

Microondas integrado

GM450/451 720



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



Tabla de contenidos

1 Energía microondas	4	8.3 Cambiar el tipo de calentamiento	23
2 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	5	8.4 Cambiar la temperatura	23
2.1 Definiciones de seguridad	5	8.5 Visualizar la temperatura de la cavidad interior actual	24
2.2 Seguridad de microondas	5	8.6 Abrir la puerta del aparato automáticamente después del proceso de cocción	24
2.3 Uso seguro	5	8.7 Desactivar la apertura automática de puerta del aparato	24
2.4 INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA	6	8.8 Interrumpir y continuar con el funcionamiento	24
2.5 Interferencias con equipos de radio/TV	6	8.9 Abrir y cerrar el centro de control	24
2.6 Seguridad de los niños	7	8.10 Encender o apagar la iluminación interior	24
2.7 Seguridad en la limpieza	7	8.11 Apagar el aparato	24
2.8 Cocinar con seguridad	7	8.12 Encender el aparato tras una desconexión automática	24
2.9 En caso de incendio	7	8.13 Visualización de información	24
2.10 Líquidos	7	8.14 Visualizar información del aparato	24
2.11 Utensilios de cocina	8	8.15 Utilizar las guías rápidas	25
2.12 Recipientes de cocina	9	9 Microondas	25
2.13 Marcapasos	9	9.1 Recipientes y accesorios aptos para microondas	25
2.14 Instalación y mantenimiento correctos	9	9.2 Comprobar la idoneidad de los recipientes para microondas	25
2.15 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	9	9.3 Nivel potenc. microondas	25
3 Evitar daños materiales	11	9.4 Ajuste del microondas	26
3.1 Información general	11	9.5 Interrumpir y continuar con el funcionamiento del microondas	26
3.2 Microondas	11	10 Horno	26
3.3 Termosonda	12	10.1 Tipos de calentamiento en el modo horno	26
4 Protección del medio ambiente y ahorro	12	10.2 Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura	28
4.1 Consejos para la eliminación del embalaje	12	10.3 Añadir grill	28
4.2 Ahorrar energía	12	11 Programa combinado	28
5 Familiarizándose con el aparato	12	11.1 Ajustar el programa combinado	28
5.1 Aparato	12	11.2 Eliminar el funcionamiento del microondas	29
5.2 Cavidad del horno	12	11.3 Cambiar del programa combinado al funcionamiento del microondas	29
5.3 Elementos de control	13	12 Funciones del reloj temporizador	29
5.4 Tipos de calentamiento	16	12.1 Lista de funciones del reloj temporizador	29
5.5 Indicador del modo de baja potencia	19	12.2 Acceder al menú del reloj temporizador	30
5.6 Ventilador refrigerador	19	12.3 Salir del menú del reloj temporizador	30
5.7 Información adicional	19	12.4 Tiempo de cocción	30
5.8 Notificaciones emergentes	19	12.5 Fin del tiempo de cocción	31
5.9 Guías rápidas	19	12.6 Conteo tiempo de cocción prog.	32
5.10 Desconexión automática	19	13 Dispositivo auxiliar para apertura de la puerta manual	32
5.11 Sensor de proximidad	19	13.1 Montar la pieza para apertura manual de la puerta	32
5.12 Protección de limpieza	20	13.2 Abrir la puerta del aparato con la pieza para apertura manual de la puerta	32
5.13 Bloqueo de la puerta	20	13.3 Limpiar la pieza para apertura manual de la puerta	32
6 Accesorios	20	13.4 Retirar la pieza para apertura manual de la puerta	33
6.1 Accesorios adicionales	20		
6.2 Deslizar los accesorios en la cavidad del horno	21		
6.3 Guía de recipientes para microondas	21		
7 Antes del primer uso	22		
7.1 Puesta en marcha inicial	22		
8 Manejo básico	23		
8.1 Encender el aparato	23		
8.2 Abrir la puerta del aparato	23		

14 Seguro para niños	33	19.1 Vista general de los ajustes básicos	42
14.1 Activar el seguro para niños	33	19.2 Modificación de ajustes básicos	48
14.2 Desactivar el seguro para niños	33	20 Limpieza y cuidados	48
15 Programas	33	20.1 Productos de limpieza	48
15.1 Programas automáticos	33	20.2 Paño de microfibra	49
15.2 Ajustes recomendados	34	20.3 Retirar los soportes de los estantes	50
16 Favoritos	35	20.4 Asistente de limpieza	50
16.1 Crear los primeros favoritos	36	20.5 Ajustar los soportes de los estantes	50
16.2 Seleccionar un favorito	36	20.6 Limpiar los accesorios	51
16.3 Cambiar el nombre de un favorito	36	20.7 Limpiar la base de vidrio	51
16.4 Iniciar un favorito	36	21 Funcionamiento	51
16.5 Cambiar el nombre de un favorito	36	21.1 ¿Cuál es la mejor manera de proceder?	51
16.6 Eliminar un favorito	36	21.2 Consejos generales de cocción	51
17 Sensor de temperatura interna	36	22 Solución de problemas	52
17.1 Inserción de la termosonda en los alimentos	37	22.1 Averías en el funcionamiento	52
17.2 Dar la vuelta a los alimentos	38	22.2 Indicaciones en la pantalla de visualización	53
17.3 Ajuste de la termosonda	38	22.3 Modo Demo	53
17.4 Borrar la temperatura interior configurada	38	23 Eliminación	53
17.5 Cambiar la temperatura interior configurada ...	38	23.1 Eliminación de los aparatos usados	53
17.6 Valores orientativos para la temperatura interior	39	24 Servicio de atención al cliente	53
17.7 Tiempo de cocción estimado	40	24.1 Número de modelo (E-Nr.), número de fabricación (FD) y número de conteo (Z-Nr.) ..	54
18 Home Connect®	40	24.2 Ubicación de la placa de características del aparato	54
18.1 Configurar Home Connect®	40	25 Informaciones referentes al software libre y de código abierto	54
18.2 Ajustes Home Connect®	40	26 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO	55
18.3 Iniciar funciones con la aplicación Home Connect® mediante el "Inicio remoto" manual	41	26.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica	55
18.4 Iniciar las funciones con la aplicación Home Connect®, a través del "Inicio remoto" permanentemente activado	41	26.2 Plazo de vigencia de la garantía	55
18.5 Usar la aplicación Home Connect® para cambiar los ajustes	41	26.3 Reparación/Reemplazo como único recurso	55
18.6 Encender o apagar el Wi-Fi	41	26.4 Producto fuera de garantía	56
18.7 Actualización de software	41	26.5 Exclusiones de la garantía	56
18.8 Protección de datos	42	26.6 Obtener el servicio técnico de la garantía	56
19 Ajustes básicos	42	26.7 Información del Producto	57

1 Energía microondas

⚠ PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA CANTIDAD DE ENERGÍA DE MICROONDAS

- (1) No intente manejar este aparato con la puerta abierta, ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede tener como consecuencia una exposición nociva a la energía de microondas. Es importante no anular los enclavamientos de seguridad ni interferir en estos.
- (2) No coloque ningún objeto entre la parte delantera del aparato y la puerta ni permita que se acumulen suciedad ni restos de limpiador en las superficies sellantes.
- (3) No maneje el aparato si está dañado. Es de particular importancia que la puerta del aparato cierre correctamente y que no haya daños en:
- la puerta (doblada);
 - las bisagras y las trabas (rotas o flojas);
 - los sellos y las superficies sellantes de la puerta..
- (4) Ninguna persona debe ajustar ni reparar el aparato a menos que se trate de personal de servicio técnico autorizado. La instalación, el servicio técnico o el mantenimiento incorrectos pueden causar lesiones o daños materiales. Consulte este manual para su orientación.
- Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

ADVERTENCIA: Leer atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Estas precauciones reducirán el riesgo de producir quemaduras, descargas eléctricas, incendios y lesiones personales, o la exposición a una cantidad excesiva de energía de microondas. A la hora de utilizar aparatos de cocina se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se encuentran en las páginas siguientes.

2.1 Definiciones de seguridad

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

ADVERTENCIA;

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

PRECAUCIÓN;

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

AVISO

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

Nota: Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.

2.2 Seguridad de microondas

ADVERTENCIA;

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

- ▶ Leer todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
- ▶ En particular, es preciso leer y respetar las PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA CANTIDAD EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS, que se encuentran en → *Página 4*
- ▶ Este aparato debe estar conectado a tierra. Se debe conectar únicamente a una toma de corriente debidamente aterrizada. Consultar .
→ *"INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA", Página 6*
- ▶ Instalar o ubicar este aparato únicamente en conformidad con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- ▶ Algunos productos, como los huevos enteros y los recipientes sellados (p. ej., los tarros cerrados de cristal), pueden explotar, por lo que no deben calentarse en este aparato.
- ▶ Utilizar este aparato únicamente para el fin para el cual ha sido diseñado, según lo descrito en el manual. No utilizar productos químicos ni vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de aparato está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para su uso industrial o en laboratorios.
- ▶ LOS CONTENIDOS CALIENTES PUEDEN CAUSAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITIR QUE LOS

NIÑOS USEN EL MICROONDAS. Proceder con precaución al extraer elementos calientes.

- ▶ No utilizar este aparato si presenta daños en el cable o en el enchufe, si no funciona correctamente, si se ha caído o si ha sufrido daños.
- ▶ Únicamente debe realizar tareas de mantenimiento en el aparato un proveedor de servicios autorizado. Es preciso ponerse en contacto con el proveedor de servicios autorizado más próximo para realizar tareas de inspección, reparación o ajuste.
- ▶ No cubrir ni bloquear las aberturas o los conductos de ventilación del aparato.
- ▶ No instalar este aparato en zonas exteriores. No utilizar este producto cerca del agua, p. ej., cerca de un fregadero, en una superficie húmeda, cerca de una alberca o en lugares similares.
- ▶ No sumergir el cable o el enchufe en agua.
- ▶ Mantener el cable alejado de una superficie caliente.
- ▶ No dejar que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o la cubierta.
- ▶ Al limpiar las superficies de la puerta y el aparato que entran en contacto al cerrar la puerta, aplicar únicamente limpiadores o detergentes no abrasivos con una esponja o un trapo suave. Véanse las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta.

→ *"Limpieza y cuidados", Página 48*

2.3 Uso seguro

ADVERTENCIA;

Si no se sigue con exactitud la información de este manual, se puede producir un incendio o una descarga eléctrica que podrían causar daños materiales o lesiones personales.

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

aplicaciones domésticas y similares, como por ejemplo:

- ▶ zonas de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
- ▶ granjas;
- ▶ uso por parte de clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- ▶ alojamientos de tipo bed and breakfast.

El microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas.

El secado de alimentos o prendas, así como el calentamiento de compresas térmicas, pantuflas, esponjas, paños húmedos y artículos similares, puede representar un riesgo de lesiones, incendios o ignición.

ADVERTENCIA;

No utilizar el aparato con en condiciones de humedad del aire excesiva.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

ADVERTENCIA;

Para reducir el riesgo de incendios en la cavidad del aparato:

- ▶ No cocinar la comida en exceso. Atender cuidadosamente el aparato si se ha introducido papel, plástico u otros materiales inflamables en el aparato para facilitar la cocción.
- ▶ Retirar los alambres plastificados de las bolsas de papel o plástico antes de colocarlas en el aparato.
- ▶ Si se encendiera un material en el interior del aparato, deberá mantenerse la puerta cerrada, el aparato apagado, el cable de alimentación desconectado o el suministro de electricidad cortado en el panel de fusibles o breakers.
- ▶ No utilizar la cavidad del aparato con fines de almacenamiento. No dejar productos de papel, recipientes de cocina o alimentos en la cavidad del aparato mientras no esté en uso.

ADVERTENCIA;

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

- ▶ No mirar directamente a las luces LED encendidas durante más de 100 segundos continuos.
- ▶ No mirar directamente a las luces LED encendidas con instrumentos ópticos como binoculares o lupas.

ADVERTENCIA;

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

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

ADVERTENCIA;

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

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

2.4 INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

ADVERTENCIA;

Este aparato debe estar conectado a tierra. La conexión a tierra reduce el riesgo de descargas eléctricas, ya

que proporciona una vía de escape de la corriente eléctrica en caso de cortocircuito.

Una puesta a tierra incorrecta puede causar una descarga eléctrica.

- ▶ Es preciso consultar con un electricista calificado si no se comprende la totalidad de las instrucciones de puesta a tierra o si se tiene alguna duda respecto de si el aparato está correctamente aterrizado.
- ▶ No usar un cable de extensión. Si el cable de suministro de alimentación es demasiado corto, se deberá solicitar a un electricista calificado que instale una toma de corriente cerca del aparato.

Este aparato debe estar conectado a un sistema permanente de cableado con toma a tierra metálica, o debe tenderse un conductor de puesta a tierra del equipo con los conductores de circuito y conectarse a la terminal de puesta a tierra del equipo o al cable del aparato.

- ▶ Los modelos indicados en la tapa son de doble voltaje, diseñados para conectarse a un sistema eléctrico de tres o cuatro cables de 60 Hz de 208 o 240 V CA.

2.5 Interferencias con equipos de radio/TV

Es posible evitar interferencias con equipos de radio y TV siguiendo estas instrucciones.

Este aparato genera y emplea energía de frecuencia ISM; en caso de no instalarlo y utilizarlo correctamente, respetando estrictamente las instrucciones del fabricante, podría causar interferencias en la recepción de señales de radio y televisión. Se han efectuado ensayos de tipo y se ha determinado que el aparato respeta los límites para los equipos ISM de conformidad con la sección 18 de las normas FCC, diseñadas para proporcionar un nivel razonable de protección contra este tipo de interferencias en instalaciones residenciales, sin embargo, no es posible garantizar la ausencia plena de interferencias en una instalación en particular. Apagar y encender el aparato para determinar si provoca interferencias.

En caso de que haya interferencias, se pueden intentar las siguientes acciones:

- Limpiar la puerta y la superficie de sellado del aparato.
- Reorientar la antena de recepción de radio o televisión.
- Reubicar el aparato con respecto al receptor.
- Alejar el aparato del receptor.
- Enchufar el aparato en una toma distinta para que el receptor y el aparato se encuentren en circuitos derivados diferentes.
- El fabricante no se hace responsable de interferencias de radio o TV causadas por modificaciones no autorizadas en este aparato. Es responsabilidad del usuario corregir tales interferencias.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

2.6 Seguridad de los niños

ADVERTENCIA;

Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

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

No permitir a los niños que utilicen este aparato; si no se respeta esta indicación, los niños podrían sufrir quemaduras o lesiones graves.

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

ADVERTENCIA;

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

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

2.7 Seguridad en la limpieza

Seguir estas instrucciones de seguridad al limpiar el aparato.

ADVERTENCIA;

Asegurarse de que todo el aparato se haya enfriado y la grasa se haya solidificado antes de intentar limpiar cualquier parte del aparato.

- Al limpiar las superficies de la puerta y la cavidad del aparato que entran en contacto al cerrar la puerta, aplicar únicamente limpiadores o detergentes no abrasivos con una esponja o un trapo suave. Véanse las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta.

→ "Limpieza y cuidados", Página 48

2.8 Cocinar con seguridad

PRECAUCIÓN;

Para evitar lesiones personales o daños materiales, debe tenerse en cuenta lo siguiente:

- No dejar el aparato sin supervisión durante su uso.
- No colocar material inflamable al lado o en el interior del aparato.
- No debe utilizarse el aparato si está vacío. Esto podría dañar el aparato y conllevaría un riesgo de incendio.
- No almacenar ni utilizar productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables o productos no alimentarios cerca o dentro del aparato. Está especialmente diseñado para utilizarse mientras se calienta o cocina la comida. El uso de productos químicos corrosivos para el calentamiento o la

limpieza provocará daños en el aparato y podría causar lesiones personales.

- No secar ropa, papel periódico u otros materiales en el aparato. No utilizar papel periódico ni bolsas de papel para cocinar. Podría generarse un incendio.
- No utilizar productos de papel reciclado a menos que se hayan aprobado para su uso con microondas. Podrían contener impurezas que podrían generar chispas y provocar incendios.
- Utilizar siempre agarradores o guantes de cocina para retirar objetos del aparato. El recipiente para cocinar y la bandeja de vidrio pueden estar calientes aunque el aparato ya se haya enfriado.
- Siempre que sea posible, evitar el uso del sistema de ventilación si se produce un incendio en la placa de cocción. No obstante, no se debe atravesar el fuego con la mano para intentar apagarlo.
- No montar encima del fregadero.
- No colocar nada directamente encima de la superficie del aparato cuando esté en funcionamiento.
- No deben introducirse alimentos ni utensilios metálicos que sean demasiado grandes, ya que podrían provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- No limpiar con estropajos de fibra metálica. Podrían desprenderse trozos del estropajo y entrar en contacto con piezas eléctricas, lo que supondría un riesgo de descarga eléctrica.
- No utilizar productos de papel cuando se use el aparato con el modo de tostador.
- Cuando no se utilice el aparato, no almacenar en él ningún objeto aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No cubrir las rejillas ni ninguna otra parte del aparato con papel aluminio. Esto causará el sobrecalentamiento del aparato.

2.9 En caso de incendio

ADVERTENCIA;

Si se observa humo, apagar o desconectar el aparato y mantener la puerta cerrada para sofocar las llamas.

Si los materiales que están dentro del aparato se incendian:

- Mantener la puerta del aparato cerrada.
- Apagar el aparato.
- Desenchufar el aparato o desactivarlo con el fusible o el disyuntor.

2.10 Líquidos

ADVERTENCIA;

Puede ocurrir que los líquidos como el agua, el café o el té se sobrecalienten por encima de su punto de ebullición sin que este fenómeno resulte visible, no siempre se aprecia un burbujeo o hervor al sacar el recipiente del microondas.

COMO RESULTADO, EL LÍQUIDO A ALTA TEMPERATURA PODRÍA DERRAMARSE REPENTINAMENTE AL PERTURBAR EL RECIPIENTE O

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

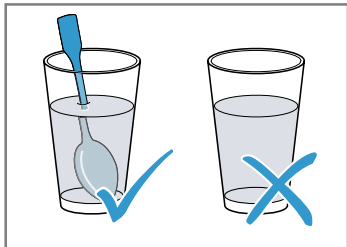


INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

AL INSERTAR UNA CUCHARA O UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.

- ▶ Al calentar líquidos, colocar siempre una cuchara/varilla de vidrio en el recipiente, de este modo, se evitará que la ebullición se retrase.



El calentamiento de bebidas en el microondas puede causar una ebullición retardada y repentina; por lo tanto, tener cuidado al manipular el recipiente.

PRECAUCIÓN;

Metal, p. ej. una cuchara en un vaso, se debe mantener alejado por lo menos 25 mm (1") de las paredes del aparato y del interior de la puerta.

Las chispas podrían dañar irreparablemente el cristal en el interior de la puerta.

Seguir las siguientes recomendaciones al cocinar con el horno de microondas:

- Sacar los platillos preparados de su envase, estos se calientan más rápidamente y de manera más uniforme en recipientes para microondas. Los diferentes ingredientes de la comida pueden no requerir la misma cantidad de tiempo para calentarse.
- Tapar siempre la comida. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, usar un plato o papel especial para microondas.
- Remover o dar la vuelta a los alimentos varias veces durante la cocción. Verificar la temperatura.
- Después de calentar la comida, dejarla reposar de 2 a 5 minutos para que alcance una temperatura uniforme.
- Utilizar siempre un trapo de cocina o guantes para horno al sacar los platos del aparato.

2.11 Utensilios de cocina

Seguir estas instrucciones de seguridad al cocinar alimentos en el microondas para evitar lesiones.

- Huevos:
 - No calentar huevos con cáscara ni huevos cocidos enteros en el microondas, ya que pueden explotar incluso después de haberlos sacado del microondas.
 - Es seguro recalentar huevos cocidos en rodajas y cocinar huevos revueltos.
- Palomitas:
 - Utilizar únicamente palomitas en envases diseñados y etiquetados para su uso en el microondas; alternatively, se pueden preparar palomitas colocando los granos de maíz en un recipiente previsto para tal fin y adecuado para microondas.

- Seguir las instrucciones del fabricante de palomitas y utilizar una marca apropiada para la potencia de cada aparato.
- No continuar calentando una vez que se deje de escuchar que revientan, de lo contrario, las palomitas se podrían quemar o chamuscar.
- No dejar el aparato desatendido.

PRECAUCIÓN;

Al utilizar palomitas preenvasadas para microondas, comprobar el peso en el paquete antes de utilizar la función para palomitas.

- ▶ Configurar el aparato para el peso del paquete de palomitas. Si no se siguen estas instrucciones, es posible que las palomitas no se preparen adecuadamente, o que se enciendan y causen un incendio.
- Alimentos de piel no porosa:

Las papas (convencionales y dulces), los tomates, las manzanas, las calabazas enteras y las salchichas son ejemplos de alimentos de piel no porosa. Es necesario pinchar estos alimentos antes de su cocción para que no estallen.
- Alimentos para bebé/fórmula láctea:

No calentar alimentos para bebés ni biberones en el microondas, aunque pueda parecer que un tarro de cristal o la superficie de los alimentos están templados, el contenido podría causar quemaduras en la boca y el esófago del bebé.
- Fritura en aceite/grasa abundante:
 - No freír con grasa abundante en el aparato. En un microondas, el aceite puede calentarse muy rápido por encima de las temperaturas ideales. Las temperaturas pueden ascender lo suficiente como para que los aceites utilizados al cocinar alcancen sus respectivos puntos de ignición y estallen en llamas. El aceite en proceso de calentamiento puede burbujear y salpicar, lo que podría causar daños en el aparato o provocar quemaduras.
 - Además, es posible que los recipientes especiales para microondas no sean capaces de soportar las temperaturas del aceite caliente, con lo que podrían agrietarse, perforarse o incluso romperse a la más mínima imperfección que presenten.
- Conservas caseras/secado de alimentos/pequeñas cantidades:
 - No utilizar el microondas para preparar conservas caseras ni para calentar un tarro cerrado, al hacerlo, se acumularía presión en el interior y el tarro podría estallar. Además, el aparato no es capaz de mantener los alimentos a la temperatura adecuada para preparar las conservas. Los alimentos en conserva mal enlatados podrían echarse a perder, lo que supondría un riesgo para su consumo. Las cantidades pequeñas de alimentos o los alimentos con escaso contenido en humedad pueden secarse, quemarse o encenderse. No secar en el aparato carnes, hierbas, frutas o verduras.
 - La cocción apropiada depende del tiempo establecido y del peso de los alimentos. Si se cocina una ración más pequeña de lo



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

recomendado durante el tiempo establecido para una cantidad normal, podría producirse un incendio.

- **Platos para dorar:**
 - Los platos o las rejillas para dorar adecuados para microondas están diseñados únicamente para este medio de cocción. Los tiempos de precalentamiento varían en función del tamaño del recipiente para dorar y del alimento que se quiera cocinar.
 - Es preciso seguir siempre las instrucciones facilitadas por el fabricante del recipiente o la rejilla para dorar.
 - No precalentar los recipientes para dorar durante más de 6 minutos.
- **Bolsas para asar en el horno:**
 - Si se utiliza una bolsa de horno para cocinar al microondas, es preciso proceder como se indique en las instrucciones del envase.
 - No se deben utilizar alambres plastificados para cerrar las bolsas; en su lugar, se recomienda el uso de ataduras de nylon, cordones de algodón o una tira recortada del borde abierto de la bolsa. Realizar seis aberturas de 12.7 mm (½") por cada cierre.
 - Colocar la bolsa para asar en el horno en un plato ligeramente mayor que el alimento que se vaya a cocinar.

2.12 Recipientes de cocina

Utilizar solamente utensilios aptos para microondas.

PRECAUCIÓN;

El uso indebido de recipientes de cocina puede provocar lesiones o daños materiales.

- ▶ Utilizar solamente utensilios aptos para hornos de microondas. Véase también la guía de recipientes para microondas → *Página 21*.
- ▶ Los recipientes de cocina, la bandeja de cristal y las rejillas se calientan al utilizar el microondas. Utilizar siempre agarradores o guantes de cocina para retirar objetos del aparato. En caso de usarlas, dejar que la bandeja de cristal y las rejillas metálicas se enfríen antes de manipularlas.
- ▶ No se permite el uso de recipientes metálicos para alimentos o bebidas al cocinar en el microondas.
- ▶ No introducir en el aparato recipientes metálicos ni platos con un reborde metálico.
- ▶ Si se utiliza papel de aluminio en el aparato, dejar 25 mm (1") de espacio (como mínimo) entre el papel y la puerta o las paredes interiores del aparato.
- ▶ En caso de utilizarlas, la bandeja de cristal y las rejillas metálicas se calentarán notablemente al cocinar. El recipiente para cocinar y la bandeja de vidrio pueden estar calientes aunque el aparato ya se haya enfriado.
- ▶ No utilizar nunca papel, plástico u otros materiales inflamables no diseñados para cocinar.
- ▶ Al cocinar con papel, plástico u otros materiales inflamables, seguir siempre las recomendaciones de uso del fabricante.

- ▶ Al calentar alimentos en recipientes de plástico o papel, supervisar el aparato debido al riesgo de incendio.
- ▶ No utilizar paños de papel que contengan nylon o fibras sintéticas. El material sintético podría derretirse al calentarse y prender fuego al papel.
- ▶ No calentar en el aparato recipientes ni bolsas de plástico sellados, los alimentos o los líquidos contenidos en su interior podrían expandirse rápidamente y romper el recipiente o la bolsa. Perforar o abrir el recipiente o la bolsa antes de proceder con la cocción.
- ▶ No utilizar en el aparato termómetros de cocina convencionales. La mayoría de termómetros de cocina contienen mercurio, que podría provocar el fenómeno de arco eléctrico o causar daños o un funcionamiento erróneo del aparato.

2.13 Marcapasos

PRECAUCIÓN;

Para evitar un funcionamiento erróneo de los marcapasos, es preciso consultar con un médico o con el fabricante del marcapasos en cuestión para conocer los efectos que puede tener sobre el mismo la energía de microondas.

2.14 Instalación y mantenimiento correctos

ADVERTENCIA;

Este aparato debe montarse a una altura mínima de 36" (914 mm) y no está indicado para utilizarlo en encimera.

Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el horno no debe utilizarse hasta que haya sido reparado por una persona competente.

Es peligroso que cualquier persona no competente realice cualquier tipo de operaciones de mantenimiento o reparación que implique la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de microondas.

Limpiar el aparato regularmente y eliminar cualquier resto de comida.

No mantener el horno en condiciones limpias puede provocar el deterioro de su superficie, lo que podría afectar negativamente la vida útil del aparato y causar una situación de riesgo.

2.15 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

siguiente etiqueta de conformidad con la legislación de California:

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

⚠ ADVERTENCIA

Cáncer y daño reproductivo - www.P65Warnings.ca.gov

3 Evitar daños materiales

3.1 Información general

AVISO

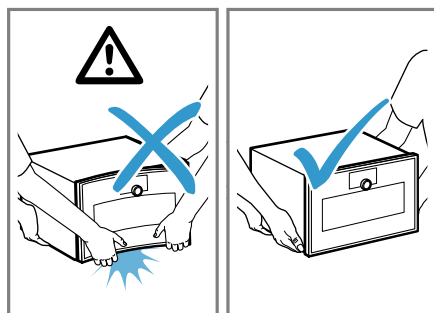
Los vapores alcohólicos podrían prenderse en el compartimento de cocción caliente y causar daños permanentes en el aparato. La puerta del aparato podría abrirse bruscamente debido a una explosión y caerse. Los frontales de la puerta podrían romperse y fragmentarse. Debido a la presión negativa resultante, el compartimento de cocción puede deformarse mucho hacia adentro.

- ▶ No se deben calentar bebidas alcohólicas (con una graduación igual o superior a 15 % vol.) sin diluir (p. ej., para marinar o cubrir alimentos).

Cuando está caliente la cavidad del horno, cualquier resto de agua en su interior puede generar vapor. El cambio de temperatura que se produce en consecuencia podría causar daños.

- ▶ No derramar nunca agua en la cavidad del horno mientras esté caliente.

Agarrar el aparato por el marco del aparato puede provocar que se doble. El marco del aparato no está diseñado para soportar el peso del aparato.



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

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

- ▶ Limpiar siempre los restos de condensación después de cocinar. Después de cocinar a altas temperaturas, dejar que la cavidad del horno se enfríe siempre con la puerta cerrada.
- ▶ No dejar alimentos húmedos en la cavidad del horno cerrada durante períodos prolongados de tiempo.
- ▶ No guardar alimentos en la cavidad del horno.
- ▶ Prestar atención a que nada quede atrapado en la puerta del aparato.

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

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

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

- ▶ No colocar ningún objeto en la puerta del aparato, ni usarla para sujetar ni colgar ningún elemento.

- ▶ No colocar ningún recipiente para cocinar o accesorios sobre la puerta del aparato.

3.2 Microondas

Seguir estas instrucciones al utilizar el microondas.

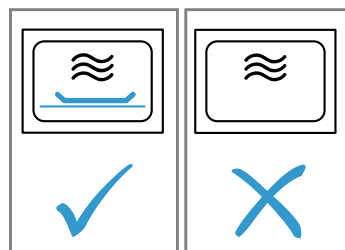
AVISO

Si un metal toca la pared del compartimento de cocción provocará chispas que pueden dañar el aparato o el cristal interior de la puerta.

- ▶ El metal, por ejemplo, una cuchara en un vaso, se debe mantener alejado por lo menos 2 cm de las paredes del compartimento de cocción y del interior de la puerta.

Colocar recipientes de aluminio en el aparato puede generar chispas. Dañan el aparato al producir chispas.

- ▶ No utilizar recipientes de aluminio en el aparato. Encender el aparato sin que haya alimentos en el compartimento de cocción puede provocar una sobrecarga.
- ▶ No encender el microondas a menos que haya comida en su interior. La única excepción a esta norma es la realización de una breve prueba de recipientes.



Si se preparan varias bolsas de palomitas de maíz para microondas una detrás de otra a un nivel de potencia del microondas demasiado alto, podría dañarse el compartimento de cocción.

- ▶ Dejar que el aparato se enfríe durante varios minutos entre cada uso.
- ▶ No ajustar nunca un nivel de potencia del microondas demasiado alto.
- ▶ Utilizar una potencia máxima del microondas de 600 vatios.
- ▶ Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de vidrio o en la base del compartimento de cocción.

El uso de recipientes inadecuados puede provocar daños.

- ▶ Al usar la parrilla, el programa combinado de microondas o el modo de aire caliente, usar únicamente recipientes que puedan soportar altas temperaturas.

Los tornillos moleteados sueltos pueden provocar la formación de chispas durante el funcionamiento del microondas.

Dañan el aparato al producir chispas.

- ▶ Asegurarse de que los tornillos moleteados para el montaje de los soportes de los estantes estén bien apretados.

3.3 Termosonda

ADVERTENCIA;

Una termosonda incorrecta puede dañar el aislamiento.

- ▶ Utilizar únicamente la termosonda apropiada para este aparato.

AVISO

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

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

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

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

Los productos de limpieza agresivos pueden dañar la termosonda.

- ▶ No limpiar la termosonda en el lavavajillas.

4 Protección del medio ambiente y ahorro

4.1 Consejos para la eliminación del embalaje

Todos los materiales del embalaje son ecológicos y reciclables.

- ▶ Desechar los diferentes materiales separados según su naturaleza.

4.2 Ahorrar energía

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

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

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

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

- ✓ Si no se precalienta el aparato, se puede reducir el consumo de energía.

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

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

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

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

Si el tiempo de cocción es relativamente largo, se puede apagar el aparato 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción;

- ✓ el calor residual restante bastará para que termine de hacerse el plato.

5 Familiarizándose con el aparato

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

5.1 Aparato

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

1	Iluminación interior
2	Resistencia de parrilla
3	Rendijas de ventilación
4	Toma de conexión para la termosonda → <i>Página 36</i>
5	Área prevista para abrir la puerta

5.2 Cavidad del horno

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

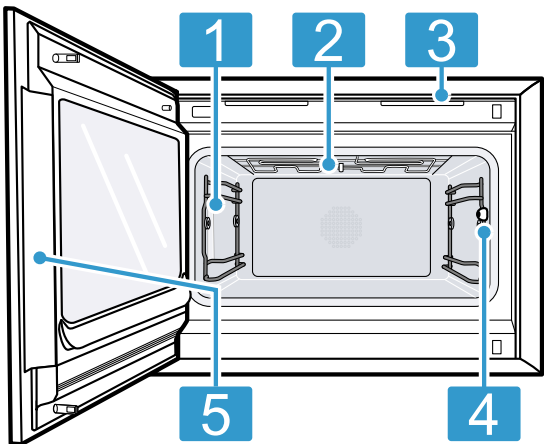
AVISO

Los accesorios se pueden volcar.

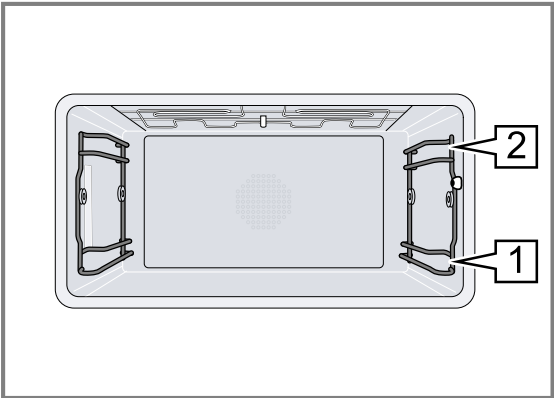
- ▶ No deslizar los accesorios entre las posiciones de los niveles.

Utilizar el nivel 1 del estante para recipientes de horneado más profundos.

También es posible retirar los soportes de estantes → *Página 50* y cocinar sobre la base del compartimento de cocción.



La base del compartimiento de cocción es perfecta para el manejo del microondas. La potencia del microondas es mejor en la base del compartimiento de cocción. Utilizar únicamente recipientes aptos para microondas.



Iluminación interior

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

⚠ ADVERTENCIA;

La luz emitida por la iluminación LED deslumbra bastante y puede dañar los ojos (grupo de riesgo 1).
► No mirar directamente a las luces LED encendidas durante más de 100 segundos continuos.

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

Al encender el aparato, el aparato enciende la iluminación interior.
→ "Encender o apagar la iluminación interior", *Página 24*

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

Se puede especificar si el aparato debe encender la iluminación interior durante el funcionamiento en los ajustes básicos → *Página 42*. Si se selecciona el ajuste "Manual" en los ajustes básicos, el aparato no enciende la iluminación interior automáticamente, pero se puede encender cuando sea necesario. Al cabo de aproximadamente 20 segundos, el aparato apaga la iluminación interior.

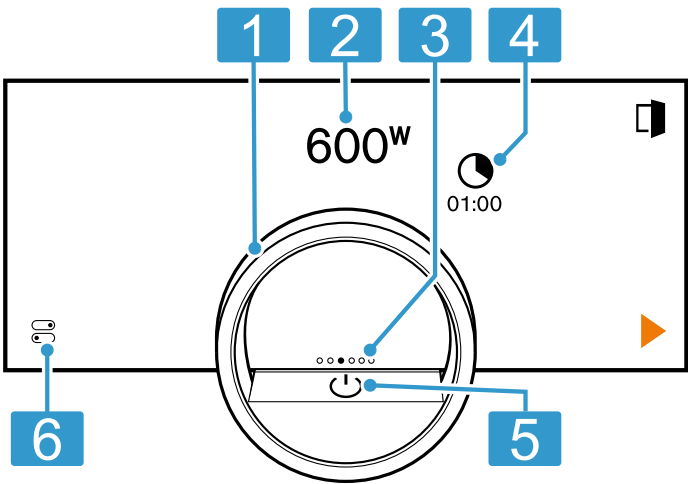
Condensación

Durante la cocción, puede producirse condensación en el compartimiento de cocción y en la puerta del aparato. La condensación es normal y no afecta negativamente al manejo del aparato. Limpiar la condensación después de cocinar.

5.3 Elementos de control

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

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

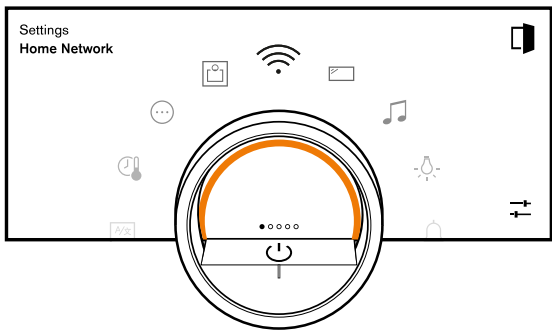


1	Mando circular	Modificar la selección con la perilla de control. La posición de las 12 en punto muestra el valor actualmente seleccionado para una función, que se puede cambiar con la perilla de control. Si es necesario, presionar otra función, por ejemplo, la temperatura o el tiempo de cocción, para colocarla en la posición de las 12 en punto.
2	Posición de las 12 en punto	
3	Indicador de posición	El punto de llenado en el panel indicador, en el centro de la perilla de control, muestra la posición de navegación horizontal actual entre los paneles indicadores del aparato.
4	Símbolos	Mostrar los ajustes e iniciar o finalizar funciones.
5	Botón Encender/ Apagar	Encender y apagar el aparato.
6	Barra de estado y centro de control	La línea de estado muestra el estado actual de las funciones o componentes del aparato, por ejemplo: ■ Estado de conexión de Home Connect® ■ Seguro para niños Presionar para abrir el centro de control → <i>Página 16</i> .

Mando circular

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

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



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

Giro	Navegar por los menús circulares y de lista: ■ Girar la perilla de control hacia la derecha para aumentar los valores. ■ Girar la perilla de control hacia la izquierda para disminuir los valores. ■ Girar la perilla de control hacia la derecha o la izquierda para cambiar rápidamente los valores en incrementos más grandes.
------	--

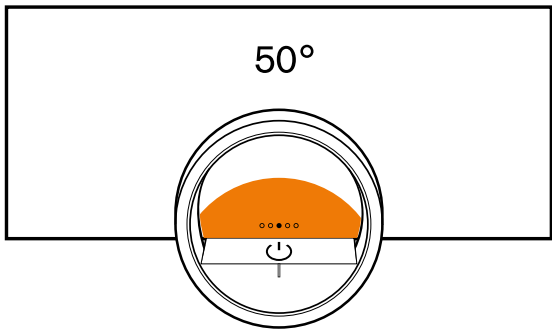
Se puede ajustar cómo se comporta la perilla de control en los ajustes básicos → *Página 42*. En el ajuste "Estándar", presionar la función necesaria en el panel indicador y utilizar la perilla de control para cambiar el valor de la función. En el ajuste "Selección rápida", utilizar la perilla de control, que está en la posición de las 12 en punto, para cambiar directamente los valores de la función.

Visualizar el proceso

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

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

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



La sección del círculo de color naranja aumenta a medida que corre el tiempo en el reloj temporizador o entre más se acerca la temperatura interior del alimento a la temperatura interior ajustada. Si no se ha ajustado ningún tiempo de cocción ni ninguna temperatura interior, la sección del círculo parpadea de color naranja.

Panel indicador

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

Presionar	Seleccionar o confirmar el procedimiento o la función
Mantener presionado	Muestra información adicional
Deslizar horizontalmente	Navegar por los paneles indicadores del aparato Por ejemplo, en el panel indicador del aparato "Microondas", deslizar hacia la izquierda o la derecha Nota: Solo se puede utilizar esta función dentro de un panel indicador del aparato → <i>Página 15</i> y si no se está ejecutando ningún programa.

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

Símbolos

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

Manejo

Símbolo	Función
	Enciende o apaga el aparato por la perilla de control
	Abrir la puerta del aparato → <i>Página 23</i>
	Abrir el centro de control → <i>Página 24</i>
	Editar los ajustes
	Acceder a información adicional → <i>Página 24</i>
	Guardar un favorito → " <i>Favoritos</i> ", <i>Página 35</i>
	Editar un favorito
	Eliminar un favorito
	Sugerencia para acceder a los programas → <i>Página 33</i>
	Inicio
Max.	Seleccionar la potencia máxima del microondas
	Pausa o parada
	Cambiar al siguiente paso

Símbolo	Función
←	Cambiar al paso anterior
<	Volver o aceptar los ajustes
>	Siguiente
✓	Confirmar
C	Borrar
↺	Restablecer
X	Cancelar
≡ _w	Añadir → <i>Página 28</i> o eliminar el manejo del microondas → <i>Página 29</i>
🔥	Encender la parrilla

Funciones del reloj temporizador

Símbolo	Función
🕒	Acceder al menú del reloj temporizador → <i>Página 30</i>
→⏸	Retrasar la finalización del tiempo de cocción → <i>Página 31</i>
↺	Restablecer el tiempo de cocción al tiempo preestablecido → <i>"Modificar el tiempo de cocción",</i> <i>Página 30</i> Restablecer el retraso del fin del tiempo de cocción → <i>"Restablecer el retraso de la hora de finalización del tiempo de cocción",</i> <i>Página 31</i>

Limpieza y mantenimiento

Símbolo	Función
🧽	Asistente de limpieza → <i>Página 50</i>

Operación en el centro de control

Símbolo	Función
🔒	Abrir la puerta del aparato automáticamente después del proceso de cocción → <i>Página 24</i>
🔒	Activar el seguro para niños → <i>Página 33</i>

Paneles indicadores del aparato

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

Paneles indicadores del aparato	Uso	Símbolo de navegación
Ajustes	- Configurar los ajustes básicos → <i>Página 42</i> - Configurar los Home Connect® ajustes → <i>Página 40</i>	●○○○○○
Modos y otros ajustes	- Iniciar el programa de limpieza → <i>Página 50</i> - Iniciar la guía rápida → <i>Página 25</i>	○●○○○○
Microondas	Ajustar la potencia del microondas → <i>Página 26</i> y el tiempo de cocción → <i>Página 29</i>	○○●○○○
"Manual" (modo horno, programas combinados)	Ajustar el tipo de calentamiento, la activación del microondas → <i>Página 26</i> y el tiempo de cocción → <i>Página 29</i>	○○○●○○

Símbolo	Función
🔦	Encender o apagar la iluminación interior → <i>Página 24</i>
📱	Iniciar funciones con la aplicación Home Connect® mediante el manual "Inicio remoto" → <i>"Iniciar funciones con la aplicación Home Connect® mediante el 'Inicio remoto' manual",</i> <i>Página 41</i>
📶	Home Connect® Acceder a los ajustes → <i>"Ajustes Home Connect®",</i> <i>Página 40</i>

Estado

📱	Inicio remoto → <i>Página 41</i>
🔦	La termosonda se ha introducido → <i>"Sensor de temperatura interna",</i> <i>Página 36</i>
🔦	Falta la termosonda
—	Indicador de funcionamiento para el proceso de calentamiento
📶↓	Panel indicador de un proceso de enfriado
✂	El aparato está en modo demo → <i>Página 53</i>

Estado en el centro de control

Símbolo	Función
📶	Conexión con el router: intensa → <i>"Home Connect® ",</i> <i>Página 40</i>
📶	Conexión al router: suficiente → <i>"Home Connect® ",</i> <i>Página 40</i>
📶	Conexión al router: débil → <i>"Home Connect® ",</i> <i>Página 40</i>
📶	No hay conexión con el router. → <i>"Home Connect® ",</i> <i>Página 40</i>
📶	Aparato conectado al router. Sin conexión al servidor de Home Connect. → <i>"Home Connect® ",</i> <i>Página 40</i>
↓	Estado de actualización del software

Paneles indicadores del aparato	Uso	Símbolo de navegación
Favoritos	Acceder a los favoritos → <i>Página 35</i>	○○○○●○
Programas	Acceder a los programas automáticos y los ajustes recomendados → <i>Página 33</i>	○○○○○●

Consejo: En los ajustes básicos → *Página 42*, se puede establecer con qué menú del aparato se inicia el aparato.

Colores

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

Rojo	■ Mensajes de error para los que se puede necesitar la ayuda del servicio al cliente.
Naranja	■ Información que se debe observar para poder seguir utilizando el aparato ■ Símbolos para iniciar y detener
Blanco	■ Información ■ Información adicional

Apariencia

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

Hacer zoom en los menús circulares y de lista	Cuando se utiliza la perilla de control para seleccionar una entrada en un menú de lista, el panel indicador amplía dicha entrada y se muestra subrayada. Cuando se utiliza la perilla de control para seleccionar un valor en un menú circular, el panel indicador muestra ese valor ampliado en la posición de las 12 en punto.
Hacer zoom al final de la cocción o la termosonda	Unos minutos antes de que finalice el proceso de cocción, el aparato muestra el tiempo de cocción restante ampliado en el centro del panel indicador.

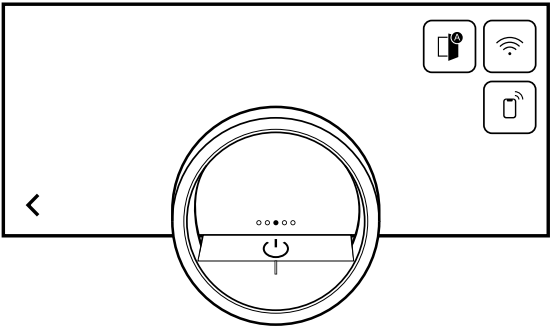
En cuanto la temperatura interior actual esté pocos grados por debajo del valor ajustado, el panel indicador mostrará la temperatura interior actual ampliada. El resto de los paneles indicadores están ocultos.

Indicaciones reducidas en el panel

Si el aparato no detecta a un usuario cerca, reduce la cantidad de información mostrada en el panel y solo aparece la información más importante. Esta función está preestablecida. Se puede cambiar el ajuste en los ajustes básicos → *Página 42*.

Centro de control

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



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

5.4 Tipos de calentamiento

Aquí se ofrece una vista general de las funciones. Se incluyen recomendaciones para utilizar los tipos de calentamiento.

Función de microondas

Símbolos	Función	Rendimiento	Uso
90	Microondas	90 W	Descongelar alimentos delicados.
180	Microondas	180 W	Descongelar alimentos.
360	Microondas	360 W	Descongelar alimentos o cocinar lentamente.
450	Microondas	450 W	Cocinar alimentos o calentar lentamente.

Símbolos	Función	Rendimiento	Uso
600	Microondas	600 W	Cocinar alimentos o calentar.
Max.	Microondas	1000 W	Calentar líquidos rápidamente Cuando el aparato está frío, está disponible toda la potencia del microondas de 1000 W.

Funciones del horno

Símbolos	Función/tipo de calentamiento	Temperatura/ajuste	Rendimiento	Uso
	Aire caliente	86-445°F (30-230°C)		El calor se desprende de la pared trasera del compartimento de cocción y se distribuye de forma rápida y uniforme mediante el ventilador. Para cocinar en uno o dos niveles con un tiempo de precalentamiento extremadamente corto. Para pasteles húmedos, galletas y alimentos horneados. Para reducir el tiempo de cocción, se puede encender el microondas.
	Grill + recirculación de aire	86-445°F (30-230°C)		Para finalizar platos gratinados al final del tiempo de cocción, a 445 °F (230 °C). Para asar brochetas de verduras y de camarón a 355 °F (180 °C). Calor extremadamente intenso desde arriba, que se distribuye de forma rápida y uniforme mediante el ventilador. Garantiza la formación de una costra con un calentamiento simultáneo por todas partes. Para brochetas de carne, aves, pescado y verduras. No se requiere precalentar. Para reducir el tiempo de cocción, se puede encender el microondas.
	Desecar	86-176°F (30-80°C)		Para secar rodajas finas de frutas y verduras, o hierbas. La humedad se extrae activamente del compartimento de cocción.
	Cocción a baja temperatura	86-194°F (30-90°C)	90 W	Cocción lenta y suave de la carne para un resultado particularmente tierno. El aire caliente se combina con una baja potencia del microondas para reducir el tiempo de cocción. Sellar brevemente la carne antes de cocinarla.

Símbolos	Función/tipo de calentamiento	Temperatura/ajuste	Rendimiento	Uso
	Fermentar	86-122°F (30-120°C)		Rango de temperatura óptimo para fermentar tandas de masa y piezas de masa. Para masa de levadura y masa madre. El ajuste de temperatura óptimo para la masa de levadura es de 100 °F (38 °C).
	Mantener caliente		50 W	Potencia del microondas óptima para mantener calientes los alimentos sin que se sequen.
	Descongelar		90-360 W	Rango óptimo de potencia del microondas para descongelar de forma rápida y progresiva los alimentos congelados. Utilizar 90 W para alimentos delicados.
	Calentamiento de bebidas		máx.	Potencia del microondas óptima para calentar rápidamente líquidos como agua y leche.
	Calentamiento de comidas		360-600 W Potencia predeterminada de 360 W	Rango de potencia del microondas óptimo para calentar comidas cocinadas, como platos preparados, horneados y sopas.

Función MicroCombi

Se puede añadir la función de microondas para los siguientes tipos de calentamiento.

Símbolos	Función	Temperatura/ajuste	Uso
	Aire caliente	86-445°F (30-230°C)	El calor se desprende de la pared trasera del compartimento de cocción y se distribuye de forma rápida y uniforme mediante el ventilador. Para cocinar en uno o dos niveles con un tiempo de precalentamiento extremadamente corto. Para pasteles húmedos, galletas y alimentos horneados. Para reducir el tiempo de cocción, se puede encender el microondas.
	Grill + recirculación de aire	86-445°F (30-230°C)	Para finalizar platos gratinados al final del tiempo de cocción, a 445 °F (230 °C). Para asar brochetas de verduras y de camarón a 355 °F (180 °C). Calor extremadamente intenso desde arriba, que se distribuye de forma rápida y uniforme mediante el ventilador. Garantiza la formación de una costra con un calentamiento simultáneo por todas partes. Para brochetas de carne, aves, pescado y verduras. No se requiere precalentar. Para reducir el tiempo de cocción, se puede encender el microondas.

5.5 Indicador del modo de baja potencia

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

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

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

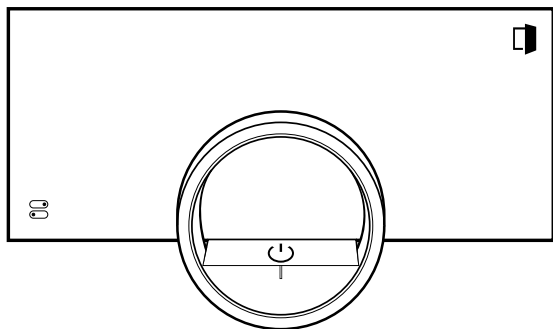
En el modo de baja potencia con detección de usuario, el panel indicador muestra el símbolo de apertura de la puerta y la barra de estado. En los ajustes básicos → *Página 42*, se puede seleccionar si el indicador debe mostrar también el logotipo GAGGENAU.

Si el aparato está conectado a la aplicación Home Connect®, el panel indicador muestra .

→ *"Home Connect®", Página 40*

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

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



5.6 Ventilador refrigerador

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

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

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

5.7 Información adicional

En caso necesario, se puede visualizar información adicional.

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

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

En los ajustes básicos → *Página 42* se puede activar o desactivar la función "Info-i".

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

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

→ *"Home Connect®", Página 40*

5.8 Notificaciones emergentes

Las notificaciones emergentes contienen explicaciones sobre las funciones actuales.

En los ajustes básicos → *Página 42* se puede activar o desactivar la función "Consejos emergentes".

5.9 Guías rápidas

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

5.10 Desconexión automática

Para su protección, el aparato está equipado con una función de desconexión automática. El aparato desconecta cada proceso de calentamiento al cabo de un determinado período de tiempo si el aparato no se utiliza o si no se programa un tiempo de cocción durante ese tiempo. Para los tipos de calentamiento sin microondas, el aparato detiene el proceso de calentamiento después de 12 horas, y para los tipos de calentamiento con microondas, después de 90 minutos. Si se utiliza el nivel de potencia máxima del microondas, el aparato desconecta el proceso de calentamiento al cabo de 30 minutos. Aparece un mensaje en el panel indicador.

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

Si se ajusta un tiempo de cocción, se puede utilizar en los tipos de calentamiento "Aire caliente", "Grill + recirculación de aire", "Cocción a baja temperatura" o "Fermentar" durante un máximo de 24 horas. Con el tipo de calentamiento "Desecar", se puede utilizar el aparato durante un máximo de 72 horas.

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

5.11 Sensor de proximidad

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

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

Nota: Se puede ajustar la distancia a la que el aparato puede detectar al usuario en los ajustes básicos. Para garantizar que el sensor de proximidad detecte de forma óptima al usuario, ajustar la altura de instalación del borde superior del aparato en los ajustes básicos → *Página 42*.

5.12 Protección de limpieza

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

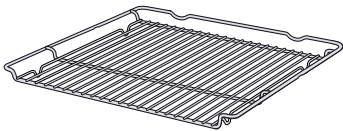
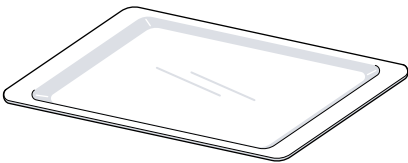
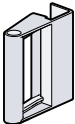
Presionar el panel indicador para volver a iniciar el funcionamiento.

5.13 Bloqueo de la puerta

La función "Bloqueo de la puerta" evita que la puerta del aparato se abra accidentalmente. Esto es muy útil cuando se instala el aparato debajo de la encimera. En los ajustes básicos → *Página 42* se puede activar o desactivar la función "Bloqueo de la puerta". Cuando se activa la función y se presiona , el panel indicador muestra un regulador deslizante en lugar del símbolo . → *"Abrir la puerta del aparato", Página 23*

6 Accesorios

Utilizar accesorios originales. Están diseñados para su aparato. Los accesorios distribuidos pueden variar en función del modelo del aparato.

Accesorios		Uso
Rejilla		■ Recipientes para cocinar ■ Moldes de pastelería ■ Elementos asados ■ Alimentos congelados ■ Aptos para microondas Consejo: Se puede jalar la rejilla $\frac{2}{3}$ sin que se vuelque. Esto permite retirar los platos con mayor facilidad.
Bandeja de vidrio		■ Asados de mayor tamaño ■ Pasteles jugosos ■ Alimentos horneados ■ Gratinados ■ Protección contra salpicaduras al asar a la parrilla directamente sobre la rejilla Al asar a la parrilla, deslizar la bandeja de vidrio hacia adentro en el nivel 1. ■ Aptos para microondas Consejo: Durante el funcionamiento del microondas, se puede utilizar la bandeja de vidrio como área de apoyo. Cuando el aparato esté en modo solo microondas, también se puede colocar la bandeja de vidrio en la base del compartimento de cocción.
Dispositivo auxiliar para apertura de la puerta manual		Abrir la puerta sin usar el botón de apertura automática de puerta, por ejemplo, en Sabbath.

6.1 Accesorios adicionales

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

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

www.gaggenau.com

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

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

Otros accesorios	Número de pedido
Sensor de temperatura interna	BA010050
Bandeja de vidrio	BA046118
Rejilla	BA036166

6.2 Deslizar los accesorios en la cavidad del horno

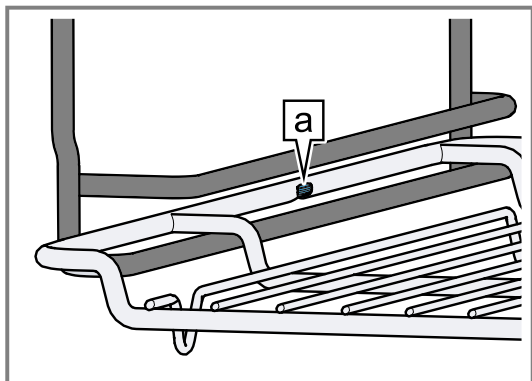
La rejilla está equipada con una función de bloqueo. Para que la protección contra la inclinación funcione correctamente, insertar siempre la rejilla en el compartimento de cocción del lado correcto.

AVISO

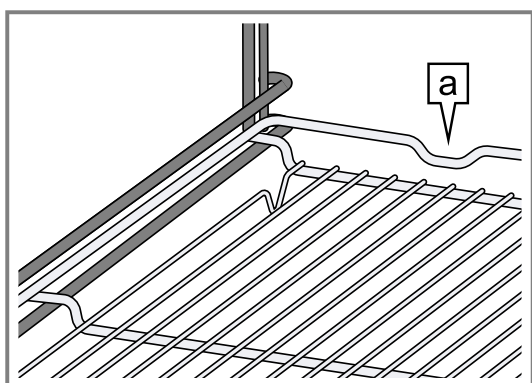
Los accesorios se pueden volcar.

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

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



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



Nota: Para extraer por completo la rejilla, levantarla ligeramente y sacarla con ambas manos. Retirar de la cavidad del horno todos los accesorios que no se necesiten.

6.3 Guía de recipientes para microondas

Consultar esta sección para verificar si los recipientes para microondas disponibles son apropiados para su uso con este horno.

Recipientes para horno apropiados

Refractarios	Ejemplos
Cristal resistente al calor, vitrocerámica y loza de barro cocido	Platos de uso común, platos para pan, bandejas para pasteles, moldes para pay, tazas de medición de líquidos, cazuelas y tazones sin reborde metálico (p. ej. Pyrex®, Anchor Hocking™, Corning Ware®, Emile Henry, etc.). ¹
Porcelana	Tazones, tazas, platos de servir y bandejas sin borde metálico.
Película autoadherente y envolturas de plástico	Envoltura de plástico, como cubierta: ■ Colocar holgadamente la envoltura de plástico por encima del plato y apretarla por los lados. ■ Ventilar la envoltura de plástico girando una esquina ligeramente hacia atrás, para permitir que salga el exceso de vapor. ■ El plato debería ser lo suficientemente hondo para que la envoltura no toque los alimentos.
Plásticos seguros para el microondas	Platos de plástico adecuados para el microondas, tazas, recipientes para el congelador semirrígidos y bolsas de plástico para tiempos de cocción breves. Estos utensilios deben utilizarse con cuidado, ya que el plástico puede reblandecerse con el calor de la comida.
Productos de papel	Toallas de cocina, papel de cera, papel pergamino, servilletas de papel y platos de papel sin rebordes ni diseños metálicos. Consultar la etiqueta del fabricante para conocer posibles instrucciones especiales de uso en el microondas.

Utensilios para horno no apropiados

Refractarios	Ejemplos
Utensilios y recipientes metálicos para cocinar	Evitar la presencia de metal en la cavidad del aparato: ■ El metal actúa como un escudo entre la energía de microondas y los alimentos, lo que provoca una cocción no homogénea. ■ Se deben evitar también las brochetas metálicas, los termómetros o las bandejas recubiertas de papel de aluminio. ■ Los utensilios de metal pueden generar fenómenos de arco eléctrico, que podrían dañar el microondas.
Decoraciones de metal	Tazones, tazas, platos de servir y bandejas con borde metálico.

¹ Estas marcas son marcas comerciales registradas de sus respectivos propietarios. Todas las demás marcas son marcas comerciales de BSH Home Appliances Corporation o sus sociedades afiliadas.

Refractarios	Ejemplos
Papel de aluminio	Se deben evitar las láminas grandes de papel de aluminio, porque retrasan la cocción y pueden generar fenómenos nocivos de arco eléctrico. Utilizar pequeños fragmentos de papel de aluminio para proteger las patas y las alas de las aves. Es preciso mantener TODO el papel de aluminio como mínimo a 25 mm (1") de distancia de las paredes laterales de la cavidad del aparato y de la puerta del aparato.
Madera	Los tazones y las tablas de madera se resecan y pueden agrietarse o partirse si se utilizan en el microondas. Lo mismo ocurre con los cestos de madera.
Recipientes de cocina firmemente cerrados	El vapor debe poder escapar: ■ Es preciso asegurarse de dejar aberturas para que el vapor pueda salir de los recipientes de cocina tapados. ■ Es preciso perforar las bolsas de plástico con verduras u otros alimentos antes de cocinarlos. ■ Las bolsas firmemente cerradas podrían explotar.
Papel color café	Es preciso evitar utilizar bolsas de papel color café, ya que absorben el calor y pueden arder.

Refractarios	Ejemplos
Recipientes de cocina dañados o agrietados	Los recipientes de cocina agrietados, dañados o desportillados pueden romperse en el aparato.
Alambres plastificados	Retirar los alambres plastificados de las bolsas de plástico o papel, ya que, de lo contrario, podrían calentarse y causar un incendio.

Comprobación de la adecuación para microondas de recipientes para el horno

Si se tienen dudas acerca de la adecuación de los recipientes de horno disponibles para su uso en el microondas, es posible realizar la siguiente comprobación. No encender el microondas a menos que haya comida en su interior; esta prueba para recipientes de horno constituye la única excepción a esta norma.

1. Calentar el recipiente vacío de horno a máxima potencia durante un período de entre medio minuto y un minuto.
2. Comprobar la temperatura ocasionalmente durante este periodo;
 - ✓ el recipiente debe mantenerse frío o templado al tacto.
 - ✓ El recipiente de horno no es apropiado si se calienta o si genera chispas.

7 Antes del primer uso

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

7.1 Puesta en marcha inicial

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

Consultar la información en el apartado Seguridad. El aparato debe estar correctamente instalado y conectado.

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

Implementar los ajustes siguientes:

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

Los ajustes pueden modificarse de forma retroactiva en los ajustes básicos → *Página 42*.

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

Ajustar el idioma e implementar los ajustes restantes

1. Presionar .
- ✓ El panel indicador muestra el idioma preajustado.
2. Utilizar la perilla de control para seleccionar el idioma de visualización deseado.
3. Presionar ✓ para confirmar.
4. Presionar →.
5. Implementar el resto de los ajustes.
- ✓ El panel indicador muestra el panel del aparato seleccionado en los ajustes básicos → *Página 42* a modo de pantalla de inicio.

Limpiar los accesorios

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

Calentar el aparato

1. Es preciso asegurarse que no queden restos de envases en la cavidad del horno.
2. Retirar todos los accesorios que pueda haber en la cavidad del horno.

3. Para eliminar el olor a nuevo del aparato, calentarlo vacío y con la puerta cerrada.

El ajuste ideal para calentar es de 230 °C durante una hora sin potencia del microondas.

4. Limpiar el interior del aparato.

8 Manejo básico

8.1 Encender el aparato

1. Para salir del modo de baja potencia → *Página 19*, presionar  en la perilla de control del aparato o en la aplicación Home Connect®.
- ✓ El panel indicador muestra el modo microondas con el ajuste del microondas y un símbolo para el tiempo de cocción.
- ✓ El aparato enciende la iluminación interior.
- ✓  se ilumina en naranja.
2. Ajustar la potencia del microondas y el tiempo de cocción.

Consejo: En los ajustes básicos → *Página 42* se puede especificar qué panel indicador del aparato se muestra después de encenderlo y si se desea que se encienda la iluminación interior.

Nota: Si no se realiza ningún ajuste durante un periodo prolongado, el panel indicador muestra el indicador de aparato seleccionado en los ajustes básicos → *Página 42* como pantalla de inicio y, a continuación, el indicador de modo de baja potencia.

8.2 Abrir la puerta del aparato

⚠ ADVERTENCIA;

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

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

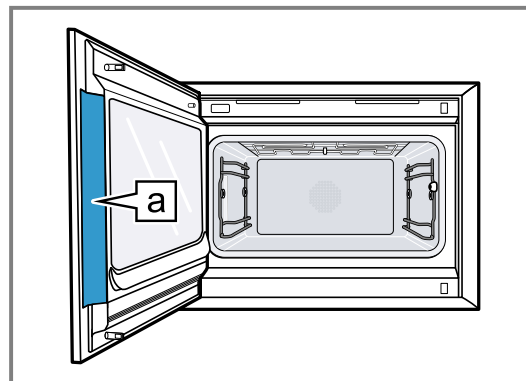
⚠ ADVERTENCIA;

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

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

1. Presionar .
 - ▶ Si la función "Bloqueo de la puerta" está activada en los ajustes básicos → *Página 42*, mover el regulador deslizante al otro extremo.
- ✓ La puerta del aparato se abre automáticamente.

2. Tocar la puerta del aparato únicamente por la zona designada para ello  y abrirla por completo.



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

→ "Abrir la puerta del aparato automáticamente después del proceso de cocción", *Página 24*

8.3 Cambiar el tipo de calentamiento

1. En caso necesario, deslizar el dedo de derecha a izquierda para cambiar del panel indicador del aparato "Microondas" al modo horno → *Página 26*.
2. Presionar el símbolo actual para el tipo de calentamiento.
3. Utilizar la perilla de control para seleccionar el tipo de calentamiento deseado.
4. Presionar el tipo seleccionado de calentamiento o , o esperar unos segundos.
- ✓ El panel indicador muestra el tipo de calentamiento seleccionado, la temperatura predeterminada y, para algunos tipos de calentamiento, el tiempo de cocción preajustado.
- ✓ Si ya se ha utilizado este tipo de calentamiento anteriormente, el panel indicador muestra la última temperatura que se ha utilizado.
5. En caso necesario, cambiar la temperatura. → *Página 23*
6. Si el panel indicador muestra una ventana de notificación, seguir las instrucciones de dicha ventana.
7. Presionar  para cambiar a la vista general del modo horno.

Si no se utiliza el aparato durante un periodo prolongado, el panel indicador vuelve al panel del aparato guardado anteriormente.
8. Presionar  para iniciar el funcionamiento.

8.4 Cambiar la temperatura

Nota: La temperatura se puede cambiar durante el manejo.

Requisito: El tipo de calentamiento está seleccionado.

→ "Cambiar el tipo de calentamiento", *Página 23*

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

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

8.5 Visualizar la temperatura de la cavidad interior actual

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA;

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

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

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

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

Nota: La puerta del aparato también se abre cuando se activa el seguro para niños → *Página 33* o la cerradura de la puerta → *Página 20*.

8.7 Desactivar la apertura automática de puerta del aparato

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

8.8 Interrumpir y continuar con el funcionamiento

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

8.9 Abrir y cerrar el centro de control

1. Presionar  para abrir el centro de control.
- ✓ El aparato muestra una descripción encima de las funciones activas actualmente.
2. Para activar o desactivar una función según sea necesario, presionar el símbolo de la función.
3. Presionar < para cerrar el centro de control.
- ✓ Un mensaje emergente → *Página 19* indica si se ha activado una función.

8.10 Encender o apagar la iluminación interior

1. Presionar .
2. Presionar .

8.11 Apagar el aparato

- ▶ Presionar  en el anillo de control.
- ✓ El aparato cambia al modo de baja potencia.

8.12 Encender el aparato tras una desconexión automática

Requisito: Tras un funcionamiento prolongado, la desconexión automática → *Página 19* apaga el aparato.

- ▶ Presionar  en el anillo de control.

8.13 Visualización de información

- ▶ Presionar .
 - ✓ El aparato muestra información sobre la función seleccionada.
- "Información adicional", *Página 19*

8.14 Visualizar información del aparato

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

3. Presionar "Información sobre el aparato".
- ✓ El panel indicador muestra información sobre el aparato, por ejemplo, el número E y el número de serie.
4. Presionar < para salir del panel indicador.

9 Microondas

El microondas se puede usar para cocinar, calentar o descongelar comida rápidamente. El microondas se puede usar de forma independiente o en combinación con un tipo de calentamiento.

9.1 Recipientes y accesorios aptos para microondas

Para calentar los alimentos de manera uniforme y evitar dañar su aparato, es importante utilizar los recipientes y accesorios adecuados.

Nota: Leer las instrucciones del fabricante antes de utilizar cualquier recipiente en el microondas. En caso de duda, realizar una prueba de los recipientes.

Aptos para microondas

Recipientes para cocinar y accesorios	Justificación
Recipientes hechos de un material resistente al calor y apto para microondas: ■ Cristal ■ Vitrocerámica ■ Porcelana ■ Plástico termorresistente ■ Cerámica completamente vitrificada sin grietas	Estos materiales permiten que las microondas pasen a través de ellos. Las microondas no dañan los recipientes termorresistentes.
Cubiertos de metal	Nota: Se pueden utilizar cubiertos de metal, por ejemplo, colocar una cuchara en un vaso, para evitar que la ebullición se retrase.

AVISO

Si un metal toca la pared del compartimento de cocción provocará chispas que pueden dañar el aparato o el cristal interior de la puerta.

- El metal, por ejemplo, una cuchara en un vaso, se debe mantener alejado por lo menos 2 cm de las paredes del compartimento de cocción y del interior de la puerta.

No apto para microondas

Recipientes para cocinar y accesorios	Justificación
Recipientes de metal	El metal no permite que las microondas pasen a través de él. La comida apenas se calienta.

8.15 Utilizar las guías rápidas

1. Seleccionar el panel indicador del aparato "Modos y otros ajustes".
→ "Paneles indicadores del aparato", Página 15
2. Utilizar la perilla de control para seleccionar «Guía rápida» y, a continuación, soltar la perilla de control.
3. Seleccionar la guía rápida deseada y consultarla.

Recipientes para cocinar y accesorios	Justificación
Recipientes con detalles de oro o plata	Las microondas pueden dañar los detalles de oro y plata. Consejo: Solo se pueden utilizar este tipo de recipientes si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

9.2 Comprobar la idoneidad de los recipientes para microondas

Probar los recipientes para ver si son aptos para usar en el microondas. La comprobación de los recipientes es el único momento en el que el aparato debe funcionar en modo microondas sin ningún alimento en su interior.

⚠ ADVERTENCIA:

Las partes accesibles del aparato se calientan durante el funcionamiento.

- No tocar nunca estas zonas calientes.
- Mantener a los niños alejados del aparato.

1. Colocar un recipiente vacío en el compartimento de cocción.
2. Ajustar el aparato a la potencia máxima del microondas entre 30 segundos y 1 minuto.
3. Iniciar el funcionamiento.
4. Comprobar los recipientes varias veces:
 - Si el recipiente se siente frío o ligeramente tibio al tacto, significa que es apto para su uso con microondas.
 - Si el recipiente se calienta o genera chispas, detener la comprobación. El recipiente no es apto para el microondas.

9.3 Nivel potenc. microondas

Esta sección muestra una síntesis de los distintos niveles de potencia del microondas y recomendaciones sobre cuándo utilizarlos.

Nivel potenc. microondas	Uso
90 W	Descongelar alimentos delicados.
180 W	Descongelar alimentos.
360 W	Descongelar alimentos o cocinar lentamente.

Nivel potenc. microondas	Uso
450 W	Cocinar alimentos o calentar lentamente.
600 W	Cocinar alimentos o calentar.
máx.	Calentar líquidos rápidamente

Notas

- Se pueden ajustar los niveles de potencia del microondas para un tiempo de cocción específico:
 - El nivel de potencia de microondas "Máx." durante 30 minutos
 - 90 W, 180 W, 360 W, 450 W y 600 W durante 90 minutos
- El ajuste máximo es para calentar líquidos. Para proteger el aparato, reduce el nivel de potencia máxima del microondas al cabo de un tiempo. La potencia máxima vuelve a estar disponible tras un período de enfriamiento. Durante el funcionamiento, el panel indicador muestra los niveles de potencia actuales del microondas.

9.4 Ajuste del microondas

- Para ajustar el nivel de potencia del microondas, girar la perilla de control o presionar el nivel de potencia deseado del microondas.
 - Para cambiar al panel indicador del aparato "Microondas", presionar <.
- ✓ El panel indicador muestra el nivel de potencia del microondas seleccionado.

- En caso necesario, ajustar el tiempo de cocción → *Página 30*.
 - Si es necesario, mover la hora de finalización del tiempo de cocción → *Página 31* a una hora posterior.
 - Presionar ►.
- ✓ Comienza el funcionamiento. Se puede ver el tiempo de cocción descontándose.
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, suena una señal acústica. Presionar ✓ o abrir la puerta del aparato para terminar la señal antes de tiempo.
- ✓ La operación ha finalizado.

Notas

- Si se abre la puerta del aparato durante la cocción, el microondas detiene su funcionamiento. Para retomar el funcionamiento, cerrar la puerta del aparato y presionar ►.
- Es posible cambiar la potencia del microondas o la temperatura en cualquier momento. Presionar ► para iniciar.

9.5 Interrumpir y continuar con el funcionamiento del microondas

- Presionar ■.
- ✓ En el panel indicador se muestran el tiempo de cocción restante y el nivel de potencia seleccionado del microondas.

10 Horno

El aparato dispone de un modo horno.

10.1 Tipos de calentamiento en el modo horno

En el modo horno, se puede ajustar un tipo de calentamiento diferente.

Símbolos	Función/tipo de calentamiento	Temperatura/ajuste	Rendimiento	Uso
	Aire caliente	86-445°F (30-230°C)		El calor se desprende de la pared trasera del compartimento de cocción y se distribuye de forma rápida y uniforme mediante el ventilador. Para cocinar en uno o dos niveles con un tiempo de precalentamiento extremadamente corto. Para pasteles húmedos, galletas y alimentos horneados. Para reducir el tiempo de cocción, se puede encender el microondas.
	Grill + recirculación de aire	86-445°F (30-230°C)		Para finalizar platos gratinados al final del tiempo de cocción, a 445 °F (230 °C). Para asar brochetas de verduras y de camarón a 355 °F (180 °C).

Símbolos	Función/tipo de calentamiento	Temperatura/ajuste	Rendimiento	Uso
				Calor extremadamente intenso desde arriba, que se distribuye de forma rápida y uniforme mediante el ventilador. Garantiza la formación de una costra con un calentamiento simultáneo por todas partes. Para brochetas de carne, aves, pescado y verduras. No se requiere precalentar. Para reducir el tiempo de cocción, se puede encender el microondas.
	Desecar	86-176°F (30-80°C)		Para secar rodajas finas de frutas y verduras, o hierbas. La humedad se extrae activamente del compartimento de cocción.
	Cocción a baja temperatura	86-194°F (30-90°C)	90 W	Cocción lenta y suave de la carne para un resultado particularmente tierno. El aire caliente se combina con una baja potencia del microondas para reducir el tiempo de cocción. Sellar brevemente la carne antes de cocinarla.
	Fermentar	86-122°F (30-120°C)		Rango de temperatura óptimo para fermentar tandas de masa y piezas de masa. Para masa de levadura y masa madre. El ajuste de temperatura óptimo para la masa de levadura es de 100 °F (38 °C).
	Mantener caliente		50 W	Potencia del microondas óptima para mantener calientes los alimentos sin que se sequen.
	Descongelar		90-360 W	Rango óptimo de potencia del microondas para descongelar de forma rápida y progresiva los alimentos congelados. Utilizar 90 W para alimentos delicados.
	Calentamiento de bebidas		máx.	Potencia del microondas óptima para calentar rápidamente líquidos como agua y leche.
	Calentamiento de comidas		360-600 W Potencia predeterminada de 360 W	Rango de potencia del microondas óptimo para calentar comidas cocinadas, como platos preparados, horneados y sopas.

10.2 Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura

1. En caso necesario, deslizar el dedo de derecha a izquierda para cambiar del panel indicador del aparato "Microondas" al modo horno → *Página 26*.
2. Presionar el símbolo actual para el tipo de calentamiento.
3. Utilizar la perilla de control para seleccionar el tipo de calentamiento deseado.
4. Presionar el tipo seleccionado de calentamiento o <, o esperar unos segundos.
- ✓ El panel indicador muestra el tipo de calentamiento seleccionado, la temperatura predeterminada y, para algunos tipos de calentamiento, el tiempo de cocción preajustado.
- ✓ Si ya se ha utilizado este tipo de calentamiento anteriormente, el panel indicador muestra la última temperatura que se ha utilizado.
5. En caso necesario, ajustar la temperatura deseada.
 - ▶ Presionar la temperatura indicada.
 - ▶ Utilizar la perilla de control para seleccionar la temperatura deseada.
 - ▶ Presionar la temperatura deseada.

Si no se utiliza el aparato durante un periodo prolongado, el panel indicador vuelve al panel del aparato guardado anteriormente.
6. Si el panel indicador muestra una ventana de notificación, seguir las instrucciones de dicha ventana.
7. En caso necesario, ajustar el tiempo de cocción → *Página 30* o la temperatura interna → *Página 36*.
8. Si es necesario, mover la hora de finalización del tiempo de cocción → *Página 31* a una hora posterior.

9. Para cambiar al panel indicador anterior del aparato, presionar <.
- Si no se utiliza el aparato durante un periodo prolongado, el aparato vuelve al panel indicador guardado anteriormente.
10. Presionar ▶ para iniciar el funcionamiento.

Interrumpir y continuar con el funcionamiento

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

10.3 Añadir grill

Se pueden dorar o gratinar alimentos mediante el asador.

La función "Añadir grill" está disponible para el modo de calentamiento "Aire caliente", cuando la temperatura del compartimento de cocción supera los 300 °F (150 °C). Al cabo de unos 4 minutos, el aparato apaga el grill. En caso necesario, se puede volver a encender el grill.

Encender el grill

AVISO

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

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

1. Utilizar la perilla de control para seleccionar el tipo de calentamiento "Aire caliente" para el grill.
2. Presionar ∞.
- ✓ ∞ se ilumina.
- ✓ El aparato apaga el grill durante unos 3 minutos.

Desactivar el grill

Requisito: ∞ se ilumina en naranja.

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

11 Programa combinado

Para reducir el tiempo de cocción y dorar las comidas, se pueden utilizar los tipos de calentamiento "Aire caliente" o "Grill + recirculación de aire" junto con una potencia del microondas.

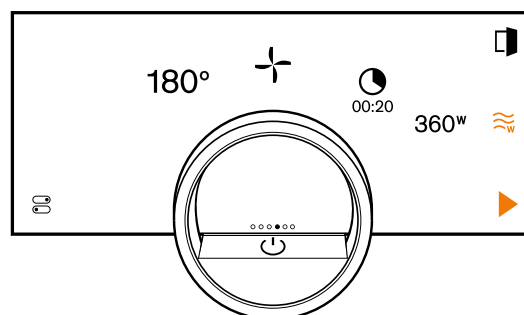
Nota: Se pueden cambiar los ajustes de potencia del microondas hasta 450 W.

El aparato reduce la potencia máxima del microondas tras un periodo prolongado de funcionamiento. La potencia máxima vuelve a estar disponible tras un cierto periodo de enfriamiento.

11.1 Ajustar el programa combinado

1. Utilizar la perilla de control para seleccionar el tipo de calentamiento "Aire caliente" o "Grill + recirculación de aire".

2. Presionar el tipo de calentamiento o <.



3. Añadir un nivel de potencia del microondas mediante ≈.
- También se puede añadir el funcionamiento del microondas mientras hay un proceso de calentamiento activo.
- ✓ El panel indicador muestra el nivel de potencia del microondas preajustado para el tipo seleccionado de

calentamiento del horno y el tiempo de cocción preajustado.

4. Presionar .
- ✓ El panel indicador muestra h : min para las horas y los minutos.
5. Presionar el valor deseado para el tiempo de cocción → *Página 30* y cambiar el valor mediante la perilla de control.
 - ▶ Girar lentamente la perilla de control para cambiar el valor en incrementos más pequeños.
 - ▶ Girar rápidamente la perilla de control para cambiar el valor en incrementos más grandes.
 El máximo tiempo de cocción admitido depende del tipo de calentamiento.
6. Presionar < o presionar el tiempo de cocción seleccionado para cambiar al panel indicador del aparato guardado previamente.

Si no se utiliza el aparato durante un largo periodo de tiempo, el aparato guarda los ajustes y el panel indicador vuelve al panel del aparato guardado previamente.
7. Presionar el nivel de potencia deseado del microondas y utilizar la perilla de control para seleccionar la potencia del microondas deseada.

Si no se utiliza el aparato durante un periodo prolongado, el panel indicador vuelve al panel del aparato guardado anteriormente.
8. Ajustar el tiempo de cocción → *Página 30* o la temperatura interna → *Página 36*.
9. Presionar ►.
 - ✓ Comienza el funcionamiento. Se puede ver el tiempo de cocción descontándose.
 - ✓ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, suena una señal acústica.
 - ✓ Tras un determinado periodo de tiempo sin realizar ninguna operación adicional, el aparato finaliza la señal acústica. Se puede ajustar la duración de la señal acústica en los ajustes básicos → *Página 42*.
 - ✓ La operación ha finalizado.
 - ✓ Al cabo de aproximadamente 1 minuto, el aparato muestra la temperatura ajustada anteriormente, el tipo de calentamiento, el tiempo de cocción, la potencia del microondas y el tiempo transcurrido desde el final del funcionamiento.
10. Presionar el panel indicador para terminar el reloj temporizador del tiempo de cocción adicional.

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

Cambiar los ajustes

1. Para cambiar el tipo de calentamiento, presionar sobre el tipo de calentamiento y utilizar la perilla de control para seleccionar un tipo de calentamiento diferente.

Si se selecciona un tipo de calentamiento para el que el programa combinado no está disponible, el aparato cambia al modo horno.
2. Para cambiar la temperatura, presionar sobre la temperatura y utilizar la perilla de control para seleccionar una temperatura diferente.
3. Para cambiar la potencia de microondas, presionar sobre la potencia del microondas y usar la perilla de control para seleccionar una potencia de microondas diferente.
4. Cambiar el tiempo de cocción → *Página 30*.
5. Presionar ► para iniciar.

Interrumpir y continuar con el funcionamiento

1. Para interrumpir el funcionamiento, presionar ■.
- ✓ El panel indicador muestra la temperatura, el tipo de calentamiento y la hora de finalización del tiempo de cocción. En el programa combinado, el panel indicador también muestra el ajuste de la potencia del microondas.
2. Para continuar con el funcionamiento, presionar ►.

Nota: Es posible que el ventilador siga funcionando cuando la puerta está abierta. Es normal.

11.2 Eliminar el funcionamiento del microondas

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

- ▶ Presionar ≈.
- También se puede eliminar el funcionamiento del microondas mientras hay un proceso de calentamiento activo.
- ✓ El panel indicador muestra el tipo de calentamiento y el tiempo de cocción preajustado para el tipo de calentamiento.
- ✓ El panel indicador muestra ≈.

11.3 Cambiar del programa combinado al funcionamiento del microondas

1. Para interrumpir el funcionamiento, presionar ■.
2. Deslizar el dedo repetidamente de izquierda a derecha hasta que el panel indicador muestre los ajustes disponibles para el funcionamiento del microondas.

12 Funciones del reloj temporizador

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

12.1 Lista de funciones del reloj temporizador

Seleccionar las distintas funciones del reloj temporizador con .

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

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

12.2 Acceder al menú del reloj temporizador

- ▶ Presionar .
- ✓ En función del tipo de calentamiento ajustado, el panel indicador muestra min y s para los minutos y los segundos, o bien h y min para las horas y los minutos.
- ✓ El panel indicador muestra el panel para los minutos ampliado en la posición de las 12 en punto.

12.3 Salir del menú del reloj temporizador

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

12.4 Tiempo de cocción

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

En función del tipo de calentamiento, se puede ajustar un tiempo de cocción de 1 minuto a 30 minutos, 90 minutos o 24 horas.

Para el tipo de calentamiento "Desecar", el tiempo de cocción máximo es de 72 horas.

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

Ajustar el tiempo de cocción

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

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

El máximo tiempo de cocción admitido depende del tipo de calentamiento.
- ✓ El aparato calcula automáticamente la hora en que terminará el tiempo de cocción.

4. Presionar < o presionar el tiempo de cocción seleccionado para cambiar al panel indicador del aparato guardado previamente.

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

- ✓ Si el aparato está en funcionamiento, se muestran 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 panel indicador utiliza el formato h : min para las horas y los minutos.
- ✓ Para un tiempo de cocción inferior a 60 minutos y, en función del tipo de calentamiento ajustado, el panel indicador utiliza el formato min : s para los minutos y los segundos.
- ✓ Tres minutos antes de que finalice el tiempo de cocción, el panel indicador amplía la indicación del tiempo de cocción restante.
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el panel indicador muestra 00:00 y se emite una señal de aviso.

5. Girar la perilla de control o abrir la puerta del aparato.

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

→ "Abrir la puerta del aparato automáticamente después del proceso de cocción", Página 24

- ✓ La señal de aviso se detiene.

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

Modificar el tiempo de cocción

En los tipos de calentamiento que requieren un tiempo de cocción, se puede cambiar el tiempo de cocción. En los tipos de calentamiento que no requieren un tiempo de cocción, puede cambiar o eliminar el tiempo de cocción.

Requisito: Se ha ajustado un tipo de calentamiento.

1. Presionar .
- ✓ En función del tipo de calentamiento, el panel indicador muestra min : s para los minutos y segundos o h : min para las horas y minutos.
2. Presionar el valor deseado y utilizar C para eliminar el valor, o cambiarlo con la perilla de control.
 - ▶ Girar lentamente la perilla de control para cambiar el valor en incrementos más pequeños.
 - ▶ Girar rápidamente la perilla de control para cambiar el valor en incrementos más grandes.

Para los tipos de calentamiento que requieren un tiempo de cocción, no eliminar el tiempo de cocción, sino restablecerlo al tiempo de cocción preajustado mediante .

El máximo tiempo de cocción admitido depende del tipo de calentamiento.
- ✓ El aparato calcula automáticamente la hora en que terminará el tiempo de cocción.

3. Presionar < o presionar el tiempo de cocción seleccionado para cambiar al panel indicador del aparato guardado previamente.
Si no se utiliza el aparato durante un periodo prolongado, el panel indicador vuelve al panel del aparato guardado anteriormente.
- ✓ En el panel indicador se muestran la temperatura, la potencia del microondas, el modo de funcionamiento, el tiempo de cocción restante y la hora de finalización de la cocción.

Borrar o reiniciar el tiempo de cocción

Nota: Para los tipos de calentamiento que requieren un tiempo de cocción, no borrar el tiempo de cocción. Para los tipos de calentamiento que no requieren un tiempo de cocción, en el panel indicador "Manual" (modo horno) del aparato, se puede hacer doble clic en el tiempo de cocción para borrarlo sin cambiar a los ajustes del reloj temporizador.

1. Presionar .
- ✓ En función del tipo de calentamiento, el panel indicador muestra min : s para los minutos y segundos o h : min para las horas y minutos.
2. Presionar el valor necesario y utilizar C para borrar el valor.
✓ El panel indicador muestra --:--.
3. Presionar < o presionar el tiempo de cocción seleccionado para cambiar al panel indicador del aparato guardado previamente.
Si no se utiliza el aparato durante un periodo prolongado, el panel indicador vuelve al panel del aparato guardado anteriormente.
- ✓ El panel indicador no muestra ningún tiempo de cocción.

12.5 Fin del tiempo de cocción

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

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

Para el tipo de calentamiento "Desecar", el tiempo de cocción máximo es de 72 horas.

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

Retrasar la finalización del tiempo de cocción

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

1. Colocar los alimentos en la cavidad del horno.
2. Presionar .
- ✓ En función del tipo de calentamiento, el panel indicador muestra min : s para los minutos y segundos o h : min para las horas y minutos.
3. Ajustar el tiempo de cocción. → *Página 30*
- ✓ El aparato calcula automáticamente la hora en que terminará el tiempo de cocción.

4. Presionar < o presionar el tiempo de cocción seleccionado para cambiar al panel indicador del aparato guardado previamente.
Si no se utiliza el aparato durante un periodo prolongado, el panel indicador vuelve al panel del aparato guardado anteriormente.
5. Presionar en la hora de finalización del tiempo de cocción.
6. Ajustar la hora de finalización deseada del tiempo de cocción con la perilla de control.
7. Presionar .
- ✓ El aparato cambia al modo de espera.
- ✓ En el panel indicador se muestran la temperatura, la potencia del microondas, el modo de funcionamiento y la hora de finalización del tiempo de cocción.
- ✓ Si el fin del tiempo de cocción es uno o más días en el futuro, el panel indicador muestra "+1d".
- ✓ El aparato se inicia en la hora calculada y se apaga automáticamente cuando transcurre el tiempo de cocción.
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el panel indicador muestra 00:00 y se emite una señal de aviso.
8. Girar la perilla de control o abrir la puerta del aparato.
La puerta del aparato se abre automáticamente si la función está activada.
→ *"Abrir la puerta del aparato automáticamente después del proceso de cocción", Página 24*
- ✓ La señal de aviso se detiene.

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

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

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

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

1. Presionar .
2. Para restablecer el retraso del tiempo de cocción, presionar .
- ✓ El aparato calcula la hora de finalización del tiempo de cocción según el tiempo de cocción.
- ✓ El panel indicador muestra la hora de finalización del tiempo de cocción.
3. Presionar < o presionar en la hora de finalización del tiempo de cocción para cambiar al panel indicador del aparato guardado previamente.
Si no se utiliza el aparato durante un periodo prolongado, el panel indicador vuelve al panel del aparato guardado anteriormente.

12.6 Conteo tiempo de cocción prog.

Si no se ajusta ningún tiempo de cocción, el panel indicador muestra el tiempo que ha transcurrido desde el inicio del proceso.

En los ajustes básicos, se puede encender o apagar la función "Conteo tiempo de cocción prog."

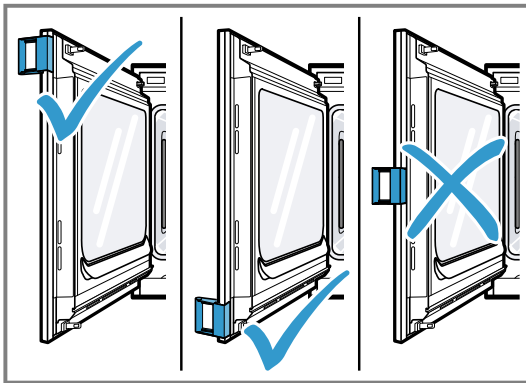
Restablecer "Conteo tiempo de cocción prog."

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

13 Dispositivo auxiliar para apertura de la puerta manual

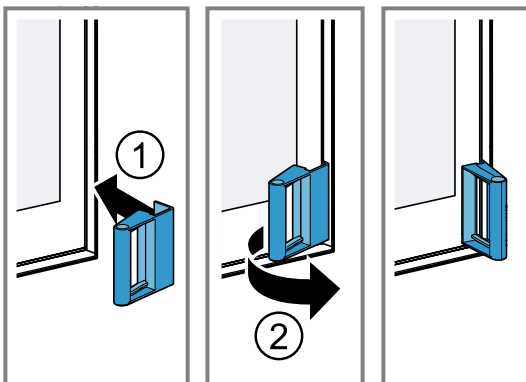
13.1 Montar la pieza para apertura manual de la puerta

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



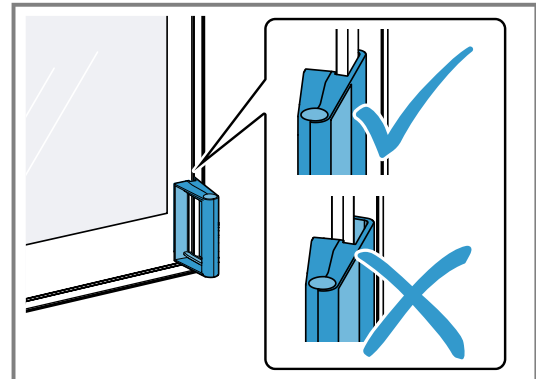
También se puede montar la pieza para apertura manual de la puerta si la puerta del aparato está abierta.

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



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

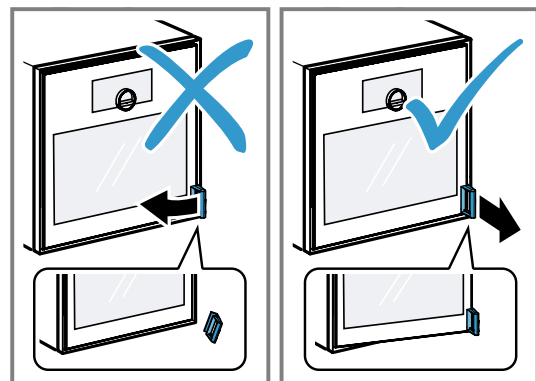
puerta del aparato y la pieza para apertura manual de la puerta.



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

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

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



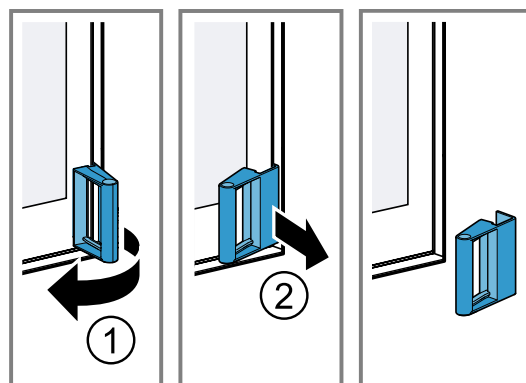
Nota: No jalar el asa hacia un lado, ya que esto podría provocar que la pieza para apertura manual de la puerta se suelte de la puerta del aparato. Jalar recto el asa hacia afuera.

13.3 Limpiar la pieza para apertura manual de la puerta

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

13.4 Retirar la pieza para apertura manual de la puerta

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



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

14 Seguro para niños

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

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

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

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

14.1 Activar el seguro para niños

Requisito: En los ajustes básicos → *Página 42*, la función "Mostrar el seguro para niños" está ajustada en la opción «Encendido».

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

14.2 Desactivar el seguro para niños

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

15 Programas

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

15.1 Programas automáticos

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

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

Se puede encontrar información sobre los accesorios o niveles de estantes en la sugerencia del programa correspondiente.

Nota: En ajustes básicos → *Página 42*, se pueden filtrar programas automáticos, por ejemplo, con los siguientes filtros "Vegetariano" o "No carne/aves".

Información sobre los ajustes de los programas automáticos

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

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

compartimento de cocción cuando finalice el precalentamiento y aparezca un mensaje en el panel indicador.

- El aparato mostrará los ajustes seleccionados al siguiente uso a modo de sugerencia.
- Algunos programas requieren la termosonda. Utilizar la termosonda → *Página 36* para estos programas.
- Para conseguir resultados óptimos, el compartimento de cocción no debe estar demasiado caliente para el tipo de alimento seleccionado. Si el compartimento de cocción está demasiado caliente, el panel indicador muestra una notificación al respecto. Dejar que se enfríe el aparato y volver a intentarlo.

Seleccionar un programa automático

1. Deslizar el dedo repetidamente de derecha a izquierda hasta que el panel indicador muestre "Programas".
- ✓ El panel indicador muestra el primer programa en la categoría "Verdura" o el último programa automático ajustado.
- ✓ El panel indicador muestra los valores preseleccionados para el programa o los últimos valores ajustados.
- ✓ En el panel indicador se muestran una sugerencia y símbolos para la categoría Favoritos → *Página 35* y para el inicio del programa.
2. Utilizar la perilla de control para seleccionar la comida deseada y presionarla.
- ✓ El panel indicador muestra el nombre del plato seleccionado y los valores correspondientes.

Cambiar categoría

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

Cambiar el programa

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

Iniciar el programa automático

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

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

Prolongar el tiempo de cocción

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

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

Cancelar el programa automático

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

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

Guardar un programa como favorito

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

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

15.2 Ajustes recomendados

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

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

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

Se puede encontrar información sobre los accesorios o niveles de estantes en la sugerencia del programa correspondiente.

Información sobre los ajustes recomendados

Observar la información de los ajustes recomendados.

- El resultado de la cocción depende de la calidad de los alimentos, así como del tamaño y del tipo de recipiente para cocinar. Para obtener un resultado de la cocción óptimo, usar únicamente alimentos en buenas condiciones y solo carne refrigerada a la temperatura del refrigerador. Para los alimentos congelados, usar solo aquellos que se acaban de sacar directamente del congelador.

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

Seleccionar un ajuste recomendado

1. Deslizar el dedo repetidamente de derecha a izquierda hasta que el panel indicador muestre "Programas".
- ✓ El panel indicador muestra el primer programa en la categoría "Verdura" o el último programa automático ajustado.
- ✓ El panel indicador muestra los valores preseleccionados para el programa o los últimos valores ajustados.
- ✓ En el panel indicador se muestran una sugerencia y símbolos para la categoría Favoritos → *Página 35* y para el inicio del programa.
2. Utilizar la perilla de control para seleccionar la comida deseada y presionarla.
- ✓ El panel indicador muestra el nombre del plato seleccionado y los valores correspondientes.

Cambiar categoría

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

Cambiar el programa

1. Presionar el nombre de un plato o navegar por la lista de platos en el menú con la perilla de control.
2. Presionar el plato deseado.
- ✓ El panel indicador muestra el nombre del plato seleccionado y los ajustes correspondientes.

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

Iniciar un ajuste recomendado

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

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

Prolongar el tiempo de cocción

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

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

Cambiar un ajuste recomendado

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

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

Guardar un programa como favorito

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

Requisitos

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

16 Favoritos

En el panel indicador "Favoritos" del aparato, se pueden guardar los programas automáticos preferidos, los

ajustes recomendados o las combinaciones de tipo de calentamiento, temperatura, temperatura interna o

tiempo de cocción. El aparato adopta los ajustes seleccionados, como la potencia del microondas, la temperatura, el tiempo de cocción, el peso o el nivel de tueste de los favoritos.

Se pueden seleccionar individualmente los nombres de los favoritos.

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

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

→ "Cambiar el nombre de un favorito", Página 36

16.1 Crear los primeros favoritos

Notas

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

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

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

16.2 Seleccionar un favorito

1. Deslizar el dedo repetidamente de derecha a izquierda hasta que el panel indicador muestre "Favoritos".
→ "Paneles indicadores del aparato", Página 15
2. Utilizar la perilla de control para seleccionar el favorito deseado.
3. Presionar el favorito.

16.3 Cambiar el nombre de un favorito

Requisito: Se ha seleccionado el favorito.

→ "Seleccionar un favorito", Página 36

1. Presionar _/_.
2. Introducir el nombre del favorito.
3. Presionar ✓ para confirmar.

16.4 Iniciar un favorito

Requisito: Se ha seleccionado el favorito.

→ "Seleccionar un favorito", Página 36

- ▶ Presionar ▶ para iniciar.

16.5 Cambiar el nombre de un favorito

La disponibilidad de los ajustes depende del favorito seleccionado.

Requisitos

- Se ha seleccionado el favorito.
→ "Seleccionar un favorito", Página 36
- Se detiene el favorito.
- 1. Cambiar los ajustes seleccionados, por ejemplo, la temperatura, el tipo de calentamiento o el tiempo de cocción.
La función "Añadir grill" no está disponible.
La función "Apertura automática de puerta al final proceso" está disponible.
Si ha guardado un programa automático como favorito, solo podrá modificar determinados ajustes, por ejemplo, el peso, el grado de dorado deseado, el grosor de los alimentos o el nivel de cocción de los mismos.
Si ha guardado una configuración recomendada como favorita, puede cambiar la configuración del aparato tan pronto como se inicie la favorita. Solo se pueden guardar los ajustes modificados a través de la aplicación Home Connect®. Tan pronto como se detiene o finaliza el favorito, la aplicación Home Connect® pregunta si desea guardar los ajustes en el favorito.
- 2. Presionar ✓.
- 3. Presionar ▶ para iniciar.
- ✓ El funcionamiento se inicia según los nuevos ajustes.

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

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

16.6 Eliminar un favorito

Requisito: Se ha seleccionado el favorito.

→ "Seleccionar un favorito", Página 36

1. Presionar ✕.
2. Presionar ✓ para confirmar.

17 Sensor de temperatura interna

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

⚠ ADVERTENCIA;

La cavidad del horno y la termosonda se calientan mucho.

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

AVISO

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA;

Una termosonda incorrecta puede dañar el aislamiento.

- ▶ Utilizar únicamente la termosonda apropiada para este aparato.

AVISO

Los productos de limpieza agresivos pueden dañar la termosonda.

- ▶ No limpiar la termosonda en el lavavajillas.

⚠ ADVERTENCIA;

La termosonda tiene filo.

- ▶ Manipular la termosonda con cuidado.

Utilizar únicamente la termosonda apropiada para este aparato. La termosonda → *Página 20* está disponible como refacción a través del servicio al cliente o de la tienda en línea. También se puede usar la termosonda para el horno o el horno combinado de vapor Gaggenau de la misma serie.

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

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

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

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

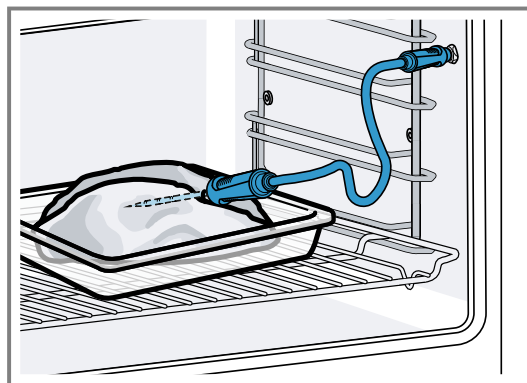
Si se dejan alimentos en el compartimento de cocción durante un tiempo tras la cocción, la temperatura interior seguirá aumentando ligeramente por el calor residual del compartimento.

17.1 Inserción de la termosonda en los alimentos

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

Inserción de la termosonda en carne

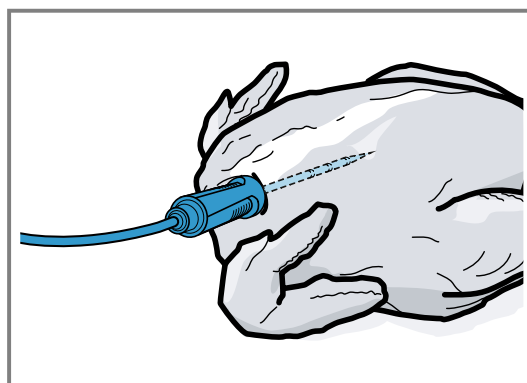
1. Insertar la termosonda lo más profundamente que sea posible en el punto más grueso de un costado de la carne.



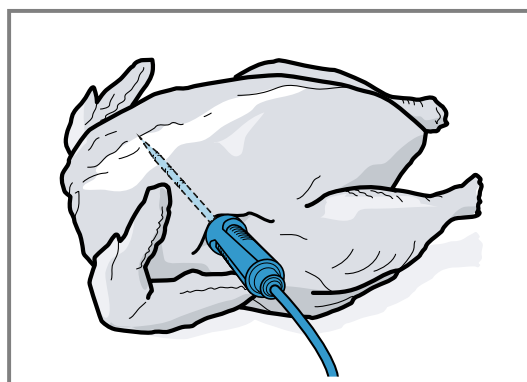
2. Si hay más de una pieza de carne, insertar la termosonda en el centro de la más gruesa.

Inserción de la termosonda en aves

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



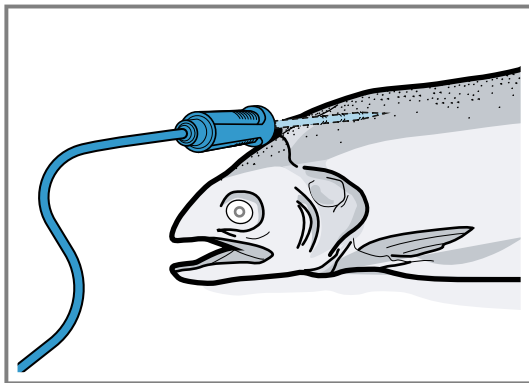
2. En función de la estructura del ave, la termosonda se puede insertar de forma longitudinal o transversal.



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

Inserción de la termosonda en pescados

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



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

17.2 Dar la vuelta a los alimentos

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

17.3 Ajuste de la termosonda

AVISO

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

- ▶ Asegurarse de que haya algunos centímetros de distancia entre la resistencia del grill, la termosonda y el cable de esta. Es preciso tener en cuenta que la carne se dilata durante el proceso de cocción. Se puede dañar el cable de la termosonda con la puerta del aparato.
- ▶ No dejar atrapado el cable de la termosonda con la puerta del aparato.

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

1. Introducir los alimentos en la cavidad del horno con la termosonda insertada.
2. Insertar la termosonda en la toma de la cavidad del horno.
3. Cerrar la puerta del aparato.
- ✓ El panel indicador muestra la temperatura de la cavidad interior actual y el símbolo de la termosonda .
4. Seleccionar el tipo deseado de calentamiento y la temperatura de la cavidad interior mediante la perilla de control.
5. Presionar .

6. Utilizar la perilla de control para seleccionar la temperatura interior → *Página 39* deseada.
 - ▶ Asegurarse de que la temperatura interior ajustada sea superior a la temperatura interior actual del alimento.

Es posible reajustar la temperatura interior en cualquier momento.

7. La temperatura interna ajustada se puede eliminar y restablecer según sea necesario utilizando C o la perilla de control.
8. Presionar < o presionar la temperatura interior ajustada.
9. Presionar ▶.
 - ✓ El aparato calienta con el tipo de calentamiento configurado.
 - ✓ Una vez ajustada la temperatura interior, el panel indicador muestra el tipo de calentamiento y la temperatura interior actual.
 - ✓ Una vez ajustada la temperatura interior, el panel indicador muestra el tipo de calentamiento y cambia entre la visualización del tiempo estimado → *Página 40* hasta que se alcanza la temperatura interior y la temperatura interior actual y ajustada.
 - ✓ Si la temperatura interior actual es de 9 °F (5 °C) menos que la temperatura interior ajustada, el panel indicador muestra la temperatura interior actual y ajustada de forma ampliada.
 - ✓ Una vez alcanzada la temperatura interior del alimento, el panel indicador muestra la temperatura interior deseada junto con la temperatura interior ajustada y suena una señal.
 - ✓ El aparato finaliza automáticamente el proceso de cocción.

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

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

17.4 Borrar la temperatura interior configurada

- ▶ En el panel indicador del aparato "Microondas" o "Manual" (modo horno), hacer doble clic en la temperatura.
 - *"Paneles indicadores del aparato", Página 15*
- ✓ El panel indicador muestra la temperatura interior actual.

17.5 Cambiar la temperatura interior configurada

1. Presionar .
2. Cambiar la temperatura interior ajustada mediante la perilla de control.

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

17.6 Valores orientativos para la temperatura interior

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

Alimento	Valor orientativo de temperatura interna en °F (°C)
Carne de res	
Solomillo, filete de res, entrecot, carne asada, poco hecho	116-131 (47-55)
Solomillo, filete de res, entrecot, carne asada, término medio	133-145 (56-63)
Solomillo, filete de res, entrecot, carne asada, medio hecho	147-158 (64-70)
Solomillo, filete de res, entrecot, carne asada, bien cocido	160-167 (71-75)
Cerdo	
Pieza de cerdo	167-176 (75-80)
Lomo de cerdo, al punto	149-158 (65-70)
Lomo de cerdo, medio hecho	160-167 (71-75)
Lomo de cerdo, bien hecho	169-176 (76-80)
Pastel de carne	185 (85)
Filete de cerdo, al punto	149-158 (65-70)
Filete de cerdo, medio hecho	160-167 (71-75)
Ternera	
Pieza de ternera, bien cocida	167-176 (75-80)
Pecho de ternera, relleno, bien hecho	167-176 (75-80)
Espalda de ternera, medio hecho	147-158 (64-70)
Espalda de ternera, bien cocida	160-167 (71-75)
Filete de ternera, poco hecho	120-131 (50-55)
Filete de ternera, término medio	133-145 (56-63)
Filete de ternera, medio hecho	147-158 (64-70)
Filete de ternera, bien cocido	160-167 (71-75)
Caza	

Alimento	Valor orientativo de temperatura interna en °F (°C)
Espalda de ciervo	140-158 (60-70)
Pierna de ciervo	158-167 (70-75)
Filetes de lomo de ciervo	149-158 (65-70)
Lomo de liebre o conejo	149-158 (65-70)
Aves	
Pollo	194 (90)
Pintada	176-185 (80-85)
Ganso, pavo, pato	185-194 (85-90)
Pechuga de pato, término medio	131-140 (55-60)
Pechuga de pato, medio hecho	141-158 (61-70)
Pechuga de pato, bien cocida	160-176 (71-80)
Filete de avestruz	140-149 (60-65)
Cordero	
Pierna de cordero, medio hecho	149-156 (65-69)
Pierna de cordero, bien cocida	158-176 (70-80)
Espalda de cordero, término medio	131-140 (55-60)
Espalda de cordero, medio hecho	141-147 (61-64)
Espalda de cordero, bien cocida	149-167 (65-75)
Carnero	
Pierna de carnero, término medio	158-176 (70-75)
Pierna de carnero, medio hecho	169-176 (76-80)
Pierna de carnero, bien cocida	178-185 (81-85)
Espalda de carnero, medio hecho	158-176 (70-75)
Espalda de carnero, bien cocida	169-176 (76-80)
Pescado	
Filete, entero, medio hecho	136-147 (58-64)
Filete, entero, bien hecho	149-154 (65-68)
Terrina	144-149 (62-65)
Otros	
Pan	205 (96)
Paté	162-167 (72-75)
Terrina	158-176 (70-75)
Foie gras	113-140 (45-60)
Recalentar comida	167 (75)

17.7 Tiempo de cocción estimado

Después de precalentar, si el aparato tiene un ajuste de temperatura por encima de los 250 °F (120 °C) y se inserta la termosonda, el panel indicador muestra un tiempo de cocción estimado de unos minutos del tiempo de cocción total. El aparato actualiza constantemente el tiempo de cocción estimado.

El tiempo de cocción estimado solo está disponible si se conecta el aparato a la aplicación Home Connect®.

Entre más dure el proceso de cocción, más preciso será el tiempo de cocción estimado. No abrir la puerta del aparato, ya que esto perturba el tiempo de cocción estimado.

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

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

18 Home Connect®

Este aparato es apto para la conexión en red. Conecte el aparato con su dispositivo móvil para manejar las funciones a través de la aplicación Home Connect®, adaptar los ajustes básicos o para supervisar el estado de funcionamiento actual.

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

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

Notas

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

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 (Wi-Fi).
- El dispositivo móvil y el aparato se encuentran dentro del margen de alcance de la señal Wi-Fi de su red doméstica.

1. Escanear el siguiente código QR.



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

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

18.2 Ajustes Home Connect®

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

Los ajustes que se muestran en el panel indicador dependerán de si se ha configurado Home Connect® y de si el aparato está conectado a la red doméstica.

Se puede activar o desactivar la conexión de red como se desee. La información de red se mantiene cuando se apaga el aparato. Tras volver a encenderlo, esperar unos segundos hasta que vuelva a conectarse a la red doméstica.

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

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

Se puede usar la aplicación Home Connect® para acceder a las funciones del aparato. Si se selecciona el ajuste "Apagado (solo control)" en los ajustes básicos → *Página 42* para "Inicio remoto", la aplicación Home Connect® solo muestra el estado de funcionamiento del aparato y se pueden configurar los ajustes.

Si se selecciona el ajuste "Permanente" en los ajustes básicos → *Página 42* para "Inicio remoto", es posible iniciar y hacer funcionar el aparato en cualquier momento sin tener que autorizar la operación en el aparato previamente.

Si se selecciona el ajuste "Manual" en los ajustes básicos → *Página 42* para "Inicio remoto", el aparato requiere aprobación en el centro de control para poder iniciar una función.

En ajustes básicos → *Página 42*, se puede usar "Información de red" para mostrar la información de la red.

En ajustes básicos → *Página 42*, se puede utilizar "Restabl. las credenciales de red" para eliminar todos los datos de acceso a la red del aparato en cualquier momento.

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

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

ADVERTENCIA;

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

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

Requisitos

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

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

24 horas después de activar el inicio remoto, el aparato desactiva el inicio remoto manual.

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

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

ADVERTENCIA;

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

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

Requisitos

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

18.5 Usar la aplicación Home Connect® para cambiar los ajustes

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

ADVERTENCIA;

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

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

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

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

18.6 Encender o apagar el Wi-Fi

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

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

18.7 Actualización de software

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

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

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

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

Notas

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

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

18.8 Protección de datos

Tenga en cuenta las indicaciones relativas a la protección de datos.
Al conectar por primera vez su aparato a una red doméstica asociada a Internet, el aparato transmite las

- siguientes categorías de datos al servidor de Home Connect® (registro inicial):
- Identificación clara del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación Wi-Fi utilizado).
 - Certificado de seguridad del módulo de comunicación Wi-Fi (para la protección técnica de la información de la conexión).
 - Las versiones actuales del software y del hardware del electrodoméstico.
 - El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

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

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

19 Ajustes básicos

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

19.1 Vista general de los ajustes básicos

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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Uso
	Red doméstica	Wifi	■ Activado ■ Apagado ¹	Encender o apagar el Wi-Fi Nota: Los ajustes de encendido y apagado solo están disponibles si se ha establecido una conexión al servidor Home Connect®. Todos los ajustes se conservan después de apagar el aparato. Encender el Wi-Fi para poder controlar el aparato a través de la aplicación y usar funciones adicionales del mismo.

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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Uso
		Asistente Home Connect®	■ Durante la conexión inicial a la aplicación Home Connect®: "Iniciar" ■ Si ya se ha conectado correctamente a la aplicación Home Connect®: "Conectar ahora"	Configurar Home Connect® → <i>Página 40</i>
		Inicio remoto	■ Apagado (solo control) ■ Manual¹ ■ Permanente Nota: Los ajustes solo están disponibles si se ha seleccionado el ajuste «Encendido» para el Wi-Fi.	Ajuste "Inicio remoto" → <i>"Iniciar funciones con la aplicación Home Connect® mediante el 'Inicio remoto' manual",</i> <i>Página 41</i>
		Información de red	■ Dirección MAC ■ SSID Wi-Fi ■ Dirección IPv4 ■ Dirección IPv6 Nota: Los ajustes solo están disponibles si se ha seleccionado el ajuste «Encendido» para el Wi-Fi.	Visualización de "Información de red"
		Restabl. las credenciales de red	■ Confirmar Se restablecen las conexiones. El aparato elimina los datos de acceso a la red guardados. Nota: Los ajustes solo están disponibles si se ha seleccionado el ajuste «Encendido» para el Wi-Fi.	Restablecer los datos de acceso a la red
	Pantalla	Brillo	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4¹ ■ 5 ■ 6	Ajusta la luminosidad por incrementos
		Vista a distancia	■ «Encendido»¹: el panel indicador muestra menos contenido si el usuario está a mayor distancia. ■ "Apagado": el panel indicador siempre muestra el mismo contenido.	Encender o apagar la vista remota

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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Uso
		Pantalla en modo desactivado.	- Logotipo GAGGENAU "aparece al acercarse"¹ - Ninguno	Ajusta el indicador de modo de baja potencia → <i>Página 19</i>
		Comportamiento del anillo	"Estándar": presionar la función deseada y usar la perilla de control para cambiar la función "Selección rápida"¹: usar la perilla de control para cambiar la función situada encima de la perilla de control	Ajuste de la respuesta de la perilla de control
		Mostrar el seguro para niños	«Encendido»¹: el símbolo de la función "Mostrar el seguro para niños" solo es visible en la línea de estado si la función "Mostrar el seguro para niños" está activa. La perilla de control y los paneles táctiles están bloqueados. "Apagado": la función "Mostrar el seguro para niños" no se puede activar.	Muestra u oculta el símbolo del seguro para niños → <i>Página 33</i> en el centro de control
		Bloqueo de la puerta	- Activado - Apagado¹	Activa o desactiva la cerradura de la puerta Nota: La cerradura de la puerta → <i>Página 20</i> evita que esta se abra accidentalmente. Esto es muy útil cuando se instala el aparato debajo de la encimera.
		Alineación del panel indicador	- Vertical¹ - Horizontal	Alinea el panel indicador horizontal o verticalmente en función de la posición de montaje del aparato o de la estatura del usuario
	Sonidos	Sonidos de activación/desactivación	- Silencioso - Estándar¹ - Alto	Ajusta el volumen de los sonidos de encendido/apagado
		Sonidos de notificación	- Apagado - Silencioso - Estándar¹ - Alto	Ajuste del volumen de los sonidos de notificación

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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Uso
				Nota: Los sonidos de notificación de las advertencias y mensajes de error permanecen siempre activados.
		Sonidos de proceso	Volumen ■ Apagado ■ Silencioso ■ Estándar ¹ ■ Alto "Repeticiones": ■ 1x ■ "10 s": el aparato emite la señal de aviso de forma repetida durante 10 segundos. ■ "30 s" ¹: el aparato emite la señal de aviso de forma repetida durante 30 segundos. ■ "3 min": el aparato emite la señal de aviso de forma repetida durante 3 minutos. "Señal de precalentamiento": ■ «Encendido» ¹ ■ Apagado	■ Ajuste del volumen de los sonidos del proceso ■ Ajusta la duración máxima deseada de los sonidos del proceso ■ Activa o desactiva el sonido del proceso después del precalentamiento
		Respuesta visual	■ Activado ■ Apagado ¹	Enciende o apaga la luz parpadeante para el final del programa, las notificaciones o los mensajes de error
		Reducción de volumen	■ «Encendido»: baja el volumen de todos los sonidos a un determinado nivel de volumen en un periodo definido ■ "Reducido": baja el volumen de todos los sonidos al nivel de volumen "Silencioso" en un periodo definido y apaga los sonidos que indican la limpieza ■ "Apagado" ¹: apaga todos los sonidos en un periodo definido Hora de inicio ■ «22 h» ¹	Ajusta el descenso del volumen Nota: Las señales de aviso para advertencias, mensajes de error y el encendido y apagado permanecen siempre activados.

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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Uso
			Hora de finalización ■ «7 h» ¹	
	Iluminación interior	Brillo	■ Oscuro ■ Estándar¹ ■ Brillante	Ajusta la luminosidad de la iluminación interior
		Activación	■ Automático¹ ■ Manual	Enciende la iluminación interior de forma automática o manual
		Interacción de la luz	■ On (encendido)¹ ■ Apagado	Ajusta la interacción de la luz Nota: Si el usuario se encuentra fuera del rango que reconoce el aparato, este reduce la iluminación interior al mínimo imprescindible.
	Notificaciones	Info-i	■ On (encendido)¹ ■ Apagado	Mostrar u ocultar la información adicional Consejo: Si se presiona , el panel indicador muestra información adicional → <i>Página 19</i>. Si se desactiva la función, el panel indicador no muestra ningún símbolo ni información adicional.
		Consejos emergentes	■ On (encendido)¹ ■ Apagado	Muestra u oculta las notificaciones emergentes → <i>Página 19</i>
		Notificaciones ocultas	Restablecer	Vuelve a mostrar las notificaciones ocultas
	Idioma	-	■ Alemán ■ Francés ■ [...] ■ Inglés¹	Ajustar el idioma
	Tiempo y unidades	Hora	■ Hora¹ ■ "Automático": seleccionar la opción «Automático» si su aparato está conectado a Home Connect®.	Ajustar la hora
		Formato de hora	■ 12 ■ 24¹	Ajuste del formato de la hora
		Unidad de temperatura	■ °C¹ ■ °F	Ajuste de la unidad de temperatura
		Unidad de peso	■ "Sistema métrico": "g/kg" ■ "Angloamericano": "oz/lb"	Ajuste de la unidad de peso
	Avanzado	Modo demo	■ Activado ■ Apagado¹	Activa o desactiva el modo demo

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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Uso
				Nota: El ajuste solo está disponible en los primeros 3 minutos después de conectar a la red eléctrica.
		Ajustes de fábrica	Restablecer	Restablece el aparato a los ajustes previos Nota: El aparato inicia la inicialización. El panel indicador solicita que se especifiquen los ajustes que ha implementado el instalador del aparato.
	Aparato	Pantalla de inicio	- Microondas¹ - Manual - Favoritos - Programas	Seleccionar un panel indicador que muestre dicho panel después de encender el aparato "Manual" corresponde al modo horno.
		Alimento preferido	- Apagado¹ - Vegetariano - No carne/aves - Sin pescado/marisco - Sin cerdo - Kosher	Selecciona los alimentos preferidos para programas automáticos y ajustes recomendados
		Conteo tiempo de cocción prog.	- On (encendido)¹ - Apagado	Ajusta el temporizador de tiempo de cocción total Nota: Se cuenta automáticamente el tiempo de cocción en curso si no se guarda ningún tiempo de cocción.
		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"	- Ajusta la distancia a partir de la cual el sensor de proximidad detecta al usuario - Ajuste de la altura de montaje del aparato Nota: Para garantizar que el sensor de proximidad detecte de forma óptima al usuario, guardar la altura de montaje del borde superior del aparato.
		Presentación del aparato	Iniciar	Inicio de la presentación del aparato

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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Uso
				Nota: La presentación del aparato contiene una breve descripción de las funciones básicas.

19.2 Modificación de ajustes básicos

1. Deslizar el dedo repetidamente de izquierda a derecha hasta que el panel indicador muestre los Ajustes básicos → *Página 42*.
- ✓ El panel indicador muestra los símbolos para los ajustes disponibles en un menú circular.
2. Utilizar la perilla de control para seleccionar el ajuste básico deseado.
3. Presionar el ajuste básico deseado.
- ✓ El panel indicador muestra los ajustes para el ajuste básico seleccionado.

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

20 Limpieza y cuidados

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

20.1 Productos de limpieza

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

ADVERTENCIA;

La penetración de humedad puede causar una descarga eléctrica.

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

ADVERTENCIA;

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

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

ADVERTENCIA;

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

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

Agentes de limpieza adecuados

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

AVISO

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

- ▶ No utilizar productos de limpieza fuertes o abrasivos.
- ▶ No utilizar productos de limpieza con un alto contenido de alcohol
- ▶ No utilizar estropajos duros ni esponjas de limpieza.
- ▶ No utilizar limpiadores especiales para limpiar el aparato cuando aún está caliente.
- ▶ Utilizar únicamente limpiadores y espátulas para cristal o productos para el cuidado de acero inoxidable si así lo recomiendan las instrucciones de limpieza de la parte correspondiente.

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

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

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

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

ADVERTENCIA;

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

- ▶ Antes de utilizar el aparato, eliminar los restos y residuos de alimentos más evidentes de la cavidad del horno, las resistencias y los accesorios.

Puerta del aparato

Área	Agentes de limpieza adecuados	Información
Cristal de la puerta	■ Limpiador para vidrios	No utilizar espátulas para vidrio. Limpiar con un paño suave o un paño de microfibra.
Mando circular	■ Agua jabonosa	Limpiar con un trapo suave ligeramente humedecido. No rociar con ningún producto de limpieza.

Compartimento de cocción

Área	Agentes de limpieza adecuados	Información
Paredes interiores de la cavidad del horno	■ Agua caliente jabonosa	Limpiar con un trapo y secar con un paño suave. Es posible adquirir limpiadores de acero inoxidable apropiados para el aparato del servicio de atención al cliente o en la tienda en línea. Para evitar la corrosión, eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón o albúmina (p. ej., clara de huevo) de las superficies de acero inoxidable. Pueden corroerse las superficies por debajo de estas manchas. No utilizar atomizadores de horno ni otros productos de limpieza del horno o abrasivos. Tampoco se deben utilizar fibras de acero, esponjas duras ni cepillos para sartenes. Estos productos provocan rayaduras en la superficie. Secar siempre el compartimento de cocción después de limpiar. Nota: Los detergentes no disueltos provocan manchas al calentar; estas manchas no pueden eliminarse. Eliminar concienzudamente los restos de detergentes y productos de limpieza con agua limpia antes de secar la cavidad del horno. Consejo: Para eliminar los olores desagradables, calentar una taza de agua con unas gotas de jugo de limón durante 1 a 2 minutos a la potencia máxima del microondas. Colocar siempre una cuchara en el recipiente para evitar que la ebullición se retrase.
Cavidad del horno muy sucia	■ Asistente de limpieza	El programa de limpieza → <i>Página 50</i> elimina la suciedad persistente.
Asador	■ Agua caliente jabonosa	Limpiar con un trapo o una esponja, y secar con un paño suave.
Cristal protector para la luz de la cavidad del horno	■ Agua caliente jabonosa	Limpiar con un trapo.
Base de vidrio	■ Agua caliente jabonosa ■ Limpiador para vidrios	No utilizar espátulas para vidrio. Limpiar con un trapo suave y secar con un paño suave.
Soporte de estante	■ Agua caliente jabonosa	Nota: En caso necesario, retirar todos los soportes de los estantes para su limpieza. → <i>"Retirar los soportes de los estantes", Página 50</i> Si la suciedad es persistente, remojarla y usar un cepillo. No limpiar en el lavavajillas.
Rejilla	■ Agua caliente jabonosa	Si la suciedad es persistente, remojarla y usar un cepillo. No limpiar en el lavavajillas.
Bandeja de vidrio	■ Lavavajillas ■ Agua caliente jabonosa	Remojar los residuos calcinados y retirarlos con un cepillo.
Termosonda	■ Agua caliente jabonosa	Limpiar con un trapo húmedo. No limpiar en el lavavajillas.

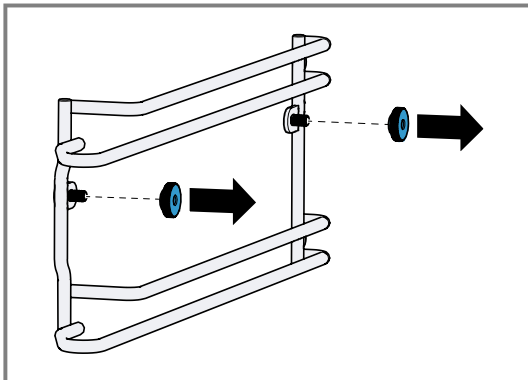
20.2 Paño de microfibra

El paño de microfibra con estructura de panal es especialmente apropiado para limpiar las superficies delicadas, como el vidrio, la vitrocerámica, el acero

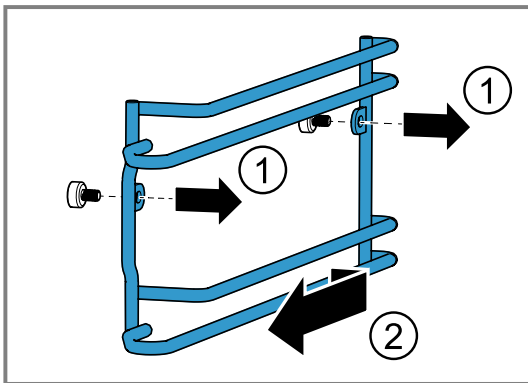
inoxidable y el aluminio. El paño de microfibra elimina el líquido y los depósitos de grasa de una pasada. El paño de microfibra se puede adquirir del servicio de atención al cliente o de la tienda en línea.

20.3 Retirar los soportes de los estantes

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



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



4. Limpiar los soportes de los estantes con agua caliente jabonosa.

20.4 Asistente de limpieza

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

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

Preparar el programa de limpieza

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

1. Retirar todos los accesorios de la cavidad del horno.
2. Extraer los soportes de los estantes del compartimento de cocción. → *Página 50*
3. Limpiar los accesorios y las guías por separado.
4. Eliminar la suciedad persistente.
5. Aplicar un agente de limpieza a las superficies sucias del compartimento de cocción.
6. Colocar un plato apto para microondas con una gota de líquido lavavajillas y 200 ml de agua en el centro del compartimento de cocción.
7. Colocar una cuchara en el plato para evitar que la ebullición se retrase.
8. Cerrar la puerta del aparato.

Iniciar el programa de limpieza

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

1. Deslizar el dedo repetidamente de izquierda a derecha hasta que el panel indicador muestre "Modos y otros ajustes".
- ✓ El panel indicador muestra las funciones disponibles en un menú de lista.
2. Utilizar la perilla de control para seleccionar la función "Asistente de limpieza".
3. Presionar el elemento de la lista "Asistente de limpieza".
4. Cambiar a la siguiente ventana con →.
5. Presionar ▶ para iniciar.
- ✓ El tiempo de limpieza comienza a descontarse.
- ✓ La luz de la cavidad del horno se mantiene apagada.
- ✓ Sonará una señal acústica cuando haya transcurrido el tiempo de limpieza.
- ✓ Aparece un mensaje en el panel indicador.
6. Limpiar el compartimento del horno.
7. Secar la cavidad del horno con un paño suave.
8. Antes de volver a utilizar el horno, eliminar cualquier residuo de detergente de la cavidad del horno.
9. Dejar que el compartimento de cocción se seque con la puerta abierta.
10. Colocar los soportes de los estantes. → *Página 50*
→ "Ajustar los soportes de los estantes", *Página 50*

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

20.5 Ajustar los soportes de los estantes

⚠ ADVERTENCIA;

Los tornillos moleteados sueltos pueden calentarse mucho durante el manejo.

- ▶ Asegurarse de que los tornillos moleteados para el montaje de los soportes de los estantes estén bien apretados.

AVISO

Los tornillos moleteados sueltos pueden provocar la formación de chispas durante el funcionamiento del microondas.

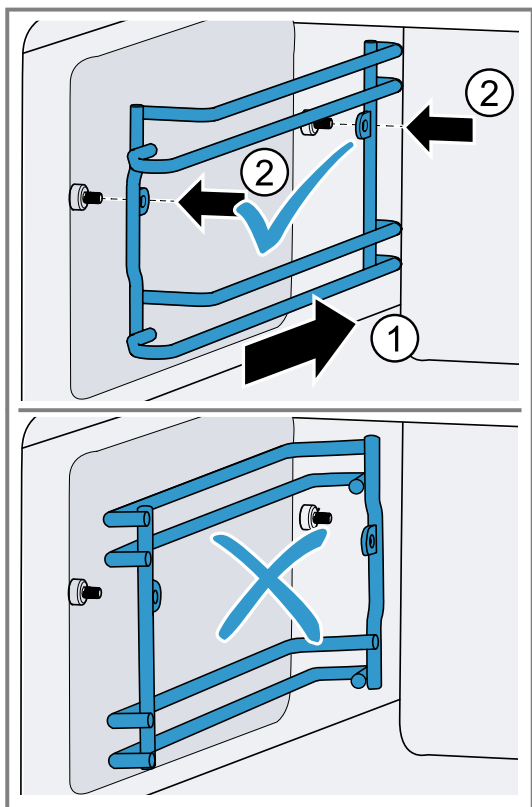
Dañan el aparato al producir chispas.

- ▶ Asegurarse de que los tornillos moleteados para el montaje de los soportes de los estantes estén bien apretados.

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

- ▶ Utilizar solo tuercas moleteadas originales.

1. Colocar los soportes de los estantes en el lado correcto del compartimento de cocción.



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

2. Apretar las tuercas moleteadas.

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

20.6 Limpiar los accesorios

1. Leer la información relativa a los productos de limpieza. → *Página 48*
2. Ablandar los residuos de alimentos horneados con un paño húmedo y agua jabonosa caliente.
3. Limpiar el accesorio con agua jabonosa caliente y un paño suave o un cepillo.
4. Limpiar la rejilla.
Utilizar limpiador de horno para eliminar la suciedad muy incrustada.
5. Secar con un paño suave.

20.7 Limpiar la base de vidrio

1. Leer la información relativa a los productos de limpieza. → *Página 48*
2. Limpiar la base de vidrio con una solución de detergente caliente o un limpiador de vidrio y un paño suave.
No utilizar espátulas para vidrio.
3. Secar con un paño suave.

21 Funcionamiento

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

21.1 ¿Cuál es la mejor manera de proceder?

Consejo

Consejos para cocinar

- Los ajustes recomendados siempre se aplican al compartimento de cocción cuando está frío y vacío.
- Los tiempos especificados a título general son meramente orientativos; dependen, en último término, de la calidad y composición de los alimentos.

⚠ ADVERTENCIA;

Los alimentos con piel pueden explotar o estallar durante el calentamiento o incluso después.

- ▶ Los huevos no deben cocinarse nunca con su cáscara; tampoco se deben calentar huevos duros sin pelar.
- ▶ No cocinar mariscos ni crustáceos.
- ▶ Perforar siempre las yemas de los huevos antes de meterlas al microondas.
- ▶ La piel de alimentos como manzanas, tomates, papas y salchichas puede estallar. Antes de calentarlos, perforar la piel.

AVISO

Los alimentos ácidos pueden dañar la parrilla.

- ▶ No colocar alimentos ácidos, como frutas o comidas marinadas en ácido, directamente sobre la parrilla.

Nota: Información para personas alérgicas al níquel

En casos muy excepcionales, puede ocurrir que pequeñas cantidades de níquel se transfieran a los alimentos.

1. Antes de utilizar el aparato, retirar todos los utensilios que no sean necesarios del compartimento de cocción.
2. Seleccionar el alimento deseado en los ajustes recomendados.
3. Colocar los alimentos en recipientes adecuados.
4. Colocar el recipiente en la parte central del suelo del compartimento de cocción.
Así, los alimentos absorben las microondas por todos lados.
5. Usar los valores recomendados al configurar los ajustes del aparato.
Ajustar primero el tiempo de cocción más corto. Si es necesario, aumentar el tiempo de cocción.
6. Utilizar un guante de cocina o similar al sacar recipientes calientes del compartimento de cocción.

21.2 Consejos generales de cocción

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

- Los tiempos de cocción especificados deben entenderse como una simple guía. El tiempo de cocción real depende de la calidad y de la temperatura de los alimentos antes del cocinado, así como de su peso y su grosor.

- Utilizar los recipientes para cocinar especificados. Si se utilizan otros recipientes para cocinar, los tiempos de cocción pueden aumentar o disminuir.
- Sobre la rejilla, usar siempre bandejas, recipientes para hornear o fuentes de horno.
- Si se cocina un plato por primera vez, se recomienda empezar con el tiempo de cocción especificado más corto. Si es necesario, se puede continuar cocinando.
- Abrir la puerta del horno precalentado durante un tiempo muy breve y colocar los alimentos rápidamente en el interior del aparato.
- Al descongelar, fermentar masas y recalentar, se pueden utilizar hasta dos posiciones de nivel al mismo tiempo (niveles de bandejas 1 y 2). Puede ser necesario ampliar los tiempos de cocción especificados para cantidades mayores de comida.
- Si se hornea en un solo nivel, utilizar el 1.
- Asegurarse de que los alimentos no estén apoyados contra la cavidad del horno o el panel posterior.
- Al cocinar a temperaturas de hasta 210 °F (100 °C), no es necesario precalentar. Colocar los alimentos en el horno cuando esté frío y encender el aparato. Precalentar solo es necesario con el tiempo de calentamiento «Aire caliente» y temperaturas por encima de 210 °F (100 °C).

22 Solución de problemas

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

ADVERTENCIA;

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

- ▶ Únicamente los técnicos especialistas o los proveedores de servicios autorizados deben llevar a cabo reparaciones.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, éste debe ser sustituido por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.
- ▶ Solo se pueden utilizar repuestos originales para reparar el aparato.
- ▶ Si el aparato presenta un problema, llamar al Servicio al cliente.

22.1 Averías en el funcionamiento

Falla	Causas y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El enchufe del cable de alimentación no está conectado. ▶ Conecte el aparato a la red eléctrica.
	El fusible de la caja de fusibles se ha disparado. ▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
	Se interrumpió el suministro de corriente eléctrica. ▶ Compruebe si funciona la iluminación ambiental y otros aparatos en la habitación.
	Fallo de funcionamiento 1. Bajar el interruptor automático en el cuadro eléctrico. 2. Subir el interruptor automático al cabo de aproximadamente 10 segundos. 3. Si la avería vuelve a producirse, llamar al servicio al cliente.
El aparato no empieza a funcionar.	La puerta del aparato no está completamente cerrada. ▶ Cerrar la puerta del aparato.
El aparato no se puede poner en marcha mediante la aplicación Home Connect®.	El aparato no está conectado a la aplicación Home Connect®. ▶ Iniciar la conexión entre el aparato y la aplicación Home Connect®. → "Configurar Home Connect®", Página 40
	El aparato está conectado a la aplicación Home Connect®, pero la función de control remoto no está activada. ▶ Activar la función de control remoto en los ajustes de Home Connect → Página 40.
La comida tarda más de lo habitual en calentarse.	Se ha ajustado una potencia del microondas demasiado baja. ▶ Ajustar una potencia del microondas más alta. → Página 26
	Se ha colocado en el aparato una cantidad mayor de lo habitual. ▶ Ajustar un tiempo de cocción más largo.
	Se necesita el doble de tiempo si hay el doble de cantidad.
	La comida está más fría de lo habitual. ▶ Dar la vuelta o remover la comida de vez en cuando durante la cocción.

Falla	Causas y resolución de problemas
El aparato no funciona. El panel indicador no responde. El panel indicador muestra el símbolo del seguro para niños  .	Está activado el seguro para niños. ► Desactivar el seguro para niños. → <i>Página 33</i>
El aparato se apaga automáticamente.	Función de desconexión de seguridad: sin funcionamiento durante más de 12 horas. 1. Presionar ✓ para confirmar el mensaje. 2. Apagar el aparato.
El aparato no calienta, en el panel indicador aparece el símbolo del modo Demo  .	El aparato está en modo Demo. ► Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos → <i>Página 42</i> .
La iluminación no funciona.	La iluminación presenta defectos. 1. Bajar el interruptor automático en el cuadro eléctrico. 2. Subir el interruptor automático al cabo de aproximadamente 10 segundos. 3. Si la avería vuelve a producirse, llamar al servicio al cliente.

22.2 Indicaciones en la pantalla de visualización

Falla	Causas y resolución de problemas
El panel indicador muestra el mensaje de error "Exx".	Se ha producido un error. 1. Si el panel indicador muestra un mensaje de error, presionar  ✓ Si en el panel indicador ya no aparece el mensaje de error, significa que el problema era puntual. 2. Si vuelve a aparecer el mensaje de error más veces en el panel indicador, contactar con el servicio de atención al cliente → <i>Página 53</i> y comunicar el código de error.
El panel indicador muestra "Inicio".	La puesta en funcionamiento inicial no se ha realizado correctamente. ► Llevar a cabo la puesta en funcionamiento inicial. → <i>"Puesta en marcha inicial", Página 22</i> Los ajustes previos del aparato se han restablecido. ► Llevar a cabo la puesta en funcionamiento inicial. → <i>"Puesta en marcha inicial", Página 22</i> El modo demo se ha activado durante la puesta en funcionamiento inicial y ahora se ha desactivado. ► Llevar a cabo la puesta en funcionamiento inicial. → <i>"Puesta en marcha inicial", Página 22</i>

22.3 Modo Demo

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

Desactivar el modo Demo

- Desconectar el disyuntor del circuito o el fusible doméstico en la caja de fusibles para desconectar brevemente el aparato de la red eléctrica.
- Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos → *Página 42* antes de que transcurran tres minutos.

23 Eliminación

23.1 Eliminación de los aparatos usados

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

- Desechar el aparato de manera respetuosa con el medio ambiente.
Su distribuidor o el ayuntamiento local puede proporcionarle información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales.

24 Servicio de atención al cliente

En cada reparación cubierta por la garantía, nos aseguramos de que su aparato sea reparado con

repuestos originales por un proveedor de servicio capacitado y autorizado. Solo utilizamos repuestos originales para todos los tipos de reparaciones. Nuestro servicio al cliente le proporcionará piezas de repuesto originales, funcionales y disponibles en inventario hasta 15 años a partir de la fecha de introducción del aparato en el mercado. Para más información, contactar con nuestro servicio al cliente.

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

USA:

1-877-442-4436

www.gaggenau.com

www.gaggenau.com/us/appliances/eshop

CA:

1-877-442-4436

www.gaggenau.com

www.gaggenau.ca

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

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

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

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

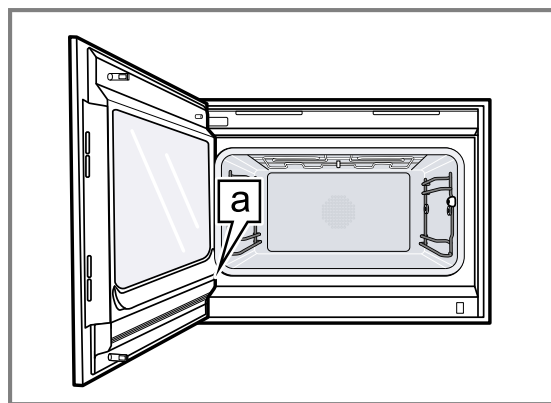
(FD) y en número de conteo (Z-Nr.), que puede encontrar en la placa de características del aparato.



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

24.2 Ubicación de la placa de características del aparato

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



a Placa de características

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 -> Advertencias legales -> Informaciones de licencia». ¹ Puede descargar la información de la licencia también en la página web de la marca del producto. (Por favor, busque el modelo de aparato y demás documentos en la página web del producto). También se pueden solicitar las informaciones correspondientes en ossrequest@bshg.com o BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

El código fuente afectado se pondrá a disposición a pedido.

Por favor, envíe su solicitud a ossrequest@bshg.com o BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Asunto: „OSSREQUEST“

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

¹ Según el equipamiento del aparato

26 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

26.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica

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

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

La garantía descrita aquí es válida para el comprador original del producto cubierto por esta garantía y para todo usuario posterior del producto, adquirido para un uso doméstico, durante el término de la garantía. Asegurarse de registrar su producto; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera de que Gaggenau pueda enviar una notificación en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

26.2 Plazo de vigencia de la garantía

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

26.3 Reparación/Reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Gaggenau o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados

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

Todos estos costos serán responsabilidad exclusiva de usted.

26.4 Producto fuera de garantía

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

26.5 Exclusiones de la garantía

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

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

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

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

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

26.6 Obtener el servicio técnico de la garantía

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

26.7 Información del Producto

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

Número de modelo
(E-Nr.)

Número de
fabricación (FD)

Fecha de entrega



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Home Appliances Corporation

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
USA

www.gaggenau.com
1-877-442-4436

© 2026 BSH Home Appliances Corporation



9001954869 (060515)
es-mx