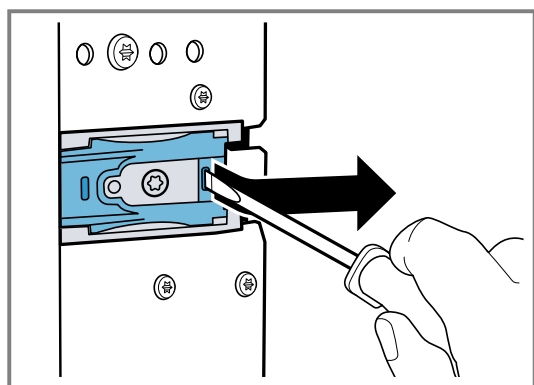
3. Si el armario en alto cuenta con una placa posterior adicional además de las placas posteriores del aparato, debe retirarse la placa adicional.
4. Asegurarse de que la distancia entre el aparato y la pared sea de 35 mm.



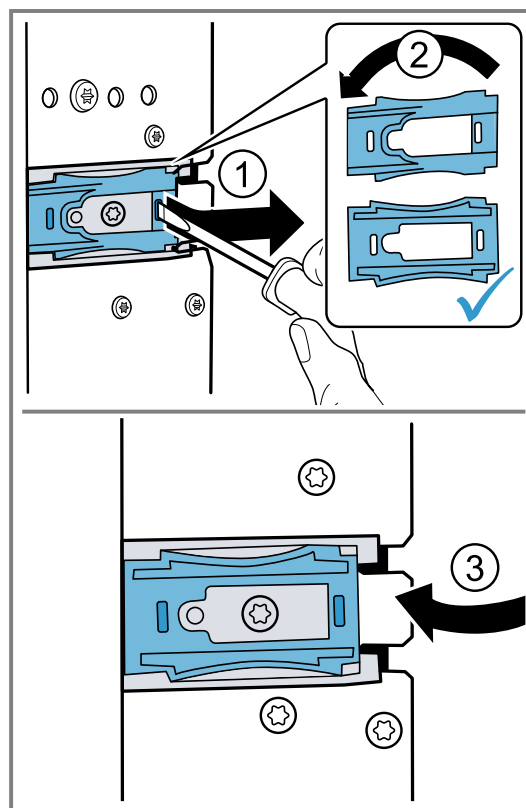
5. Al instalar 2 aparatos uno encima del otro, es preciso tener en cuenta las distancias necesarias.



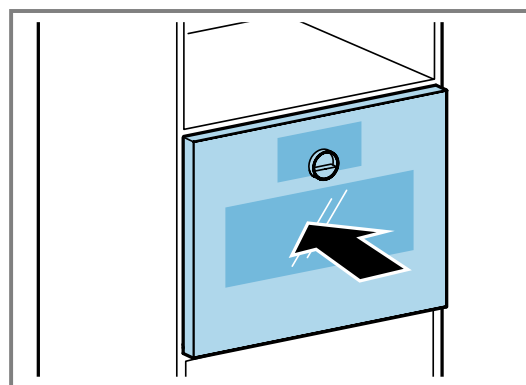
6. Si no hay ningún panel intermedio por encima del aparato, asegurar el aparato en el hueco de encastre para que no vuelque.
- Fijar dos escuadras (accesorios de instalación GA601010) a ambos lados del hueco de encastre.
 - Deben tenerse en cuenta las instrucciones de montaje de las escuadras.
7. **Nota:** 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.
8. Si el grosor de los paneles laterales del mueble es de 20 mm, retirar los elementos de plástico blanco.



9. 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.

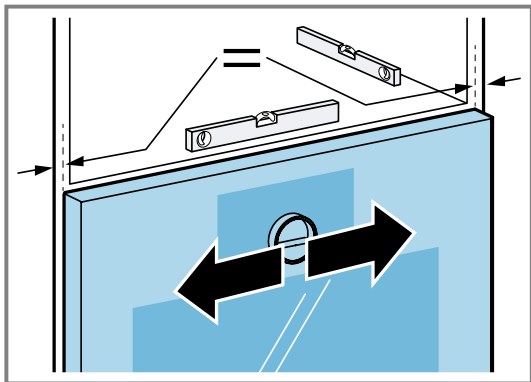


10. Introducir el aparato en el mueble de montaje hasta el tope.
- No doblar ni aprisionar el cable de conexión.



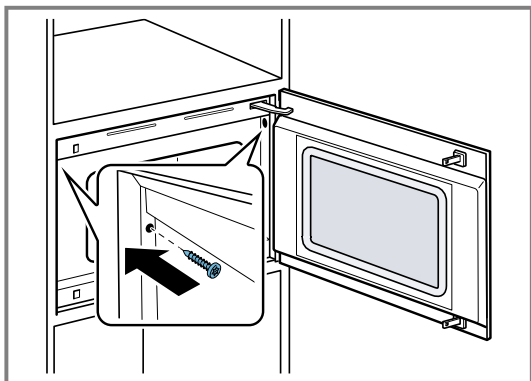
11. Centrar el aparato.
- Entre el aparato y los frontales de los muebles adyacentes debe dejarse una separación para ventilación de 5 mm.

12. Nivelar el aparato en posición exactamente horizontal con un nivelador de agua.



13. Abrir la puerta del aparato.

14. Fijar el aparato al mueble con los tornillos adjuntos.



15. Retirar el seguro de transporte de plástico rojo del cierre superior de la puerta.

16. Retirar el material de embalaje y las láminas adherentes de la puerta y del compartimento de cocción.

27.10 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 microondas.

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;

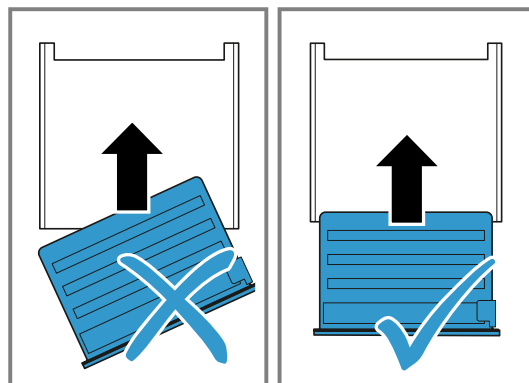
- debajo de un microondas de la misma gama de aparatos;
- debajo de una cafetera automática, que se instala encima de un horno de la misma gama de aparatos;
- debajo de una cafetera automática, que se instala encima de un horno combinado de vapor de la misma gama de aparatos.

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.



27.11 Ajustar la puerta del aparato

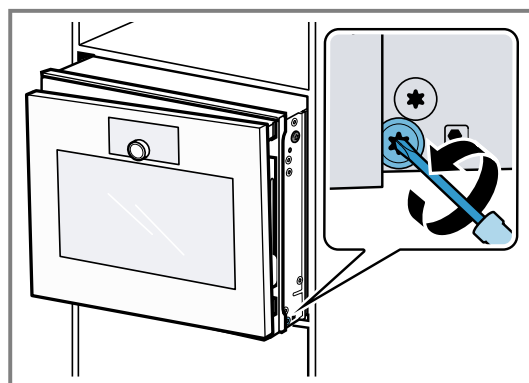
La puerta del aparato ya viene ajustada de fábrica. Normalmente no es necesario ajustarla.

En caso necesario, realizar la alineación de la puerta del aparato mediante las bisagras para conseguir un ajuste exacto.

La altura de la puerta del aparato no puede modificarse.

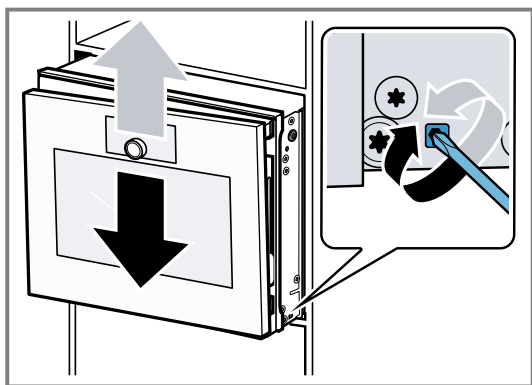
Corregir la altura de la puerta del aparato

1. Extraer el aparato del hueco de encastre.
2. Aflojar el tornillo de bloqueo.



3. Abrir la puerta del aparato.

- Corregir la altura de la puerta del aparato con el tornillo ajustable.

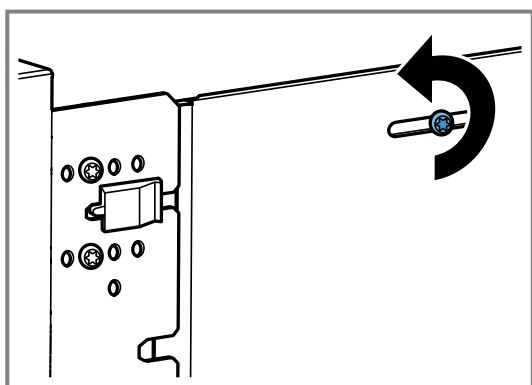


- Apretar el tornillo de bloqueo.
- Colocar el aparato en el hueco de encastre.

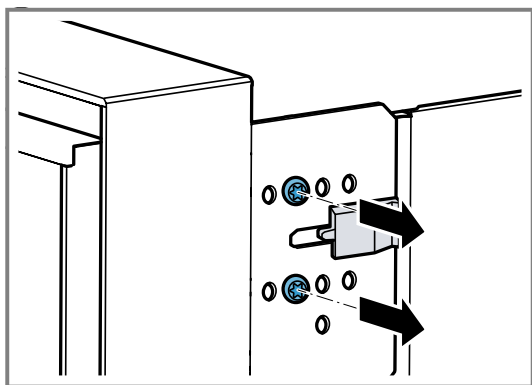
Modificar el ángulo de apertura de la puerta

Hay dos ángulos de apertura disponibles para la puerta del aparato.

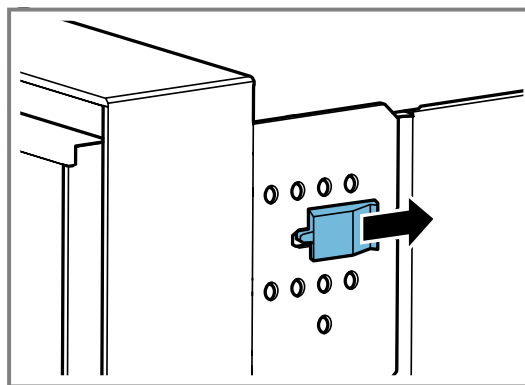
- Extraer el aparato ligeramente del hueco de encastre.
- Aflojar ligeramente el tornillo del lado derecho más atrás en el aparato.



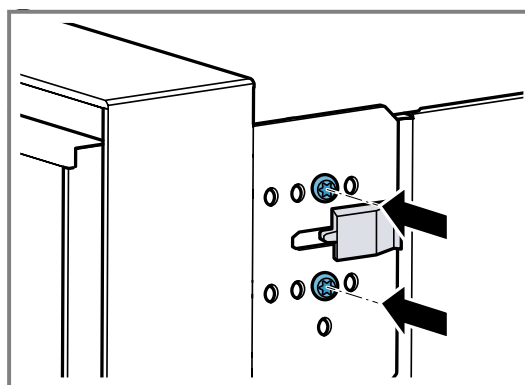
- Retirar los dos tornillos situados delante del elemento de plástico negro.



- Presionar el elemento de plástico negro hacia la derecha.



- 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. 92°.

27.12 Puesta el aparato en marcha después del montaje

Requisito: El aparato debe estar instalado y conectado.

- Pulsar  en el mando circular.
- ✓ La pantalla muestra el logotipo GAGGENAU durante unos 30 segundos y después "Inicio".
- Ajustar el idioma. Ajustar el idioma.
- Seguir las indicaciones de los asistentes de montaje en la pantalla.
 - Pulsar → o girar el mando circular.
- Realizar los ajustes para "Altura de montaje".
- En función de la situación de montaje o de la altura del usuario, alinear la pantalla en sentido horizontal y vertical.
- Desactivar el modo demo.

27.13 Combinar el aparato con un horno

- Combinar solo aparatos adecuados de la misma marca y de la misma serie.
- Montar primero el microondas y, a continuación, el horno.
- Al instalar el aparato junto a un horno, asegurarse de que las puertas del aparato se abren en sentido contrario.

27.14 Combinar el aparato con un horno combinado de vapor

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.

27.15 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.

27.16 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.

27.17 Desmontar el aparato

1. Desconectar el aparato de la corriente.
2. Aflojar los tornillos de ajuste.
3. Levantar ligeramente el aparato y extraerlo por completo.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001954802 (060407) REG25
es