

Horno empotrado

GO470720 GO471720



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



Tabla de contenidos

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	4	8.8	Abrir la puerta del aparato automáticamente después del proceso de cocción	22
1.1 Definiciones de seguridad	4	8.9	Desactivar la apertura automática de puerta del aparato	23
1.2 Información general	4	8.10	Interrumpir y continuar con el funcionamiento	23
1.3 Uso seguro	4	8.11	Abrir y cerrar el centro de control	23
1.4 Seguridad infantil	6	8.12	Encender o apagar la iluminación interior	23
1.5 Uso seguro de la termosonda para carne	6	8.13	Apagar el aparato	23
1.6 Función de limpieza	6	8.14	Encender el aparato tras una desconexión automática	23
1.7 Instalación y mantenimiento correctos	7	8.15	Visualización de información	23
1.8 Manejo remoto	7	8.16	Visualizar información del aparato	23
1.9 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	7	8.17	Utilizar las guías rápidas	23
2 Evitar daños materiales	8	9 Funciones del reloj temporizador	23	
2.1 Información general	8	9.1	Lista de funciones del reloj temporizador	23
2.2 Termosonda	8	9.2	Acceder al menú del reloj temporizador	23
2.3 Varilla giratoria	9	9.3	Salir del menú del reloj temporizador	23
3 Protección del medio ambiente y ahorro	9	9.4	Tiempo de cocción	23
3.1 Consejos para la eliminación del embalaje	9	9.5	Fin del tiempo de cocción	24
3.2 Ahorrar energía	9	9.6	Conteo tiempo de cocción prog.	25
4 Familiarizándose con el aparato	9	10 Temporiz. larga duración (modo Sabbath)	25	
4.1 Aparato	9	10.1	Apertura de la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbath)"	26
4.2 Cavity del horno	10	10.2	Selección de un período de tiempo para la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbath)"	26
4.3 Iluminación interior	10	10.3	Selección de ajustes para la iluminación interior mientras está activa la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbath)"	26
4.4 Elementos de control	10	10.4	Ajustar ciclos de calentamiento	26
4.5 Tipos de calentamiento	14	10.5	Cambio del período de tiempo para la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbath)"	26
4.6 Indicador del modo de baja potencia	16	10.6	Cambiar los ajustes para la iluminación interior	27
4.7 Información adicional	17	10.7	Cambiar el ciclo de calentamiento	27
4.8 Notificaciones emergentes	17	10.8	Eliminar un ciclo de calentamiento	27
4.9 Guías rápidas	17	10.9	Inicio de la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbath)"	27
4.10 Ventilador refrigerador	17	10.10	Desactivar la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbath)"	27
4.11 Desconexión automática	17	11 Dispositivo auxiliar para apertura de la puerta manual	27	
4.12 Protección de limpieza	17	11.1	Montar la pieza para apertura manual de la puerta	27
4.13 Sensor de proximidad	17	11.2	Abrir la puerta del aparato con la pieza para apertura manual de la puerta	28
4.14 Bloqueo de la puerta	17	11.3	Limpiar la pieza para apertura manual de la puerta	28
4.15 Calentamiento catalítico	17	11.4	Retirar la pieza para apertura manual de la puerta	28
5 Funciones en la aplicación Home Connect®	18	12 Seguro para niños	28	
6 Accesorios	18	12.1	Activar el seguro para niños	29
6.1 Accesorios adicionales	19	12.2	Desactivar el seguro para niños	29
6.2 Deslizar los accesorios en la cavidad del horno	19			
7 Antes del primer uso	20			
7.1 Puesta en marcha inicial	20			
8 Manejo básico	21			
8.1 Encender el aparato	21			
8.2 Abrir la puerta del aparato	21			
8.3 Cambiar el tipo de calentamiento	21			
8.4 Cambiar la temperatura	21			
8.5 Visualizar la temperatura de la cavidad interior actual	22			
8.6 Encender el grill y cambiar el ajuste del grill	22			
8.7 Añadir grill	22			

13 Varilla giratoria	29	21 Autolimpieza pirolítica	50
13.1 Preparar el asador giratorio	29	21.1 Preparar la pirólisis	51
13.2 Encender el asador giratorio	31	21.2 Preparar la limpieza de los accesorios con la función de pirólisis	51
13.3 Apagar y extraer el asador giratorio	31	21.3 Iniciar la función de pirólisis	51
13.4 Insertar el asa	31	21.4 Interrupción de la pirólisis	52
13.5 Extraer los alimentos del asador giratorio	31	22 Solución de problemas	52
13.6 Retirar el asa	32	22.1 Averías en el funcionamiento	52
13.7 Guardar el asador giratorio	32	22.2 Indicaciones en la pantalla de visualización	53
14 Función de sellado	32	22.3 Modo Demo	53
14.1 Iniciar la función de sellado	32	23 Eliminación	53
14.2 Finalizar la función de sellado antes de tiempo	32	23.1 Eliminación de los aparatos usados	53
15 Favoritos	33	24 Funcionamiento	53
15.1 Crear los primeros favoritos	33	24.1 Consejos generales de cocción	53
15.2 Seleccionar un favorito	33	25 Servicio de atención al cliente	56
15.3 Cambiar el nombre de un favorito	33	25.1 Número de modelo (E-Nr.), número de fabricación (FD) y número de conteo (Z-Nr.) ..	56
15.4 Iniciar un favorito	33	25.2 Ubicación de la placa de características del aparato	56
15.5 Cambiar el nombre de un favorito	33	26 Informaciones referentes al software libre y de código abierto	56
15.6 Eliminar un favorito	33	27 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO	57
16 Programas	33	27.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica	57
16.1 Programas automáticos	33	27.2 Plazo de vigencia de la garantía	57
16.2 Ajustes recomendados	35	27.3 Reparación/Reemplazo como único recurso	57
17 Sensor de temperatura interna	36	27.4 Producto fuera de garantía	58
17.1 Inserción de la termosonda en los alimentos	36	27.5 Exclusiones de la garantía	58
17.2 Dar la vuelta a los alimentos	37	27.6 Obtener el servicio técnico de la garantía	59
17.3 Ajuste de la termosonda	37	27.7 Información del Producto	59
17.4 Borrar la temperatura interior configurada	38		
17.5 Cambiar la temperatura interior configurada ...	38		
17.6 Valores orientativos para la temperatura interior	38		
17.7 Tiempo de cocción estimado	39		
18 Home Connect®	39		
18.1 Configurar Home Connect®	39		
18.2 Ajustes Home Connect®	40		
18.3 Iniciar funciones con la aplicación Home Connect® mediante el "Inicio remoto" manual	40		
18.4 Iniciar las funciones con la aplicación Home Connect®, a través del "Inicio remoto" permanentemente activado	40		
18.5 Usar la aplicación Home Connect® para cambiar los ajustes	40		
18.6 Encender o apagar el Wi-Fi	41		
18.7 Actualización de software	41		
18.8 Protección de datos	41		
19 Ajustes básicos	41		
19.1 Vista general de los ajustes básicos	41		
19.2 Modificación de ajustes básicos	47		
20 Limpieza y cuidados	48		
20.1 Productos de limpieza	48		
20.2 Paño de microfibra	49		
20.3 Retirar los soportes de los estantes	49		
20.4 Ajustar los soportes de los estantes	50		
20.5 Limpiar la bandeja extraíble telescópica totalmente extraíble	50		
20.6 Limpiar el asador giratorio	50		



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

1.1 Definiciones de seguridad

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

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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

AVISO

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

Nota: Esto alerta sobre información importante.

1.2 Información general

Esta sección ofrece información general sobre el presente manual.

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

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

1.3 Uso seguro

ADVERTENCIA;

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

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

ADVERTENCIA;

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

- ▶ Asegurar siempre una ventilación adecuada mediante el uso de un ventilador o campana extractora apropiados, con salida al exterior y/o una ventana abierta.

- ▶ Utilizar la unidad siempre de forma acorde con las instrucciones de este manual.

ADVERTENCIA;

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

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

ADVERTENCIA;

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

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

Podría producirse un incendio durante la cocción.

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

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

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

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

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

Llevar ropa apropiada.

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

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

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

No usar agua para apagar fuegos causados por grasa.

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

PRECAUCIÓN;

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

- No obstruir las aberturas de ventilación del horno.

ADVERTENCIA;

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

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

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

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

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

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

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

PRECAUCIÓN;

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

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

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

ADVERTENCIA;

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

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

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

ADVERTENCIA;

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

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

ADVERTENCIA;

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

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

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

Las bolsas de cocción o de horneado pueden explotar.

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

PRECAUCIÓN;

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

ADVERTENCIA;

La penetración de humedad puede causar una descarga eléctrica.

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

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

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ▶ Llame al servicio técnico. → *Página 56*
- ▶ Las reparaciones solo deben ser realizadas por un proveedor de servicio técnico autorizado.

ADVERTENCIA;

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

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

PRECAUCIÓN;

Para reducir el riesgo de contaminación y daños:

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

1.4 Seguridad infantil

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

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

ADVERTENCIA;

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

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

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

PRECAUCIÓN;

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

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

No dejar a los niños sin supervisión.

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

ADVERTENCIA;

Para evitar riesgo de sofocación:

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

1.5 Uso seguro de la termosonda para carne

ADVERTENCIA;

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

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

ADVERTENCIA;

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

1.6 Función de limpieza

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

ADVERTENCIA;

No bloquear los conductos de ventilación durante el ciclo de autolimpieza. Utilizar la unidad siempre de forma acorde con las instrucciones de este manual.

ADVERTENCIA;

Durante la eliminación de los restos durante la autolimpieza, se generan pequeñas cantidades de monóxido de carbono y el aislamiento de fibra de vidrio podría desprender pequeñas cantidades de formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza.

- ▶ Para minimizar la exposición a estas sustancias, asegurar una ventilación suficiente con una ventana abierta, una campana extractora o utilizar un ventilador.

El horno se calienta a temperaturas muy elevadas durante la autolimpieza. Si se abre la puerta, se corre el riesgo de sufrir lesiones.

- ▶ Durante la autolimpieza, asegurarse de que la puerta esté cerrada y no se abra.
- ▶ Si la puerta no está cerrada, no ejecutar la autolimpieza. Contactar con el Servicio técnico.

ADVERTENCIA;

La parte exterior del aparato se calienta mucho cuando la función de limpieza está en curso.

- ▶ No tocar nunca la puerta del aparato.
- ▶ Dejar enfriar el aparato.
- ▶ Mantener a los niños a una distancia segura.

ADVERTENCIA;

No dejar en un horno alimentos, recipientes de cocina, etc. durante el modo de autolimpieza por pirólisis.

PRECAUCIÓN;

Extraer todas las parrillas, las fuentes, los recipientes y otros utensilios y el exceso de residuos antes de ejecutar la autolimpieza.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIÓN;

Los pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles.

- Mantener las mascotas que sean aves fuera de la cocina u otras habitaciones al alcance de las emanaciones de la cocina.
- Las emanaciones que se desprenden durante la autolimpieza pueden resultar nocivas para los pájaros.
- También pueden resultar perjudiciales para estos animales otro tipo de emanaciones, como las procedentes de sobrecalentar margarinas o aceites para cocinar.

ADVERTENCIA;

No limpiar la junta de la puerta: la junta de la puerta es fundamental para un buen cierre. Es preciso extremar la precaución para no frotar, dañar ni mover la junta.

ADVERTENCIA;

No utilizar un revestimiento protector para revestir el horno ni usar un limpiador de horno comercial. Limpiar solo las piezas listadas en este manual. Es preciso tener en cuenta que algunos humanos o mascotas pueden ser sensibles a los olores que se generan durante el proceso de autolimpieza por pirólisis, que pueden deberse a la combustión de restos de comida o procedentes de la producción. Se recomienda que las personas o mascotas que puedan verse afectadas por este proceso abandonen la cocina durante el proceso de autolimpieza.

1.7 Instalación y mantenimiento correctos

ADVERTENCIA;

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

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

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

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

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

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

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

ADVERTENCIA;

La grasa y los aceites pueden prenderse fuego al calentarlos.

- Mantener el horno sin restos de grasa.

PRECAUCIÓN;

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

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

ADVERTENCIA;

Un funcionamiento erróneo puede causar lesiones.

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

1.8 Manejo remoto

PRECAUCIÓN;

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

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

2 Evitar daños materiales

2.1 Información general

AVISO

Los objetos en la base de la cavidad del horno provocan una acumulación de calor. Los tiempos de asado y cocción dejarán de ser exactos y el esmalte se dañará.

- ▶ No colocar ningún objeto directamente en la base de la cavidad del horno.
- ▶ No cubrir la base de la cavidad del horno con ningún tipo de papel de aluminio o papel pergamino.

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.
- ▶ No colocar recipientes con agua en la base de la cavidad del horno.

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

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

El jugo de frutas que gotea desde la bandeja del horno deja restos que no pueden retirarse.

- ▶ Al hornear tartas de frutas muy jugosas, no llenar demasiado la bandeja del horno.
- ▶ Si es posible, utilizar la bandeja universal más profunda.

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

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

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

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

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

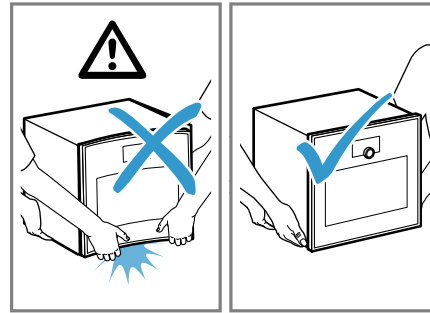
- ▶ Mantener siempre la junta limpia.
- ▶ No poner en funcionamiento nunca el aparato si la junta está dañada o no la tiene.

Sentarse o colocar objetos en la puerta del aparato podría provocar 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. En ciertos modelos, los accesorios podrían rayar el frente de la puerta del aparato al cerrarla.
- ▶ Deslizar siempre los accesorios en la cavidad del horno hasta el máximo.

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.

El calor durante la pirólisis puede dañar ciertos accesorios.

- ▶ No limpiar la rejilla, el asador giratorio, el asador de hierro fundido, la piedra para hornear, la termosonda ni otros accesorios con la función de pirólisis.
- ▶ Limpiar las bandejas de horno y de grill GAGGENAU únicamente con la función de pirólisis.

El uso de agentes de limpieza antes del ciclo de pirólisis puede dañar el compartimento de cocción y el vidrio de la puerta del aparato.

- ▶ Antes de iniciar el ciclo de pirólisis, no utilizar ningún agente de limpieza en el compartimento de cocción ni en el interior de la puerta del aparato.

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

Se puede formar corrosión en la rejilla del horno.

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

2.2 Termosonda

ADVERTENCIA;

Una termosonda incorrecta puede dañar el aislamiento.

- ▶ Utilizar únicamente la termosonda apropiada para este aparato.

AVISO

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

- ▶ Utilizar la termosonda en el aparato a una temperatura máxima de 480 °F (250 °C).
- ▶ No utilizar la termosonda con ningún modo de calentamiento de grill.
- ▶ Antes de usar un modo de calentamiento de grill, retirar la termosonda de la cavidad del horno.

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

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

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

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

Los productos de limpieza agresivos pueden dañar la termosonda.

- ▶ No limpiar la termosonda en el lavavajillas.

2.3 Varilla giratoria

Para evitar daños materiales al accesorio, tener en cuenta la siguiente información.

AVISO

El calor del horno provoca daños en el asa del asador giratorio.

- ▶ No colocar el asa del asador giratorio en el horno. El mecanismo del asador giratorio puede sufrir daños si se limpia en el lavavajillas.
- ▶ No limpiar el mecanismo del asador giratorio en el lavavajillas.

Las temperaturas superiores a 480 °F (250 °C) pueden dañar el asador giratorio.

- ▶ Utilizar el asador giratorio en el aparato a una temperatura máxima de 480 °F (250 °C).

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Consejos para la eliminación del embalaje

Todos los materiales del embalaje son ecológicos y reciclables.

- ▶ Desechar los diferentes materiales separados según su naturaleza.

3.2 Ahorrar energía

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

Al 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 calentamiento de los platos siguientes.

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.

Al utilizar los tipos de calentamiento "Horneado con humedad", "Aire caliente plus" y "Aire caliente eco", se puede hornear en varios niveles al mismo tiempo.

- ✓ Esto implicará un ahorro de energía.

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

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

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

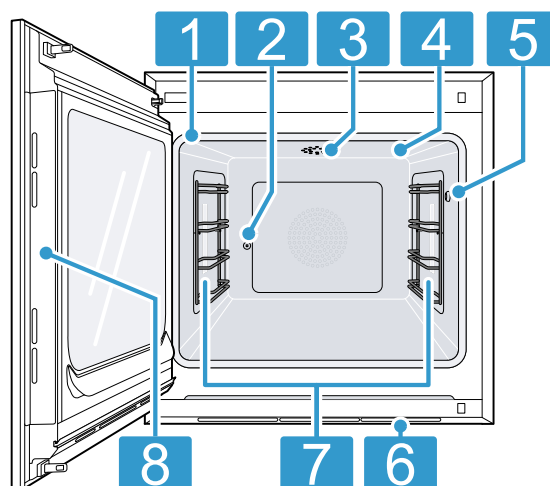
- ✓ de este modo, se mantiene la temperatura en la cavidad del horno y el aparato no tiene que volverse a calentar.

4 Familiarizándose con el aparato

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

4.1 Aparato

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



1 Junta de la puerta

2	Toma del asador giratorio
3	Calentamiento catalítico
4	Zona de grill
5	Toma de conexión para la termosonda → <i>Página 36</i>
6	Rendijas de ventilación
7	Iluminación interior
8	Área prevista para abrir la puerta

4.2 Cavity del horno

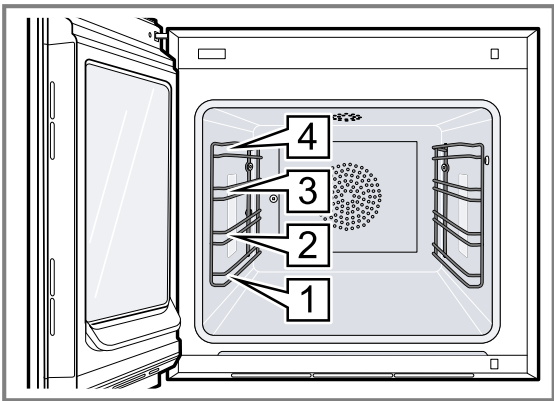
La cavity del horno está estructurada en cuatro estantes. Contar los niveles de la cavity desde la base.

⚠ **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.

AVISO

- Los objetos en la base de la cavity del horno provocan una acumulación de calor. Los tiempos de asado y cocción dejarán de ser exactos y el esmalte se dañará.
- ▶ No colocar ningún objeto directamente en la base de la cavity del horno.
 - ▶ No cubrir la base de la cavity del horno con ningún tipo de papel de aluminio o papel pergamino.
- Los accesorios se pueden volcar.
- ▶ No deslizar los accesorios entre las posiciones de los niveles.



El nivel de estante 4 no es adecuado para la zona de cocción.

4.3 Iluminación interior

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

⚠ **ADVERTENCIA;**

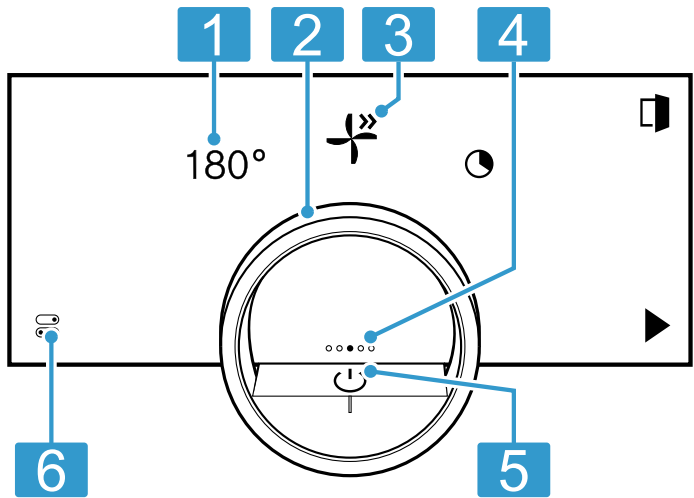
- La luz emitida por la iluminación LED deslumbra bastante y puede dañar los ojos (grupo de riesgo 1).
- ▶ No mirar directamente a las luces LED encendidas durante más de 100 segundos continuos.

También se puede encender la iluminación interior cuando el aparato está en modo de baja potencia. Al cabo de aproximadamente 20 minutos, el aparato apaga la iluminación interior. Al encender el aparato, el aparato enciende la iluminación interior.
→ *"Encender o apagar la iluminación interior", Página 23*

En la mayoría de modos de funcionamiento, el aparato mantiene el aparato encendido. Se puede especificar si el aparato debe encender la iluminación interior durante el funcionamiento en los ajustes básicos → *Página 41*. 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.

4.4 Elementos de control

A través del panel de control se ajustan todas las funciones de su aparato y se obtiene información sobre el estado de funcionamiento. En algunos modelos, los detalles específicos pueden diferir de los mostrados.

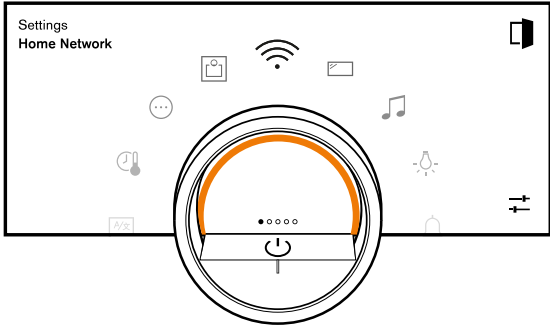


1	Símbolos	Mostrar los ajustes e iniciar o finalizar funciones.
2	Mando circular	Modificar la selección con la perilla de control.

3	Posición de las 12 en punto	La posición de las 12 en punto muestra el valor actualmente seleccionado para una función, que se puede cambiar con la perilla de control. Si es necesario, presionar otra función, por ejemplo, la temperatura o el tiempo de cocción, para colocarla en la posición de las 12 en punto.
4	Indicador de posición	El punto de llenado en el panel indicador, en el centro de la perilla de control, muestra la posición de navegación horizontal actual entre los paneles indicadores del aparato.
5	Botón Encender/Apagar	Encender y apagar el aparato.
6	Barra de estado y centro de control	La línea de estado muestra el estado actual de las funciones o componentes del aparato, por ejemplo: ▪ Estado de conexión de Home Connect® ▪ Seguro para niños Presionar  para abrir el centro de control → <i>Página 14</i>.

Mando circular

El manejo mediante la perilla de control solo es posible cuando el aparato está encendido. Se puede utilizar la perilla de control para navegar por los menús circulares o de lista y seleccionar los ajustes. Al tocar la perilla de control, el panel indicador muestra un aro de color naranja detrás de la perilla de control.



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

Giro	Navegar por los menús circulares y de lista: ▪ 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.
------	---

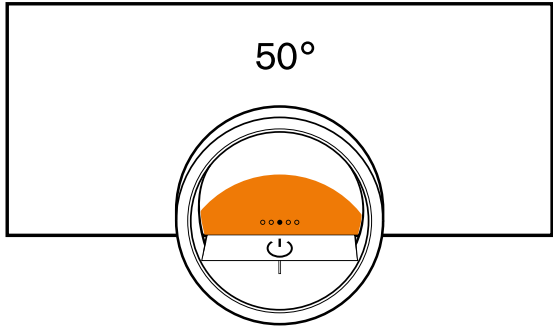
Se puede ajustar cómo se comporta la perilla de control en los ajustes básicos → *Página 41*. En el ajuste "Estándar", presionar la función necesaria en el

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

Visualizar el proceso

Para visualizar el proceso, el aparato muestra una sección de un círculo de color naranja detrás de la perilla de control. El aparato muestra la sección de un círculo de color naranja detrás de la perilla de control en las siguientes condiciones:

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



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

Panel indicador

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

Presionar	Seleccionar o confirmar el procedimiento o la función
Mantener presionado	Muestra información adicional
Deslizar horizontalmente	Navegar por los paneles indicadores del aparato Por ejemplo, en el panel indicador del aparato "Manual", deslizar hacia la izquierda o la derecha Nota: Solo se puede utilizar esta función dentro de un panel indicador del aparato → <i>Página 13</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 21</i>
	Abrir el centro de control → <i>Página 23</i>
	Editar los ajustes
	Acceder a información adicional → <i>Página 23</i>
	Guardar un favorito → <i>"Favoritos", Página 33</i>
	Editar un favorito
	Eliminar un favorito
	Sugerencia para acceder a los programas → <i>Página 33</i>
	Inicio
	Pausa o parada
	Cambiar al siguiente paso
	Volver o aceptar los ajustes
	Siguiente
	Confirmar
	Borrar
	Cancelar
	Encender la parrilla

Símbolo	Función
	Cambiar entre la visualización de los tipos de calentamiento preferidos y la visualización de todos los tipos de calentamiento disponibles → <i>"Ajustes básicos", Página 41</i>

Operación en el centro de control

Símbolo	Función
	Abrir la puerta del aparato automáticamente después del proceso de cocción → <i>Página 22</i>
	Activar el seguro para niños → <i>Página 28</i>
	Encender o apagar la iluminación interior → <i>Página 23</i>

Funciones del reloj temporizador

Símbolo	Función
	Acceder al menú del reloj temporizador → <i>Página 23</i>
	Acceder "Temporiz. larga duración (modo Sabbath)" → <i>Página 25</i>
	Eliminar un ciclo de calentamiento desde "Temporiz. larga duración (modo Sabbath)" → <i>Página 27</i>
	Retrasar la finalización del tiempo de cocción → <i>Página 24</i>

Varilla giratoria

Símbolo	Función
	Arrancar y detener el asador giratorio

Función de sellado

Símbolo	Función
	Iniciar → <i>Página 32</i> la función de sellado ¹ o detenerla antes

Limpieza y mantenimiento

Símbolo	Función
	Autolimpieza pirolítica

Estado

Símbolo	Función
	Inicio remoto → <i>Página 40</i>
	La termosonda se ha introducido → <i>"Sensor de temperatura interna", Página 36</i>
	Falta la termosonda
	La función de asador giratorio está disponible
	Indicador de funcionamiento para el proceso de calentamiento
	Panel indicador de un proceso de enfriado

¹ Esta función no está disponible actualmente.

Símbolo	Función
	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®", Página 39</i>
	Conexión al router: suficiente → <i>"Home Connect®", Página 39</i>

Símbolo	Función
	Conexión al router: débil → <i>"Home Connect®", Página 39</i>
	No hay conexión con el router. → <i>"Home Connect®", Página 39</i>
	Aparato conectado al router. Sin conexión al servidor de Home Connect. → <i>"Home Connect®", Página 39</i>
	Estado de actualización del software

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 41</i> - Configurar los Home Connect® ajustes → <i>Página 39</i>	●○○○○
Modos y otros ajustes	- Iniciar la función de pirólisis - Iniciar la guía rápida → <i>Página 23</i>	○●○○○
Manejo manual	Ajustar la temperatura, el tipo de calentamiento y la función del reloj temporizador	○○●○○
Favoritos	Acceder a los favoritos → <i>Página 33</i>	○○○●○
Programas	Acceder a los programas automáticos y los ajustes recomendados → <i>Página 33</i>	○○○○●

Consejo: En los ajustes básicos → *Página 41*, 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.

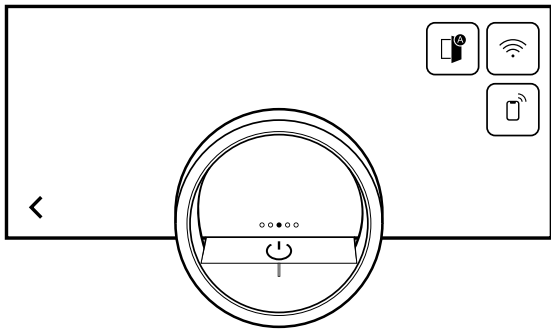
Hacer zoom en los menús circulares y de lista	Cuando se utiliza la perilla de control para seleccionar una entrada en un menú de lista, el panel indicador amplía dicha entrada y se muestra subrayada.
---	---

Hacer zoom al final de la cocción o la termosonda	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. 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 → <i>Página 41</i> .

Centro de control

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

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



4.5 Tipos de calentamiento

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

Símbolos	Función/tipo de calentamiento	Temperatura/ajuste	Uso
	Aire caliente plus	122-570°F (50-300°C)	El calor que desprende la pared trasera del horno se combina con el calor superior e inferior y se distribuye de forma rápida y óptima mediante el ventilador. Para hornear y cocinar en uno o más niveles. Para pasteles húmedos, galletas, alimentos horneados, gratinados y carnes.
	Aire caliente eco	122-480°F (50-250°C)	Modo de ahorro energético en el que el calor se desprende de la pared trasera del compartimento de cocción y se distribuye de forma rápida y uniforme mediante el ventilador. Las funciones para mayor comodidad como la iluminación interior permanecen apagadas y la temperatura solo se muestra durante la fase de calentamiento. Para hornear en un nivel. Para pasteles, carnes y alimentos horneados. No se requiere precalentar.
	Horneado con humedad	122-480°F (50-250°C)	El calor se distribuye suavemente y se conserva la humedad propia de los alimentos en el compartimento de cocción para evitar que se sequen. Para hornear en uno o más niveles. Para pasteles secos, galletas y gratinados.
	Calor superior + calor inferior	122-570°F (50-300°C)	El calor constante desde arriba y desde abajo crea una zona de horneado ideal y conserva la humedad de los alimentos. Solo apto para hornear en un nivel. Para pasteles, pays y quiches.

Símbolos	Función/tipo de calentamiento	Temperatura/ajuste	Uso
	Calor superior + 1/3 calor inferior	122-570°F (50-300°C)	Calor constante desde arriba combinado con calor de baja potencia desde abajo. Para un tiempo de horneado adicional. Para productos horneados y pasteles cubiertos.
	Calor en la parte superior	122-570°F (50-300°C)	Calor constante dirigido desde arriba. Para merengue en pasteles de fruta.
	Calor inferior + 1/3 de calor superior	122-570°F (50-300°C)	Calor constante desde abajo, combinado con un calor de baja potencia desde arriba. Para quiches y pays ligeramente dorados, pays de queso, pan de molde, platos al baño maría y estofados sin tapa.
	Calor inferior	122-570°F (50-300°C)	Calor combinado dirigido desde abajo. Para cocer al baño maría, reducir o agregar tiempo de horneado adicional para bases húmedas de fruta y quiches.
	Aire caliente + calor inferior	122-570°F (50-300°C)	El calor surge de la pared trasera del horno y se distribuye de forma rápida y uniforme mediante el ventilador. También se incorpora calor desde abajo. Para pasteles húmedos, bases de fruta y pasteles de queso.
	Aire caliente + 1/3 de calor inferior	122-570°F (50-300°C)	El calor surge de la pared trasera del horno y se distribuye de forma rápida y uniforme mediante el ventilador. También se incorpora calor de baja potencia desde abajo. Para pasteles y pays pequeños.
	Grill + recirculación de aire	122-570°F (50-300°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.
	Grill	Bajo, medio, alto Valor predeterminado: 2, medio	Calor extremadamente intenso desde arriba. Ideal para asar al grill y gratinar. Para muslos de pollo (ajuste del grill 1), verduras (ajuste del grill 2), tiras de tocino y pan tostado (ajuste de grill 3).
	Función piedra para hornear	122-570°F (50-300°C)	Calentamiento óptimo de la piedra para hornear con calor inferior dirigido y extrafuerte. Para pizzas crujientes, tarta flameada, pan y panecillos. Solo se puede utilizar junto con la piedra para hornear GAGGENAU (accesorio especial).

Símbolos	Función/tipo de calentamiento	Temperatura/ajuste	Uso
	Función asado	122-430°F (50-220°C)	Calentamiento óptimo del asador con calor inferior. Para asados, guisos y cazuelas. Solo se puede utilizar para el asador de hierro fundido Gaggenau y junto con el sistema extraíble ¹ (accesorio especial).
	Freír con aire caliente	122-570°F (50-300°C)	Circulación de calor extrarrápida en la que la humedad se extrae activamente del compartimento de cocción. Para unos resultados extremadamente crujientes con poca grasa añadida. Para papas, aves, carnes y verduras. Solo junto con la bandeja de horno Gaggenau para freidora de aire caliente (accesorio opcional).
	Desecar ²	85-175°F (30-80°C)	Para secar rodajas finas de frutas y verduras, o hierbas. Cuando el calor está circulando, la humedad se extrae activamente de la cavidad del horno.
	Fermentar ²	85-120°F (30-50°C)	Rango de temperatura óptimo para fermentar tandas de masa y piezas de masa. Para masa de levadura y masa madre.
	Mantener caliente ²	120-195°F (50-90°C)	Rango de temperatura óptimo para mantener calientes los alimentos y precalentar recipientes.
	Descongelar ²	104-140°F (40-60°C)	Rango de temperatura óptimo para descongelar progresivamente los alimentos congelados. Para verduras, frutas y pasteles.

4.6 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 41*, 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 39*

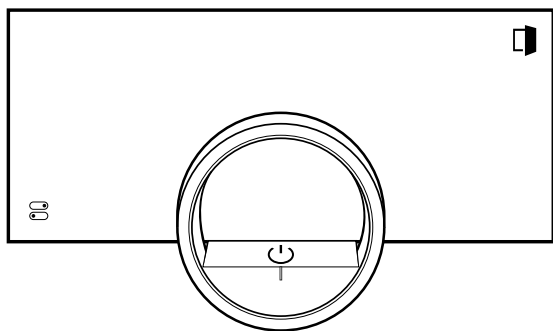
La distancia de detección del usuario depende del ajuste básico seleccionado.

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

¹ Esta función no está disponible actualmente.

² No precalentar el aparato.

luminosidad del panel indicador depende del ángulo de visión.



4.7 Información adicional

En caso necesario, se puede visualizar información adicional.

Cuando se presiona **Info-i**, 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 41* 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 39*

4.8 Notificaciones emergentes

Las notificaciones emergentes contienen explicaciones sobre las funciones actuales.

En los ajustes básicos → *Página 41* se puede activar o desactivar la función "Consejos emergentes".

4.9 Guías rápidas

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

4.10 Ventilador refrigerador

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

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

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

4.11 Desconexión automática

Para su protección, el aparato está equipado con una función de desconexión automática. El aparato desconecta el proceso de calentamiento al cabo de 12 horas si el aparato no se utiliza o si no se programa un tiempo de cocción durante ese tiempo. Aparece un mensaje en el panel indicador.

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

Si se ajusta un tiempo de cocción, se puede utilizar el aparato en el tipo de calentamiento "Desecar" durante un máximo de 72 horas, y en el resto de los tipos de calentamiento, durante un máximo de 24 horas.

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

4.12 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.

4.13 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 41*.

4.14 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 41* 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 21*

4.15 Calentamiento catalítico

El calentamiento catalítico permite una eliminación más eficaz de los olores.

En los ajustes básicos → *Página 41* se puede encender o apagar el calentamiento catalítico.

Cuando se activa el calentamiento catalítico, se reduce la formación de olores.

Para ahorrar energía, apagar el calentamiento catalítico.

5 Funciones en la aplicación Home Connect®

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

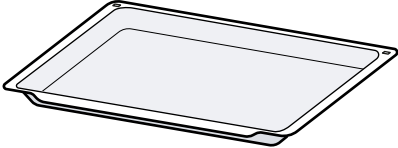
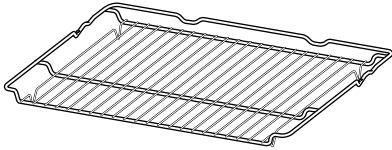
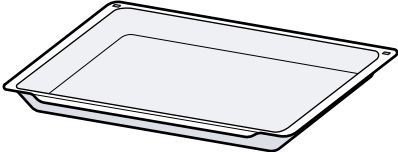
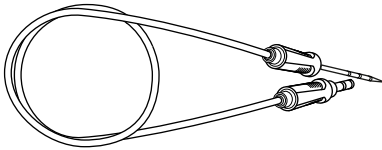
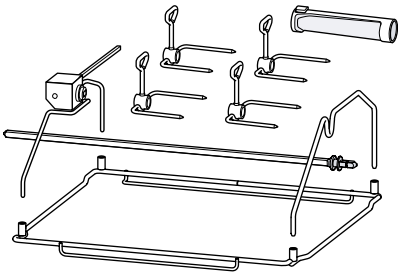
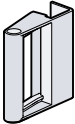
- Permite supervisar el proceso de cocción, p. ej., el tiempo de cocción restante o la temperatura interior en cada momento.
- Permite iniciar o parar un programa o tipo de calentamiento, o cambiar los ajustes.
- Ejecuta importantes actualizaciones del software del aparato.
- Localiza los ajustes óptimos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

6 Accesorios

Utilizar accesorios originales. Están diseñados para su aparato.

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

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

Accesorios		Uso
Bandeja de horno, esmaltada		■ Productos horneados en bandeja ■ Alimentos pequeños horneados
Rejilla		■ Recipientes para cocinar ■ Moldes de pastelería ■ Recipientes aptos para el horno ■ Asador
Bandeja para grill, esmaltada		■ Productos horneados en bandeja ■ Asador
Sensor de temperatura interna		Termosonda → <i>Página 36</i> para cocinar con precisión: ■ Carne ■ Pescado ■ Aves ■ Pan
Varilla giratoria		Asador giratorio para una cocción uniforme: ■ Aves ■ Asador
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
Bandeja de horno, esmaltada, 1 1/8" (30 mm) de profundidad	BA026116
Bandeja para grill, esmaltada, 1 1/2" (38 mm) de profundidad	BA026117
Rejilla	BA036166
Bandeja de horno para freidora de aire caliente, perforada, esmaltada	BA020110
Piedra para hornear, soportes para piedra para hornear y pala para pizza	BA056134
Pala para pizza	BS020003
Sensor de temperatura interna	BA010050
Dispositivo auxiliar para apertura de la puerta manual	BA010050

6.2 Deslizar los accesorios en la cavidad del horno

Los accesorios presentan una función de parada de la rejilla. Esta función de parada de la rejilla impide que los accesorios se ladeen al extraerlos. Es preciso insertar correctamente los accesorios en el compartimento de cocción para que funcione el sistema de protección contra la inclinación.

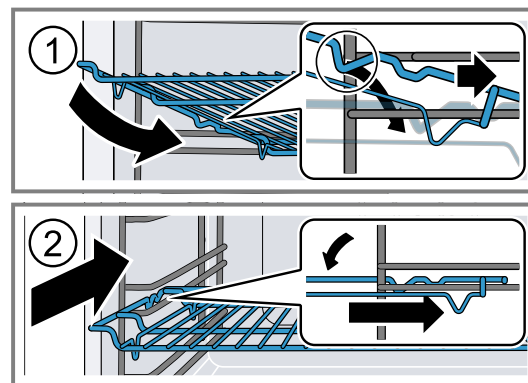
AVISO

Los accesorios se pueden volcar.

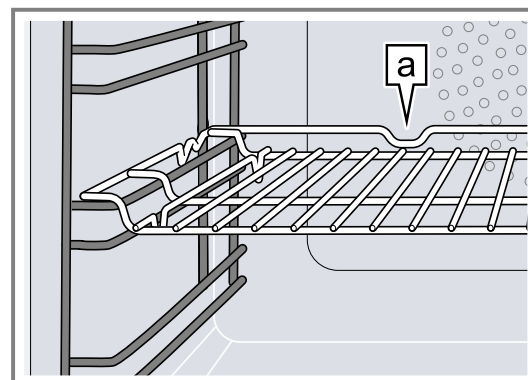
- No deslizar los accesorios entre las posiciones de los niveles.

1. Inclinar la rejilla para introducir el tope de la rejilla entre los rieles de los soportes de la rejilla ①. Bajar la

rejilla e introducirla en el compartimento de cocción para que el tope de la rejilla quede enganchado ②.

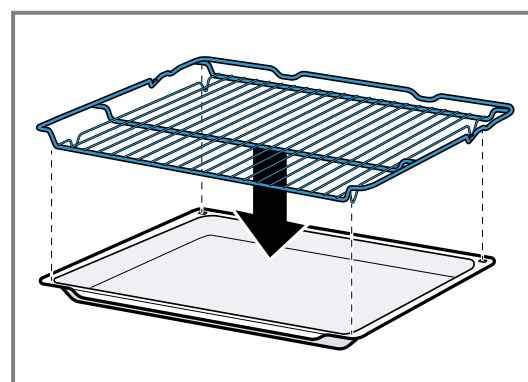


2. Asegurarse de que el riel de seguridad de la rejilla a esté en la parte superior trasera.

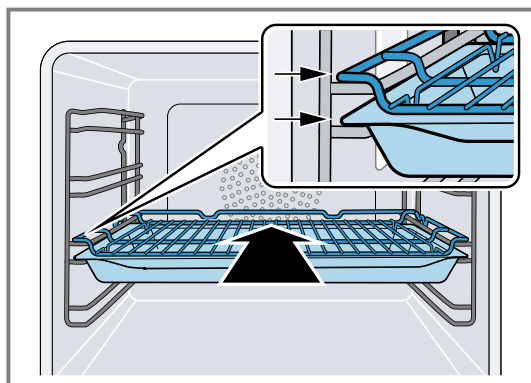


Deslizar la bandeja de horno y la rejilla juntas en el compartimento de cocción

1. Colocar correctamente la rejilla en la bandeja de horno.



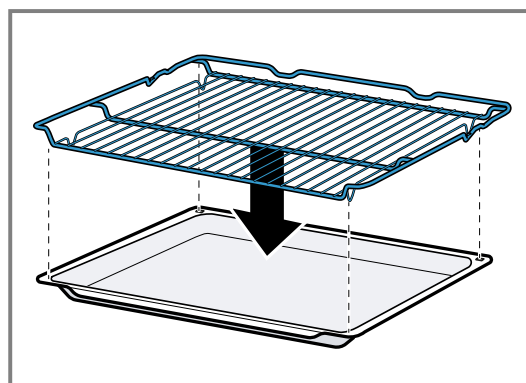
2. Deslizar la bandeja de horno y la rejilla juntas dentro del compartimento de cocción.



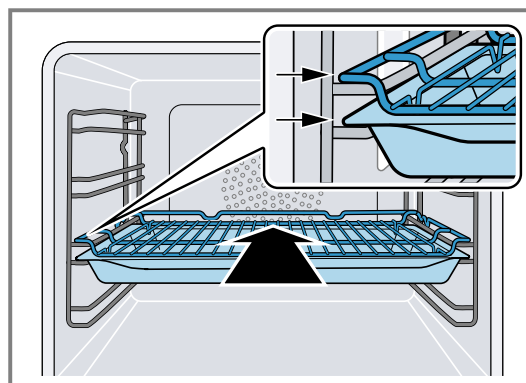
La rejilla se desliza sobre la rejilla actual.

Deslizar la bandeja para grill y la rejilla juntas en el compartimento de cocción

1. Colocar correctamente la rejilla en la bandeja para grill.



2. Deslizar la bandeja para grill y la rejilla juntas dentro del compartimento de cocción.



7 Antes del primer uso

Aplice 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 41*.

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 41* a modo de pantalla de inicio.

Limpiar el cristal de la puerta

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

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

Limpiar los accesorios

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

Calentar el aparato

1. Es preciso asegurarse que no queden restos de envases en la cavidad del horno.

2. Retirar todos los accesorios que pueda haber en la cavidad del horno.
3. Para eliminar el olor a nuevo del aparato, calentarlo vacío y con la puerta cerrada.
El ajuste ideal para calentar es de 390 °F (200 °C) en el tipo de calentamiento "Aire caliente plus" $\rightarrow$ durante una hora.
4. Limpiar el interior del aparato.

8 Manejo básico

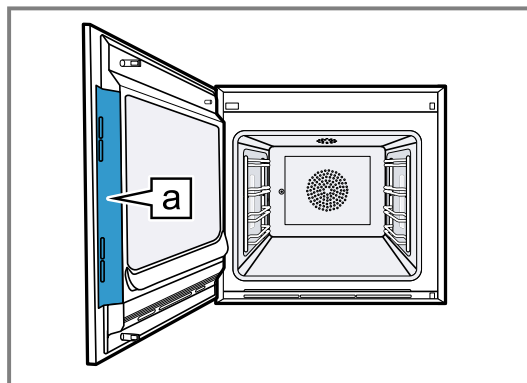
8.1 Encender el aparato

1. Para salir del modo de baja potencia $\rightarrow$ *Página 16*, presionar $\odot$ en la perilla de control del aparato o en la aplicación Home Connect®.
- ✓ El panel indicador muestra una temperatura, un símbolo para el tipo de calentamiento y un símbolo para el reloj temporizador.
- ✓ El aparato enciende la iluminación interior.
- ✓ $\odot$ se ilumina en naranja.
2. Ajustar la temperatura, el tipo de calentamiento y el tiempo de cocción que se desee.

Consejo: En los ajustes básicos $\rightarrow$ *Página 41* 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 $\rightarrow$ *Página 41* como pantalla de inicio y, a continuación, el indicador de modo de baja potencia.

2. Tocar la puerta del aparato únicamente por la zona designada para ello a 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.
 $\rightarrow$ "Abrir la puerta del aparato automáticamente después del proceso de cocción", *Página 22*

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 $\square$.
 - ▶ Si la función "Bloqueo de la puerta" está activada en los ajustes básicos $\rightarrow$ *Página 41*, mover el regulador deslizante al otro extremo.
 - ✓ La puerta del aparato se abre automáticamente.

8.3 Cambiar el tipo de calentamiento

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

1. Presionar el símbolo actual para el tipo de calentamiento.
2. Utilizar la perilla de control para seleccionar el tipo de calentamiento deseado.
3. Presionar el tipo seleccionado de calentamiento o $\angle$, o esperar unos segundos.
- ✓ El panel indicador muestra el tipo de calentamiento seleccionado y la temperatura sugerida.
- ✓ Si ya se ha utilizado este tipo de calentamiento anteriormente, el panel indicador muestra la última temperatura que se ha utilizado.
4. En caso necesario, cambiar la temperatura.
 $\rightarrow$ *Página 21*
5. Si el panel indicador muestra una ventana de notificación, seguir las instrucciones de dicha ventana.
6. Presionar $\blacktriangleright$ 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.

$\rightarrow$ "Cambiar el tipo de calentamiento", *Página 21*

1. Presionar la temperatura indicada.

2. Utilizar la perilla de control para seleccionar la temperatura deseada.
- ✓ El panel indicador muestra las temperaturas disponibles para el tipo de calentamiento seleccionado.
3. Para cambiar el panel indicador del aparato guardado previamente, presionar la temperatura necesaria o <.

Si no se utiliza el aparato durante un periodo prolongado, el panel indicador vuelve al panel del aparato guardado anteriormente.
- ✓ El panel indicador muestra la temperatura seleccionada.

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

8.5 Visualizar la temperatura de la cavidad interior actual

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

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

8.6 Encender el grill y cambiar el ajuste del grill

Nota: La termosonda no se puede utilizar junto con el tipo de calentamiento "Grill"

1. Presionar
2. Utilizar la perilla de control para seleccionar el tipo de calentamiento "Grill" .
3. Presionar
- ✓ se ilumina.
- ✓ En el panel indicador aparece el símbolo de ajuste del grill en lugar de la temperatura.
4. Presionar .
5. Girar la perilla de control para seleccionar el ajuste del grill.
6. Presionar <.
7. En caso necesario, ajustar el tiempo de cocción → *Página 23*.
8. Presionar ▶ para iniciar el funcionamiento.
- ✓ En el panel indicador se muestran el tipo de calentamiento, el ajuste del grill y el tiempo de cocción o la hora de finalización del tiempo de cocción.

8.7 Añadir grill

Se pueden dorar o gratinar alimentos mediante el asador.

La función "Añadir grill" está disponible para la mayoría de los tipos de calentamiento, excepto para "Grill", "Grill + recirculación de aire", "Función asado", "Desecar", "Fermentar", "Mantener caliente" y "Descongelar". La función "Añadir grill" no está disponible hasta que se alcanza una temperatura de 150 °C.

Al cabo de unos 3 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. Seleccionar el tipo de calentamiento deseado con la perilla de control e iniciar el funcionamiento. La función "Añadir grill" no está disponible para todos los tipos de calentamiento.
 2. Presionar
 - ✓ se ilumina.
 - ✓ El aparato apaga el grill durante unos 3 minutos.

Desactivar el grill

Requisito: se ilumina en naranja.

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

8.8 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.

Notas

- La puerta del aparato también se abre cuando se activa el seguro para niños → *Página 28* o la cerradura de la puerta → *Página 17*.
- La apertura automática de la puerta del aparato no está disponible junto con el asador giratorio.

8.9 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.

8.10 Interrumpir y continuar con el funcionamiento

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

8.11 Abrir y cerrar el centro de control

1. Presionar  para abrir el centro de control.
- ✓ El aparato muestra una descripción encima de las funciones activas actualmente.
2. Para activar o desactivar una función según sea necesario, presionar el símbolo de la función.
3. Presionar  para cerrar el centro de control.
- ✓ Un mensaje emergente → *Página 17* indica si se ha activado una función.

8.12 Encender o apagar la iluminación interior

1. Presionar .
2. Presionar .

8.13 Apagar el aparato

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

8.14 Encender el aparato tras una desconexión automática

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

- ▶ Presionar  en el anillo de control.

8.15 Visualización de información

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

8.16 Visualizar información del aparato

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

8.17 Utilizar las guías rápidas

1. Seleccionar el panel indicador del aparato "Modos y otros ajustes".
→ *"Paneles indicadores del aparato", Página 13*
2. Utilizar la perilla de control para seleccionar «Guía rápida» y, a continuación, soltar la perilla de control.
3. Seleccionar la guía rápida deseada y consultarla.

9 Funciones del reloj temporizador

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

9.1 Lista de funciones del reloj temporizador

Seleccionar las distintas funciones del reloj temporizador con .

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

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

9.2 Acceder al menú del reloj temporizador

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

9.3 Salir del menú del reloj temporizador

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

9.4 Tiempo de cocción

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

Para la mayoría de tipos de calentamiento, se puede ajustar un tiempo de cocción de 1 minuto a 24 horas. Para 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 .
- ✓ El panel indicador muestra h : min para las horas y los minutos.
3. Presionar el valor deseado y usar la perilla de control para cambiarlo.
 - ▶ Girar lentamente la perilla de control para cambiar el valor en incrementos más pequeños.
 - ▶ Girar rápidamente la perilla de control para cambiar el valor en incrementos más grandes.

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

Si no se utiliza el aparato durante un largo periodo de tiempo, el aparato guarda los ajustes y el panel indicador vuelve al panel del aparato guardado previamente.
- ✓ Si el aparato está en funcionamiento, muestra la temperatura, el modo de funcionamiento y el tiempo de cocción restante.
- ✓ Tres minutos antes de que finalice el tiempo de cocción, el panel indicador amplía la indicación del tiempo de cocción restante.
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el panel indicador muestra 00:00 y se emite una señal de aviso.
5. Girar la perilla de control o abrir la puerta del aparato.

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

→ "Abrir la puerta del aparato automáticamente después del proceso de cocción", *Página 22*
- ✓ La señal de aviso se detiene.

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

Modificar el tiempo de cocción

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

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

- ▶ Girar rápidamente la perilla de control para cambiar el valor en incrementos más grandes. El máximo tiempo de cocción admitido depende del tipo de calentamiento.
- ✓ El aparato calcula automáticamente la hora en que terminará el tiempo de cocción.
- 3. Presionar < o presionar el tiempo de cocción seleccionado para cambiar al panel indicador del aparato guardado previamente.

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

Borrar el tiempo de cocción

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

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

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

9.5 Fin del tiempo de cocción

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

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

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

Para 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 .
- ✓ El panel indicador muestra h : min para las horas y los minutos.
3. Ajustar el tiempo de cocción. → *Página 24*
- ✓ El aparato calcula automáticamente la hora en que terminará el tiempo de cocción.

4. Presionar < o presionar el tiempo de cocción seleccionado para cambiar al panel indicador del aparato guardado previamente.
Si no se utiliza el aparato durante un periodo prolongado, el panel indicador vuelve al panel del aparato guardado anteriormente.
5. Presionar en la hora de finalización del tiempo de cocción.
6. Ajustar la hora de finalización deseada del tiempo de cocción con la perilla de control.
7. Presionar ►.
 - ✓ El aparato cambia al modo de espera.
 - ✓ El panel indicador muestra la temperatura, el tipo de calentamiento y la hora de finalización del tiempo de cocción.
 - ✓ Si el fin del tiempo de cocción es uno o más días en el futuro, el panel indicador muestra "+1d".
 - ✓ El aparato se inicia en la hora calculada y se apaga automáticamente cuando transcurre el tiempo de cocción.
 - ✓ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el panel indicador muestra 00:00 y se emite una señal de aviso.
8. Girar la perilla de control o abrir la puerta del aparato.
La puerta del aparato se abre automáticamente si la función está activada.
→ "Abrir la puerta del aparato automáticamente después del proceso de cocción", *Página 22*
- ✓ La señal de aviso se detiene.

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

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

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

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

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

9.6 Conteo tiempo de cocción prog.

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

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

Restablecer "Conteo tiempo de cocción prog."

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

10 Temporiz. larga duración (modo Sabbat)

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

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

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

Se puede definir si la iluminación interior se enciende o se apaga durante el tiempo de cocción seleccionado. Al final del tiempo de cocción seleccionado, el aparato desactiva automáticamente la función. Si es necesario, se puede desactivar la función "Temporiz. larga

duración (modo Sabbat)" en cualquier momento con el botón de encendido/apagado ⏻.

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

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

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

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

el proceso de calentamiento, abrir la puerta del aparato solo entre dos procesos de calentamiento.

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

Requisito: La función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)" se ajusta en «Encendido» en los ajustes básicos → *Página 41*.

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

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

Requisito: La función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)" se ajusta en «Encendido» en los ajustes básicos → *Página 41*.

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

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

Las siguientes funciones no están disponibles:

- Autolimpieza pirolítica
- Algunos programas de cocción
- Procesos de cocción con una temperatura central establecida
- Procesos de cocción sin tiempo de cocción final

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

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

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

1. Presionar →.
2. Para encender la iluminación interior en el nivel de iluminación más bajo durante todo el tiempo de

cocción mientras la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)" está activa, colocar el interruptor de la iluminación interior en «Encendido».

3. Para apagar la iluminación interior durante todo el tiempo de cocción mientras la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)" está activa, colocar el interruptor de la iluminación interior en "Apagado".
 - ✓ El panel indicador muestra la hora de inicio y la hora de finalización.
 4. Para programar el primer ciclo de calentamiento, en caso necesario, presionar +.
- "Ajustar ciclos de calentamiento", *Página 26*

10.4 Ajustar ciclos de calentamiento

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

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

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

1. Presionar ☉.
- ✓ El panel indicador muestra los ajustes que se han seleccionado para la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbat)".
2. Presionar "Resumen".
3. Presionar <←.

4. Presionar →.
- ✓ El panel indicador muestra la hora de inicio y la hora de finalización.
5. Presionar la hora de inicio y utilizar la perilla de control para cambiarla.

10.6 Cambiar los ajustes para la iluminación interior

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

10.7 Cambiar el ciclo de calentamiento

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

10.8 Eliminar un ciclo de calentamiento

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

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

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

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

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

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

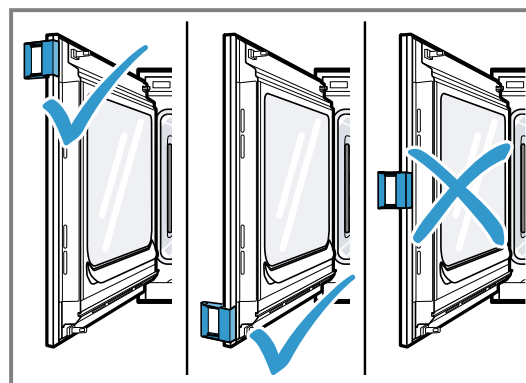
Nota: Para desactivar la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbath)", también puede presionar ⊙ en la perilla de control.

11 Dispositivo auxiliar para apertura de la puerta manual

11.1 Montar la pieza para apertura manual de la puerta

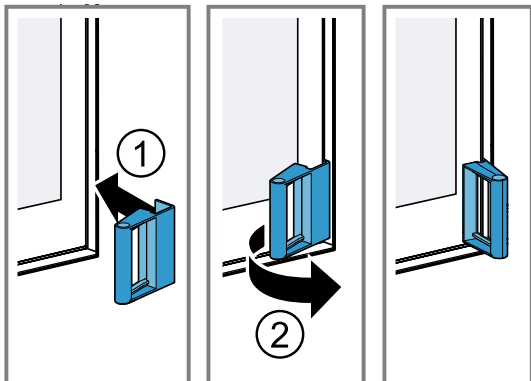
1. Colocar la pieza para apertura manual de la puerta en el lateral del aparato en el que se abre la puerta.
 - Colocar la pieza para apertura manual de la puerta en la esquina superior o inferior de la puerta del aparato.

- No instalar la pieza para apertura manual de la puerta en la superficie destinada a abrir la puerta del aparato.

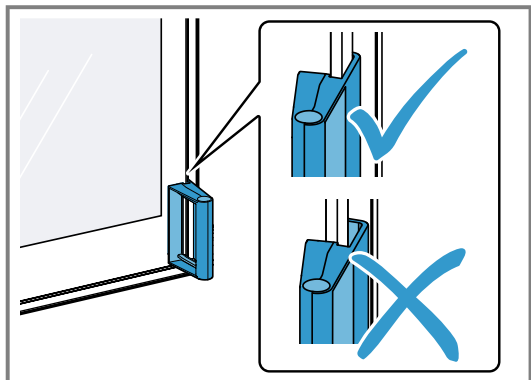


También se puede montar la pieza para apertura manual de la puerta si la puerta del aparato está abierta.

- 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.



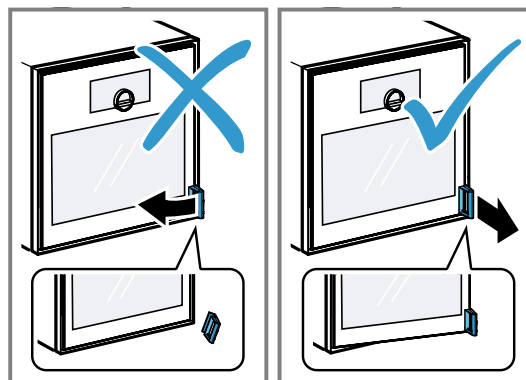
- Asegurarse de que la pieza para apertura manual de la puerta queda plana contra la puerta del aparato y de que no haya espacio entre el borde lateral de la puerta del aparato y la pieza para apertura manual de la puerta.



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

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

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



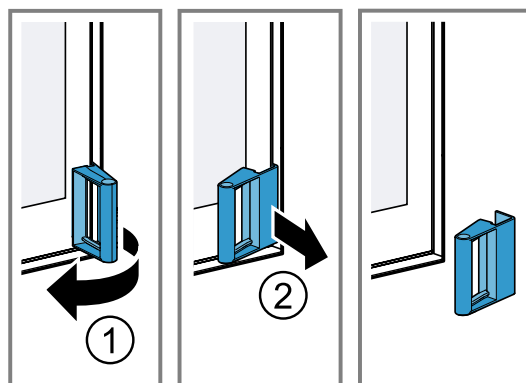
Nota: No jalar el asa hacia un lado, ya que esto podría provocar que la pieza para apertura manual de la puerta se suelte de la puerta del aparato. Jalar recto el asa hacia afuera.

11.3 Limpiar la pieza para apertura manual de la puerta

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

11.4 Retirar la pieza para apertura manual de la puerta

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



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

12 Seguro para niños

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

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

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

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

12.1 Activar el seguro para niños

Requisito: En los ajustes básicos → *Página 41*, la función "Mostrar el seguro para niños" está ajustada en la opción «Encendido».

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

12.2 Desactivar el seguro para niños

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

13 Varilla giratoria

El asador giratorio es idóneo para cocinar asados de gran tamaño, como piezas de carne asada enrollada o aves. La carne queda crujiente y dorada.

AVISO

Las temperaturas superiores a 480 °F (250 °C) pueden dañar el asador giratorio.

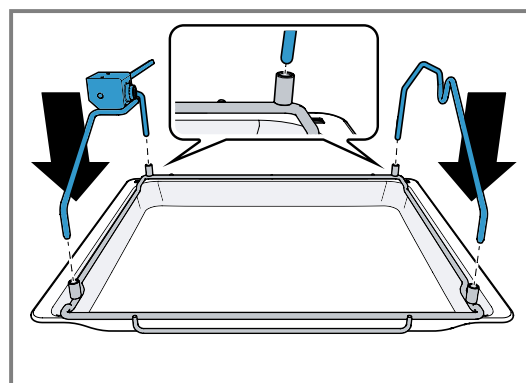
- Utilizar el asador giratorio en el aparato a una temperatura máxima de 480 °F (250 °C).

El asador giratorio se puede usar con todos los modos de funcionamiento. Para unos mejores resultados, utilizar los tipos de calentamiento «Grill» o «Calor en la parte superior».

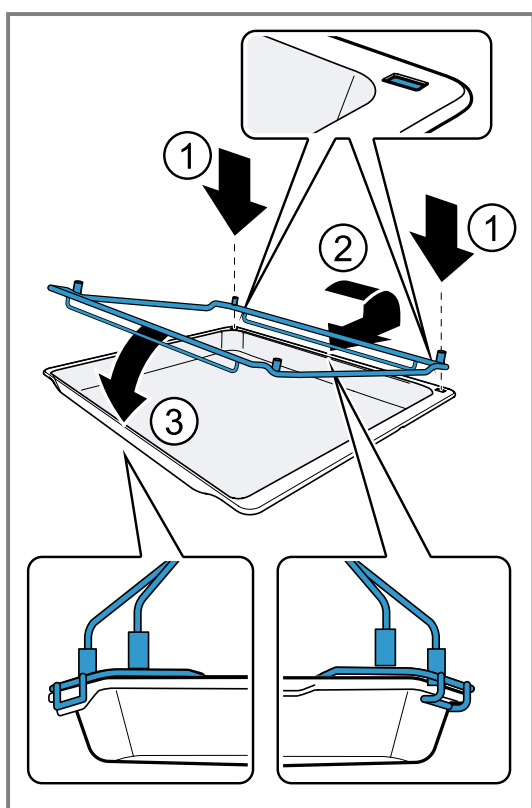
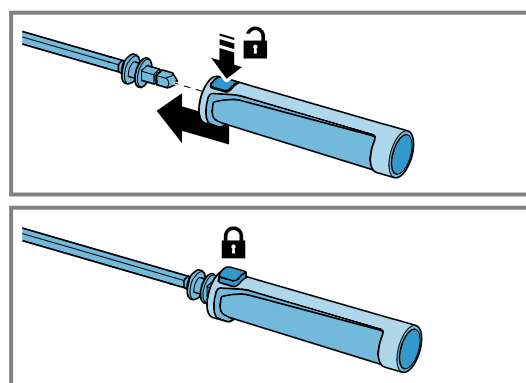
13.1 Preparar el asador giratorio

1. Colocar el marco sobre la bandeja para grill de forma que las aberturas de la bandeja para grill y los elementos curvos del marco queden uno encima de otro  ①.
- Empujar el marco en ángulo desde la parte trasera sobre la bandeja para grill  ②.
- Colocar el marco en la parte frontal de la bandeja para grill  ③.

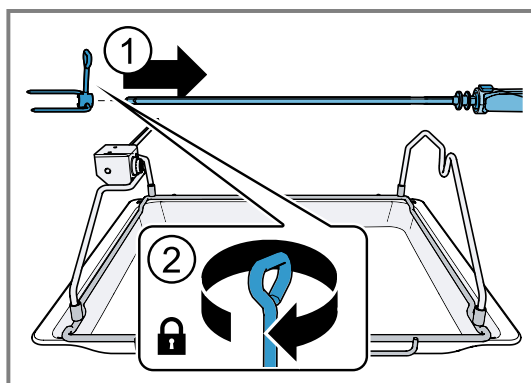
2. Empujar los dos marcos de soporte en los huecos del marco.
 - Colocar los marcos de soporte con el mecanismo en el lado izquierdo.
 - Para garantizar que el asador giratorio no quede torcido sobre las placas de fijación de soporte, asegurarse de que esté completamente insertado en los huecos del marco.



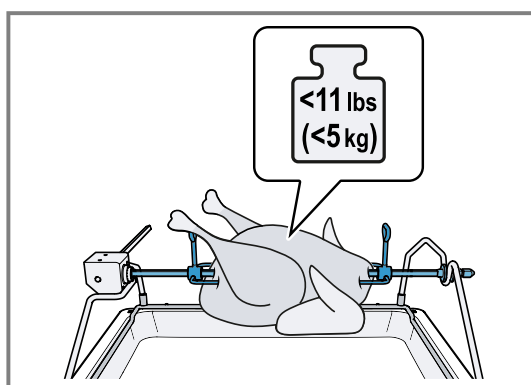
3. Mantener presionado el botón del asa.
 - Deslizar el asa en el asador giratorio.
 - Desbloquear el botón.



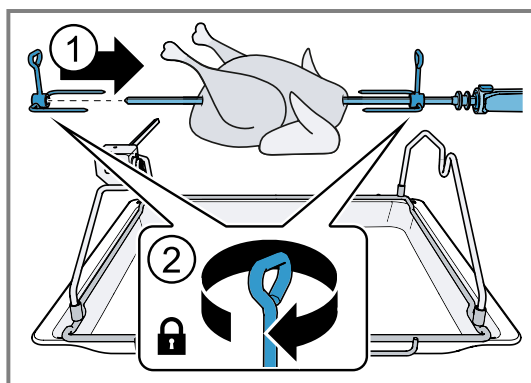
4. Colocar las pinzas de sujeción del lado derecho en el asador giratorio y atornillarlas con un tornillo de fijación.



5. No superar el peso máximo permitido de 5 kg (11 lb) para el asador giratorio.

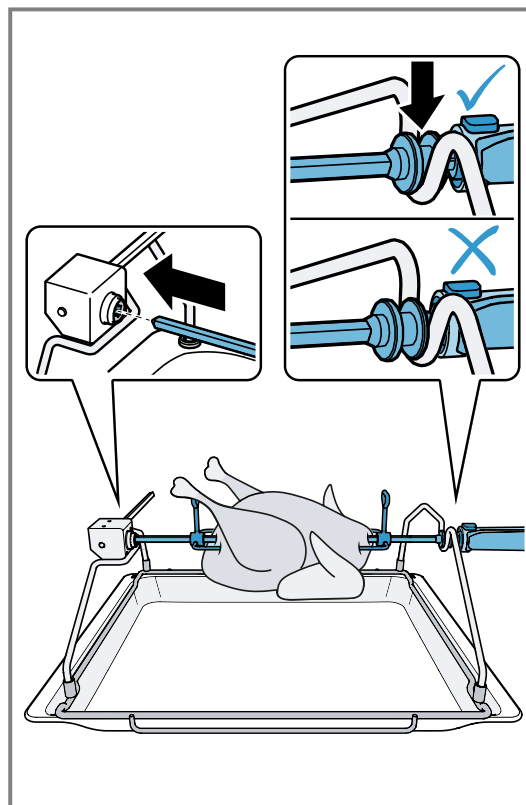


6. Colocar los alimentos en la brocheta y mover hacia el centro del asador giratorio.
7. Fijar dos pollos pequeños mediante dos pinzas de sujeción en cada uno.
8. Asegurar cualquier parte que sobresalga, por ejemplo, las alas de pollo.
- ✓ Asegurarse de que las partes sobresalientes no deben tocar el elemento para grill.
9. Colocar las pinzas de sujeción del lado izquierdo en el asador giratorio ① y atornillarlas con un tornillo de fijación ②.



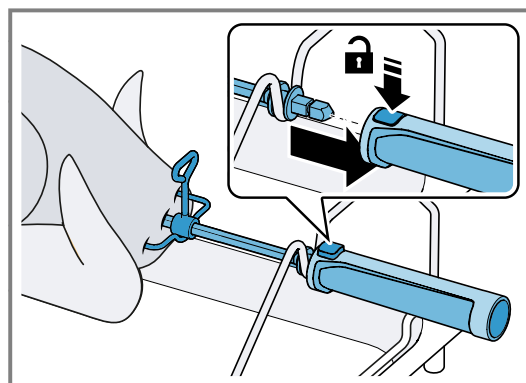
10. Ajustar el asador giratorio en los marcos de soporte.

- Empujar la varilla del asador giratorio en el mecanismo hasta que encaje en su perfil cuadrado.



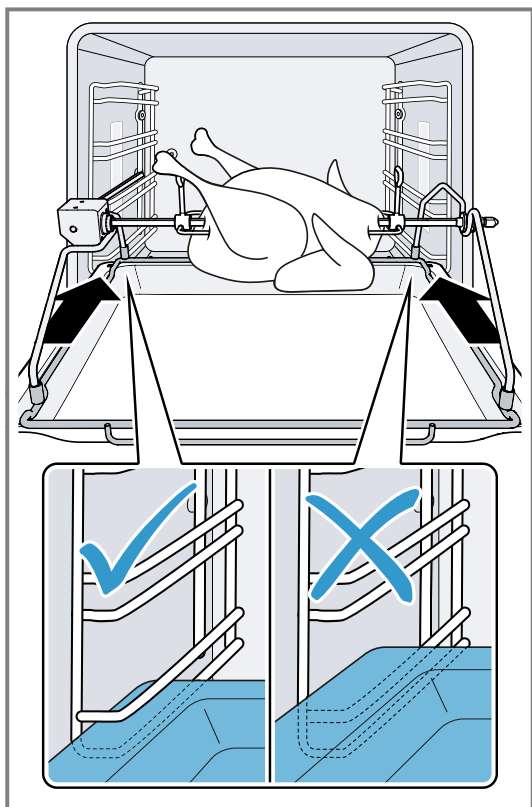
11. Mantener presionado el botón del asa.

- Extraer el asa.
- Desbloquear el botón.



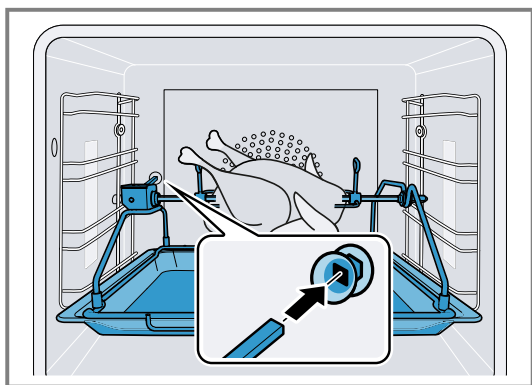
12. Insertar la bandeja para grill junto con el asador giratorio en el nivel del estante inferior.

- ▶ No deslizar la bandeja para grill entre las posiciones de los niveles.



13. El eje de accionamiento debe encajar en la abertura del panel trasero del aparato.

- ▶ En caso de ser necesario, girar un poco el asador giratorio.



13.2 Encender el asador giratorio

1. Ajustar la temperatura y el tipo de calentamiento deseados.
2. Presionar .
3. Presionar .
- ✓ El panel indicador muestra  en el panel indicador del aparato "Manual".
4. Presionar .
- ✓ El aparato enciende el mecanismo del asador giratorio.

13.3 Apagar y extraer el asador giratorio

⚠ ADVERTENCIA;

El asador giratorio y el marco de sujeción están calientes.

- ▶ Usar guantes para sacarlos.
- ▶ Colocar el asador giratorio y el marco de sujeción asociado en una superficie estable y resistente al calor.

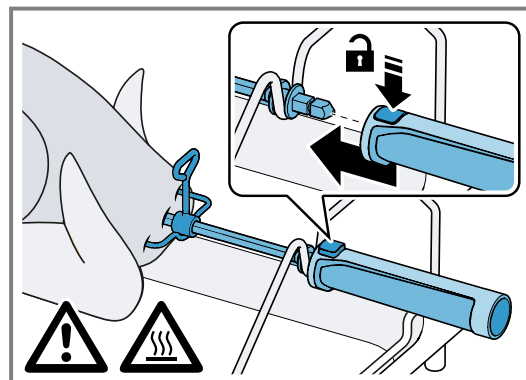
Presionar la perilla del asa para liberarlo del asador giratorio.

- ▶ Al levantar el asador giratorio, no presione la perilla del asa.

1. Presionar .
2. Presionar .
- ✓ El mecanismo del asador giratorio se detiene.
3. Apagar el aparato.
4. Extraer la bandeja para grill con el asador giratorio y colocarla en una superficie estable y resistente al calor.

13.4 Insertar el asa

1. Mantener presionado el botón del asa.



2. Deslizar el asa en el asador giratorio.
3. Desbloquear el botón.

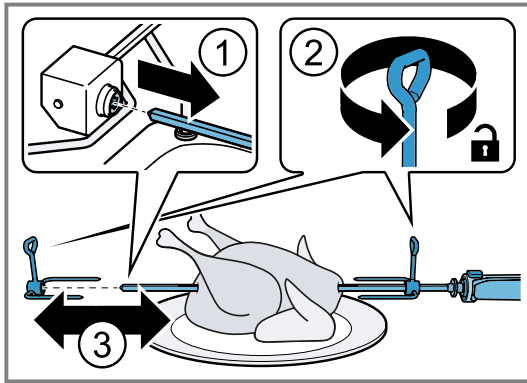
13.5 Extraer los alimentos del asador giratorio

⚠ ADVERTENCIA;

Las placas de fijación de soporte están calientes.

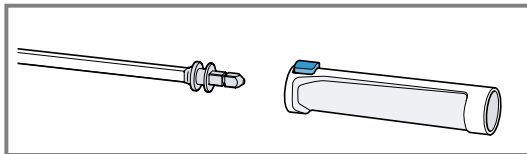
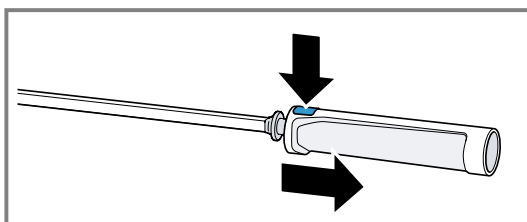
- ▶ Dejar que las placas de fijación de soporte se enfríen antes de quitarlas.
- ▶ Sacar del asador giratorio del accionamiento^①, afloje los tornillos de fijación de las pinzas de sujeción^②,

aflojar la pinza de sujeción izquierda ③ y retirar la comida del asador giratorio.



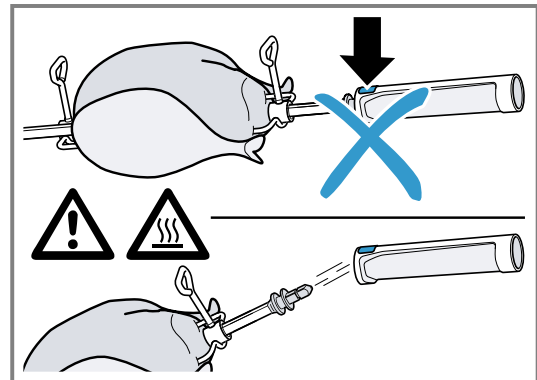
13.6 Retirar el asa

1. Mantener presionado el botón del asa.



2. Retirar el asa del asador giratorio.

3. Desbloquear el botón.
4. Presionar el botón ubicado en el asa del asador giratorio solo si no hay alimentos en el asador.



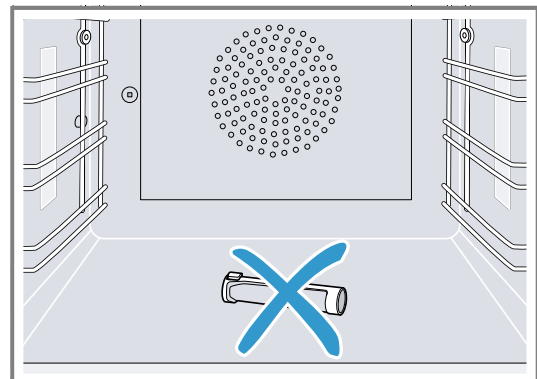
Es posible que los alimentos se caigan.

13.7 Guardar el asador giratorio

AVISO

El calor del horno provoca daños en el asa del asador giratorio.

- No colocar el asa del asador giratorio en el horno.
- Después de limpiar, guardar el asa del asador giratorio con el asador.



14 Función de sellado

Con la función de sellado, el aparato se calienta a su máxima capacidad durante aproximadamente 3 minutos. Se puede usar para sellar filetes, por ejemplo. Para utilizar la función de sellar, se necesita un asador de hierro fundido y un sistema extraíble¹: se trata de accesorios especiales.

14.1 Iniciar la función de sellado

Requisito: El tipo de calentamiento "Función asado" está ajustado.

1. Presionar ►.
- ✓ ► se ilumina en naranja.
2. Presionar [w].
- ✓ Se inicia la función de sellado.

Consejo: También se puede ajustar la función de sellado para que se inicie varias veces de forma consecutiva.

Nota: Cuando la función de sellado ha finalizado, ► se ilumina de color blanco.

14.2 Finalizar la función de sellado antes de tiempo

- Presionar ■.

¹ Esta función no está disponible actualmente.

15 Favoritos

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

Se pueden seleccionar individualmente los nombres de los favoritos.

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

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

→ "Cambiar el nombre de un favorito", Página 33

15.1 Crear los primeros favoritos

Notas

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

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

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

15.2 Seleccionar un favorito

1. Deslizar el dedo repetidamente de derecha a izquierda hasta que el panel indicador muestre "Favoritos".
→ "Paneles indicadores del aparato", Página 13
2. Utilizar la perilla de control para seleccionar el favorito deseado.
3. Presionar el favorito.

15.3 Cambiar el nombre de un favorito

Requisito: Se ha seleccionado el favorito.

→ "Seleccionar un favorito", Página 33

1. Presionar .

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

15.4 Iniciar un favorito

Requisito: Se ha seleccionado el favorito.

→ "Seleccionar un favorito", Página 33

- Presionar  para iniciar.

15.5 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 33
 - 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" y el asador giratorio están disponibles.
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.

15.6 Eliminar un favorito

Requisito: Se ha seleccionado el favorito.

→ "Seleccionar un favorito", Página 33

1. Presionar .
2. Presionar  para confirmar.

16 Programas

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

16.1 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.

El tiempo de cocción no empieza hasta que el aparato se ha precalentado. Se puede encontrar información sobre los accesorios o niveles de estantes en la sugerencia del programa correspondiente.

Nota: En ajustes básicos → *Página 41*, 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 33* 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®.

16.2 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.

El tiempo de cocción no empieza hasta que el aparato se ha precalentado. Se puede encontrar información sobre los accesorios o niveles de estantes en la sugerencia del programa correspondiente.

Información sobre los ajustes recomendados

Observar la información de los ajustes recomendados.

- El resultado de la cocción depende de la calidad de los alimentos, así como del tamaño y del tipo de recipiente para cocinar. Para obtener un resultado de la cocción óptimo, usar únicamente alimentos en buenas condiciones y solo carne refrigerada a la temperatura del refrigerador. Para los alimentos congelados, usar solo aquellos que se acaban de sacar directamente del congelador.
- Los alimentos se dividen en categorías. Se enumeran uno o más platos para cada categoría. El panel indicador muestra la última comida seleccionada.
- Con los ajustes recomendados, el aparato especifica el tipo de calentamiento.
- Se puede cambiar la temperatura y el tiempo de cocción en las zonas especificadas.
- En algunos alimentos, es preciso precalentar el compartimento de cocción vacío para un resultado de la cocción óptimo. Colocar los alimentos en el compartimento de cocción cuando finalice el precalentamiento y aparezca un mensaje en el panel indicador.
- El aparato mostrará los ajustes seleccionados al siguiente uso a modo de sugerencia.
- Para conseguir resultados óptimos, el compartimento de cocción no debe estar demasiado caliente para el tipo de alimento seleccionado. Si el compartimento de cocción está demasiado caliente, el panel indicador muestra una notificación al respecto. Dejar que se enfríe el aparato y volver a intentarlo.

Seleccionar un ajuste recomendado

1. Deslizar el dedo repetidamente de derecha a izquierda hasta que el panel indicador muestre "Programas".
- ✓ El panel indicador muestra el primer programa en la categoría "Verdura" o el último programa automático ajustado.
- ✓ El panel indicador muestra los valores preseleccionados para el programa o los últimos valores ajustados.
- ✓ En el panel indicador se muestran una sugerencia y símbolos para la categoría Favoritos → *Página 33* 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®.

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 480°F (250°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 solo la termosonda suministrada. La termosonda → *Página 19* está disponible como refacción a través del servicio al cliente o de la tienda en línea.

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.

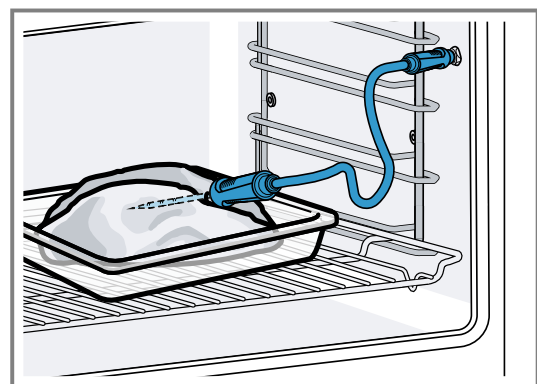
Si se dejan alimentos en el compartimento de cocción durante un tiempo tras la cocción, la temperatura interior seguirá aumentando ligeramente por el calor residual del compartimento.

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

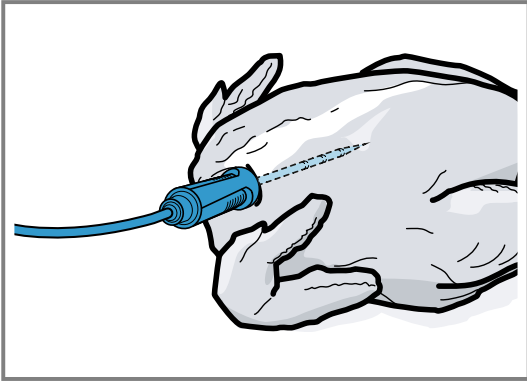
1. Insertar la termosonda lo más profundamente que sea posible en el punto más grueso de un costado de la carne.



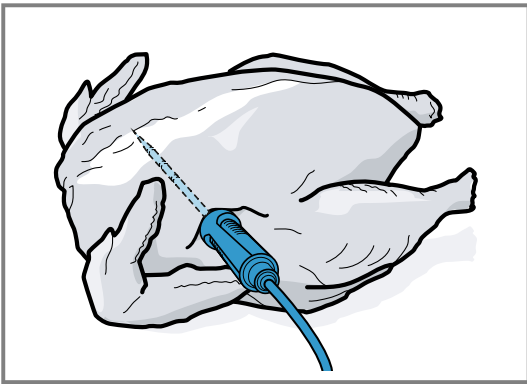
2. Si hay más de una pieza de carne, insertar la termosonda en el centro de la más gruesa.

Inserción de la termosonda en aves

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



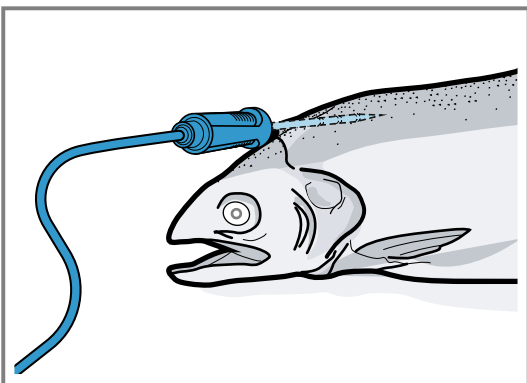
2. En función de la estructura del ave, la termosonda se puede insertar de forma longitudinal o transversal.



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.
Si se saca la termosonda durante el funcionamiento, el aparato restablece todos los ajustes. Si esto ocurre, es preciso reconfigurar los ajustes.
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 superficie del grill puede dañar la termosonda.

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

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

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

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

1. Introducir los alimentos en la cavidad del horno con la termosonda insertada.
2. Insertar la termosonda en la toma de la cavidad del horno.
3. Cerrar la puerta del aparato.
- ✓ El panel indicador muestra la temperatura de la cavidad interior actual y el símbolo de la termosonda .
4. Seleccionar el tipo deseado de calentamiento y la temperatura de la cavidad interior mediante la perilla de control.
5. Presionar .
6. Utilizar la perilla de control para seleccionar la temperatura interior → *Página 38* 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 39* 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 "Manual", hacer doble clic en la temperatura.
→ *"Paneles indicadores del aparato", Página 13*
- ✓ 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)

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

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

Alimento	Valor orientativo de temperatura interna en °F (°C)
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 41* 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 41* 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 41* para "Inicio remoto", el aparato requiere aprobación en el centro de control para poder iniciar una función.

En ajustes básicos → *Página 41*, se puede usar "Información de red" para mostrar la información de la red.

En ajustes básicos → *Página 41*, 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

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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Uso
				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.
		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 39</i>
		Inicio remoto	■ Apagado (solo control) ■ Manual ¹ ■ 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 40</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

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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Uso
	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
		Pantalla en modo desactivado.	■ Logotipo GAGGENAU "aparece al acercarse"¹ ■ Ninguno	Ajusta el indicador de modo de baja potencia → <i>Página 16</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 28</i> en el centro de control
		Bloqueo de la puerta	■ Activado ■ Apagado¹	Activa o desactiva la cerradura de la puerta

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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Uso
				Nota: La cerradura de la puerta → <i>Página 17</i> evita que esta se abra accidentalmente. Esto es muy útil cuando se instala el aparato debajo de la encimera.
		Alineación del panel indicador	■ Vertical ¹ ■ Horizontal	Alinea el panel indicador horizontal o verticalmente en función de la posición de montaje del aparato o de la estatura del usuario
	Sonidos	Sonidos de activación/desactivación	■ Silencioso ■ Estándar ¹ ■ Alto	Ajusta el volumen de los sonidos de encendido/apagado
		Sonidos de notificación	■ Apagado ■ Silencioso ■ Estándar ¹ ■ Alto	Ajuste del volumen de los sonidos de notificación Nota: Los sonidos de notificación de las advertencias y mensajes de error permanecen siempre activados.
		Sonidos de proceso	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

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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Uso
		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 Hora de finalización ▪ «7 h»¹	Ajusta el descenso del volumen Nota: Las señales de aviso para advertencias, mensajes de error y el encendido y apagado permanecen siempre activados.
	Iluminación interior	Brillo	▪ 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 17</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 17</i>
	Idioma	-	▪ Alemán ▪ Francés ▪ [...] ▪ Inglés¹	Ajustar el idioma

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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Uso
	Tiempo y unidades	Hora	■ 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	Mostrar progr. tiempo de cocción (modo Sabbath)	■ Activado ■ Apagado¹	Muestra u oculta la función "Temporiz. larga duración (modo Sabbath)"
		Modo demo	■ Activado ■ Apagado¹	Activa o desactiva el modo demo Nota: El ajuste solo está disponible en los primeros 3 minutos después de conectar a la red eléctrica.
		Ajustes de fábrica	■ 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	■ Manual¹ ■ Favoritos ■ Programas	Seleccionar un panel indicador que muestre dicho panel después de encender el aparato
		Preselec. métodos de calentamiento	Vista general de los tipos de calentamiento → <i>Página 14</i> disponibles.	Selecciona los tipos de calentamiento preferidos
			■ Activado ■ Apagado	■ Selecciona el tipo de calentamiento preferido que hay disponible después de encender el aparato ■ Si es necesario, muestra u oculta los tipos de calentamiento adicionales en un momento posterior

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

Símbolo	Ajuste básico	Ajuste	Selección	Uso
				Nota: Se define la secuencia de los tipos de calentamiento.
		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.
		Calentamiento rápido	■ On (encendido)¹ ■ Apagado	Enciende o apaga el precalentamiento rápido
		Resistencia del catalizador	■ On (encendido)¹ ■ Apagado	Enciende o apaga el calentamiento catalítico → <i>Página 17</i>
		Presentación del aparato	Iniciar	Inicio de la presentación del aparato 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 41*.
- ✓ 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.

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

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.

AVISO

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

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

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

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

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

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

 ADVERTENCIA;

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

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

Agentes de limpieza adecuados

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

Puerta del aparato

Área	Agentes de limpieza adecuados	Notas
Cristal de la puerta	■ Limpiador para vidrios	No utilizar espátulas para vidrio. Limpiar con un paño suave o un paño de microfibra.
Junta de la puerta	■ Agua caliente jabonosa	Limpiar con un trapo. No retirar ni frotar. No utilizar rasquetas de vidrio o metal para la limpieza.
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	Notas
Compartimento de cocción	■ Agua caliente jabonosa	Limpiar con un trapo y secar con un paño suave.

Área	Agentes de limpieza adecuados	Notas
Cavidad del horno muy sucia	■ Gel de limpieza en espray para hornos	Los geles de limpieza en spray para hornos pueden adquirirse del servicio al cliente o de la tienda en línea. Tener presente la siguiente información relativa a los geles de limpieza en spray: ■ El gel de limpieza en spray no debe penetrar en la abertura de la puerta. ■ Dejarlo aplicado durante un máximo de 12 horas. ■ No utilizarlo en superficies calientes. ■ Enjuagar abundantemente con agua. ■ Seguir las instrucciones del fabricante.
Cristal protector para la luz de la cavidad del horno	■ Agua caliente jabonosa	Limpiar con un trapo.
Rejilla	■ Agua caliente jabonosa	Si la suciedad es persistente, remojarla y usar un cepillo. No limpiar en el lavavajillas.
Accesorios	■ Lavavajillas ■ Agua caliente jabonosa	Remojar los residuos calcinados y retirarlos con un cepillo. Enjuagar abundantemente con agua limpia.
Termosonda	■ Agua caliente jabonosa	Limpiar con un trapo húmedo. No limpiar en el lavavajillas.
Varilla giratoria	■ Agua caliente jabonosa	No limpiar el asador giratorio en el lavavajillas. Limpiar el asador giratorio con agua jabonosa caliente y un paño suave. Después de limpiar, secar el asador giratorio con un paño suave.
Bandeja extraíble telescópica totalmente extraíble (otros accesorios)	■ Agua caliente jabonosa	Limpiar con un paño húmedo y secar con un paño suave.
Asador (accesorio especial)	■ Agua caliente jabonosa	Remojar y, después, limpiar con un trapo o cepillo. No limpiar el asador en el lavavajillas.

20.2 Paño de microfibra

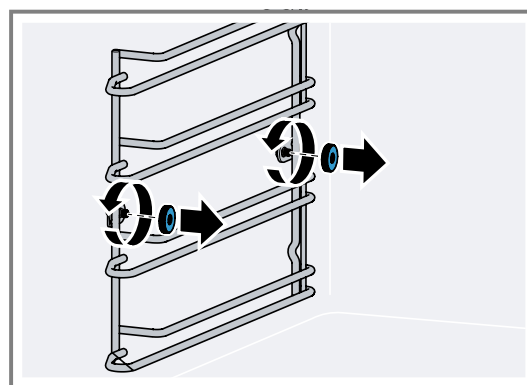
El paño de microfibra con estructura de panal es especialmente apropiado para limpiar las superficies delicadas, como el vidrio, la vitrocerámica, el acero inoxidable y el aluminio. El paño de microfibra elimina el líquido y los depósitos de grasa de una pasada. El paño de microfibra se puede adquirir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

20.3 Retirar los soportes de los estantes

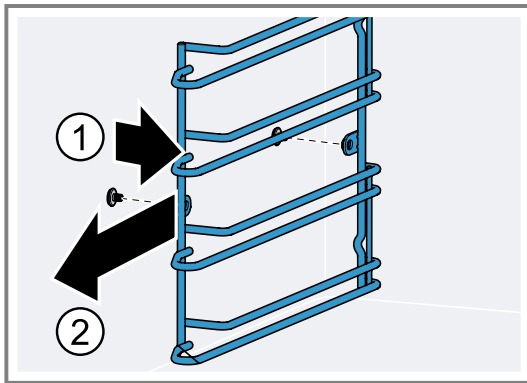
Los soportes de los estantes se pueden retirar o limpiar. También se pueden dejar los soportes de los estantes colocados en el aparato y limpiarlos con el programa de limpieza.

1. Colocar un trapo en la cavidad del horno para proteger la superficie esmaltada contra rayaduras.

2. Aflojar las tuercas moleteadas.



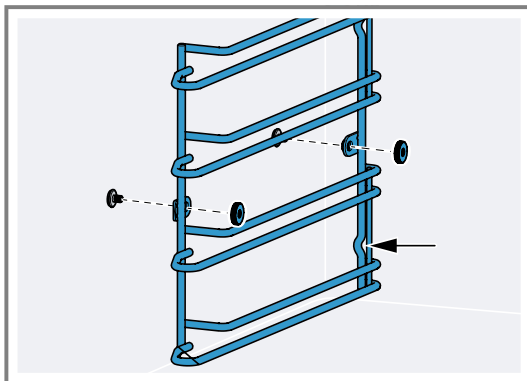
- Menear ligeramente los soportes de los estantes hacia los lados para desengancharlos de los tornillos ① y extraerlos jalándolos hacia la parte frontal ②.



- Limpiar los soportes de los estantes con agua jabonosa caliente y un trapo suave.

20.4 Ajustar los soportes de los estantes

- 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.
- Colocar el soporte del estante de manera que la muesca quede en la parte trasera.



- Apretar las tuercas moleteadas.

20.5 Limpiar la bandeja extraíble telescópica totalmente extraíble

AVISO

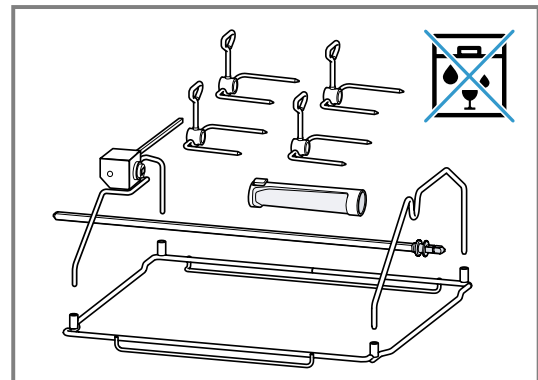
Los productos de limpieza extraíbles pueden dañar la bandeja extraíble telescópica totalmente extraíble.

- ▶ No limpiar la bandeja extraíble telescópica totalmente extraíble en el lavavajillas.
 - ▶ No colocar la bandeja extraíble telescópica totalmente extraíble en el agua de enjuague.
- El programa de limpieza provoca daños en la bandeja extraíble telescópica totalmente extraíble.
- ▶ No limpiar la bandeja extraíble telescópica totalmente extraíble mediante el programa de limpieza del aparato.

- Extraer la bandeja extraíble telescópica totalmente extraíble.
- Utilizar un paño húmedo para limpiar el riel extraíble.
 - ▶ No retirar el lubricante que hay en el riel extraíble. Es mejor limpiar el riel extraíble mientras está insertado.

20.6 Limpiar el asador giratorio

- No limpiar el asador giratorio, el mecanismo del asador giratorio, las abrazaderas de sujeción ni el asa en el lavavajillas, en su lugar limpiar con agua jabonosa caliente y un paño suave.



- Después de limpiar, secar todas las piezas del asador giratorio con un paño suave.

21 Autolimpieza pirolítica

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

⚠ ADVERTENCIA;

El aparato se calienta mucho cuando la función de limpieza está en curso. El recubrimiento antiadherente de las bandejas y moldes de horno se destruye y se liberan gases nocivos.

- ▶ No limpiar las bandejas y los moldes de horno con la función de limpieza.
- ▶ Limpiar al mismo tiempo únicamente los accesorios esmaltados.

⚠ ADVERTENCIA;

La cavidad del horno se calienta mucho cuando la función de limpieza está en curso.

- ▶ No abrir la puerta del aparato.

- ▶ Dejar que se enfríe el aparato.
- ▶ Mantener a los niños alejados del aparato.

⚠ La parte exterior del aparato se calienta mucho cuando la función de limpieza está en curso.

- ▶ No tocar nunca la puerta del aparato.
- ▶ Dejar que se enfríe el aparato.
- ▶ Mantener a los niños alejados del aparato.

⚠ ADVERTENCIA;

La función de limpieza calienta la cavidad del horno a una temperatura muy alta para que los restos de comida que quedan después de asar, asar al grill y hornear se quemen. Este proceso libera vapores que pueden irritar las membranas mucosas.

- ▶ Mantener la cocina bien ventilada mientras se realiza la función de limpieza.

- ▶ No permanecer en la habitación durante mucho tiempo.
- ▶ Mantener a los niños y a los animales alejados.

⚠ ADVERTENCIA;

El horno se calienta a temperaturas muy elevadas durante la autolimpieza. Si se abre la puerta, se corre el riesgo de sufrir lesiones.

- ▶ Durante la autolimpieza, asegurarse de que la puerta esté cerrada y no se abra.
- ▶ Si la puerta no está cerrada, no ejecutar la autolimpieza. Contactar con el Servicio técnico.

⚠ PRECAUCIÓN;

Extraer todas las parrillas, las fuentes, los recipientes y otros utensilios y el exceso de residuos antes de ejecutar la autolimpieza.

Cuando la función de pirólisis está en funcionamiento, el aparato se calienta a 905°F (485°C). Se queman los residuos de asar, asar al grill u hornear. Solo se tienen que limpiar las cenizas de la cavidad del horno.

La duración total de la función de pirólisis incluye el tiempo de limpieza y el periodo de enfriamiento. La pirólisis dura aproximadamente 3 horas. El tiempo de enfriamiento es de aproximadamente 1 hora. Si es necesario, puede retrasar el tiempo de apagado de la pirólisis, por ejemplo, si desea que la función de pirólisis funcione por la noche.

21.1 Preparar la pirólisis

⚠ ADVERTENCIA;

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

- ▶ Antes de utilizar la función de limpieza, eliminar siempre los restos y residuos de alimentos más evidentes de la cavidad del horno y los accesorios.

AVISO

El uso de agentes de limpieza antes del ciclo de pirólisis puede dañar el compartimento de cocción y el vidrio de la puerta del aparato.

- ▶ Antes de iniciar el ciclo de pirólisis, no utilizar ningún agente de limpieza en el compartimento de cocción ni en el interior de la puerta del aparato.

1. Limpiar la cavidad del horno con un paño suave.
2. Limpiar la junta de la puerta y el interior de las puertas.
3. Eliminar por completo todos los restos de productos de limpieza.
4. Retirar todos los objetos sueltos de la cavidad del horno.

Los soportes de los estantes son aptos para la pirólisis.

→ "Preparar la limpieza de los accesorios con la función de pirólisis", Página 51

21.2 Preparar la limpieza de los accesorios con la función de pirólisis

GAGGENAU Las bandejas de horno y las bandejas para grill están recubiertas con un esmalte apto para pirólisis. Limpiar las bandejas de horno y las bandejas para grill GAGGENAU solo con la función de pirólisis.

⚠ ADVERTENCIA;

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

- ▶ Antes de utilizar la función de limpieza, eliminar siempre los restos y residuos de alimentos más evidentes de la cavidad del horno y los accesorios.

AVISO

El calor durante la pirólisis puede dañar ciertos accesorios.

- ▶ No limpiar la rejilla, el asador giratorio, el asador de hierro fundido, la piedra para hornear, la termosonda ni otros accesorios con la función de pirólisis.
- ▶ Limpiar las bandejas de horno y de grill GAGGENAU únicamente con la función de pirólisis.

Notas

- Seguir también la información de uso del accesorio correspondiente.
- Si la cavidad del horno está extremadamente sucia, limpiar la bandeja de horno o la bandeja para grill por separado.

1. En cada caso, deslizar solo una bandeja de horno o para grill en el estante más bajo.
2. Deslizar la bandeja de horno o para grill hasta el final.

21.3 Iniciar la función de pirólisis

1. Retirar todos los objetos sueltos de la cavidad del horno y retirar la suciedad persistente.
2. Retirar por completo los residuos del producto de limpieza.
3. 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.
4. Utilizar la perilla de control para seleccionar la función "Pirólisis".
5. Presionar "Pirólisis".
6. Presionar "Iniciar".
7. Si es necesario, retrasar la hora de finalización.
 - ▶ Presionar la hora de finalización.
 - ▶ Ajustar la hora de finalización con el mando circular.
 - ▶ Presionar →.
8. Seguir las instrucciones que aparecen en el panel indicador.
9. Presionar →.
10. Presionar ▶ para iniciar.
 - ▶ Si es necesario, presionar ■ para retrasar la hora de finalización.

La duración total de la función de pirólisis incluye el tiempo de limpieza y el periodo de enfriamiento. El tiempo para la sección correspondiente de la función de pirólisis comienza la cuenta regresiva en el panel indicador.

- ✓ Por seguridad, el aparato bloquea la puerta del aparato. Durante el enfriamiento, el aparato

desbloquea el mecanismo de la puerta en cuanto la temperatura baja de los 390°F (200°C).

- ✓ El tiempo de limpieza comienza la cuenta regresiva en el panel indicador.
- ✓ Si se ha retrasado la hora de apagado, el tiempo hasta el inicio de la función de pirólisis comienza la cuenta regresiva en el panel indicador.
- ✓ La luz del compartimento de cocción se mantiene apagada.
- ✓ Al finalizar la función de pirólisis, suena una señal de aviso.
- ✓ Aparece un mensaje en el panel indicador.

11. Una vez que el aparato se ha enfriado, limpiar las cenizas que quedan en la cavidad del horno con un paño húmedo.

Dependiendo del tipo y grado de suciedad, pueden quedar depósitos blancos en las superficies esmaltadas. Estos depósitos son inofensivos. No afectan al funcionamiento ni la vida útil del aparato.

12. Presionar ✓ para confirmar.

21.4 Interrupción de la pirólisis

- ▶ Presionar ■ en el anillo de control.
- ✓ Por seguridad, el aparato bloquea la puerta del aparato. Durante el enfriamiento, el aparato desbloquea el mecanismo de la puerta en cuanto la temperatura baja de los 390°F (200°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 fusible de la caja de fusibles se ha disparado. ▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
	Se interrumpió el suministro de corriente eléctrica. ▶ Compruebe si funciona la iluminación ambiental y otros aparatos en la habitación.
	Error de funcionamiento. ▶ Desconectar el disyuntor del aparato en la caja de fusibles y volver a conectarlo transcurridos unos 60 s.
El aparato no 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 39
	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.
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. → Página 29
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.

Falla	Causas y resolución de problemas
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 41</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 56</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 20</i> Los ajustes previos del aparato se han restablecido. ► Llevar a cabo la puesta en funcionamiento inicial. → <i>"Puesta en marcha inicial", Página 20</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 20</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 41* 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 Funcionamiento

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

En Programas → *Página 33* del panel indicador o en la aplicación Home Connect®, hay ajustes recomendados → *Página 35* para algunas comidas.

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

24.1 Consejos generales de cocción

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

- Precalentar siempre el aparato. Eso permitirá obtener los mejores resultados posibles de la cocción. Los tiempos de cocción especificados se refieren a un aparato precalentado.
- 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.

- 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.
- Con una temperatura más baja, se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, ajustar una temperatura más alta.
- Los valores indicados son para las cantidades medias para cuatro personas. Se debe contar con un tiempo de cocción más prolongado si se desea preparar una cantidad mayor.
- Utilizar los recipientes para cocinar especificados. Si se utilizan otros recipientes para cocinar, los tiempos de cocción pueden aumentar o disminuir.
- Se puede utilizar cualquier recipiente para cocinar resistente al calor. Colocar los recipientes para cocinar en el centro de la rejilla. Para asados grandes, se puede utilizar también la bandeja para grill o la bandeja de vidrio.
- Para garantizar una circulación óptima del calor, no colocar las rejillas ni las bandejas de horno muy próximas entre sí.
- Para preparar alimentos voluminosos, se pueden retirar los soportes de los estantes a ambos lados.
- Colocar la rejilla directamente sobre la base del compartimento de cocción y colocar el alimento o el asador sobre la rejilla. No colocar los alimentos ni el asador directamente sobre el fondo de la cavidad del horno. En caso necesario, retirar los soportes de los estantes. → *Página 49*
- Abrir la puerta del horno precalentado durante un tiempo muy breve y colocar los alimentos rápidamente en el interior del aparato.
- Sobre la rejilla, usar siempre bandejas, recipientes para hornear o fuentes de horno.
- Tipo de calentamiento "Aire caliente eco": modo de aire caliente con ahorro de energía para cocinar pasteles, carne, alimentos horneados y gratinados. Se aprovecha al máximo el calor residual. Las funciones para mayor comodidad permanecen apagadas (por ejemplo, la iluminación interior). La temperatura de la cavidad interior solo se puede mostrar mientras el aparato se está calentando. No precalentar el horno. Asegurarse de que la cavidad del horno esté fría y de que no haya nada en el interior cuando se introduzcan los alimentos. A continuación iniciar el tiempo de cocción especificado. Mantener siempre cerrada la puerta del aparato mientras se cocina. Así se evita la pérdida de calor.
- "Grill" y "Grill + recirculación de aire": con estos modos de funcionamiento, puede haber una diferencia de temperatura entre la temperatura ajustada y la temperatura actual dentro del horno. Esto se debe a que asar al grill y dorar son procesos de cocción rápidos que requieren altas temperaturas. Así pues, para dorar y asar, se selecciona una temperatura más elevada que la que se necesita en la superficie de los alimentos.

Verduras

Es preciso tomar nota de los ajustes recomendados para verduras.

- La verdura cocinada o asada en el horno es una buena alternativa a la verdura hecha en el sartén. Los sabores se concentran y los aromas característicos de la parrilla otorgan a la verdura un sabor muy especial. Además, se requiere muy poca grasa para la preparación.
- Limpiar las verduras y mezclarlas en un bowl con un poco de aceite. Colocarlas en un molde resistente al calor o en una bandeja de vidrio o para grill, y repartirlas uniformemente.
- Mezclarlas bien al menos una vez durante el proceso de cocción. Tras la cocción, condimentar y espolvorear con hierbas aromáticas frescas al gusto.
- Las verduras son ideales como aperitivo frío o caliente, plato principal vegetariano o como guarnición de pescado o carne.
- Para raciones pequeñas (2-3 personas), usar un recipiente termorresistente y colocarlo sobre la parrilla. Si se usa una bandeja de vidrio o para grill, los alimentos se quemarán o quedarán secos.
- Seguir siempre las indicaciones del fabricante de los productos precocinados y congelados.

Pescado

Es preciso tomar nota de los ajustes recomendados para pescados.

- Por motivos de higiene alimentaria, el pescado debe tener una temperatura interior de, al menos, 62-70 °C tras la cocción. Esta es, además, la temperatura de cocción ideal.
- No condimentar el pescado con sal hasta que se haya cocinado. Así se conservan los sabores naturales y se evita que se escape el agua del pescado.
- Engrasar la parrilla o la bandeja de horno ligeramente con aceite para que el pescado no se pegue.
- Para filetes con piel: colocar el pescado en la parrilla o en la charola con la piel hacia arriba. De este modo, se mantiene mejor la estructura y el sabor.
- Para evitar que se chamusquen, acortar las brochetas de madera o dejarlas remojando en agua toda la noche antes de perforar los alimentos.
- Seguir siempre las indicaciones del fabricante de los productos precocinados y congelados.

Aves

Es preciso tomar nota de los ajustes recomendados para aves.

- Los tiempos de cocción indicados son solo una guía y dependen en gran medida de la temperatura de la carne al inicio de la cocción. Para obtener mejores resultados, utilizar una termosonda. Insertar la termosonda entre el vientre y el muslo, no en la parte central ni en una cavidad interior del ave. En la sección Termosonda → *Página 36*, hay disponible más información e instrucciones, así como las temperaturas objetivo óptimas.
- Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal, grasa derretida o jugo de naranja.
- Al asar pato y ganso, perforar la piel por debajo de las alas para que se desprenda la grasa.

- Usar una fuente de horno u otro recipiente resistente al calor para aquellos platos a los que se les tenga que añadir mucho líquido. Se aconseja lo mismo para alimentos que desprendan mucha grasa, p. ej. ganso asado.

Carne

Es preciso tomar nota de los ajustes recomendados para carne.

- Los tiempos de cocción indicados son solo una guía y dependen en gran medida de la temperatura de la carne al inicio de la cocción y de cuánto tiempo se selló la carne. Para obtener mejores resultados, utilizar una termosonda. En la sección Termosonda → *Página 36*, hay disponible más información e instrucciones, así como las temperaturas objetivo óptimas.
- Tiempo de reposo: la carne debe reposar en una rejilla durante 5-15 minutos una vez cocinada. De esta forma, la carne se relaja. La circulación del jugo de la carne disminuye, lo que reduce las pérdidas de jugo al cortarla. Las piezas grandes de carne, p. ej. asados, pueden reposar dentro del horno. Las piezas más pequeñas, como los filetes, deben reposar fuera del horno, envueltas en papel de aluminio.
- Para raciones pequeñas (2-3 personas), usar preferiblemente un molde resistente al calor para evitar que los alimentos se quemen o se sequen.
- Utilizar la bandeja para grill o una fuente de horno para una pieza grande de carne y para métodos de preparación que requieran añadir mucho líquido a la pieza.
- Para obtener mejores resultados, dejar que el adobo penetre durante la noche y retirarlo antes de asar o asar al grill, p. ej. con la parte posterior de un cuchillo o con una cuchara. De lo contrario, se quemarán las especias y las hierbas aromáticas.
- Si la pieza se oscurece en exceso y la piel se chamusca en ciertas zonas, ajustar la temperatura la siguiente vez que se cocine una pieza similar y comprobar la altura de la bandeja.
- Si la pieza se cocina pero la salsa se quema ligeramente, utilizar una fuente más pequeña la próxima vez que se cocine una pieza similar y añadir más líquido. Si la salsa está demasiado aguada, usar una fuente más grande y verter menos líquido.

Guarniciones y menús completos

Es preciso tomar nota de los ajustes recomendados para guarniciones y menús completos.

- Las guarniciones de horno más conocidas, como los gratinados, se preparan con papas. Sin embargo, también se pueden preparar excelentes guarniciones en el horno que normalmente se fríen en la sartén, p. ej., papas fritas o tortitas de papas. Ventaja de este método de preparación: se pueden preparar grandes cantidades de una sola vez, los aromas de cocción se extienden menos por la habitación y el contenido en grasa es menor.
- Otra guarnición que se suele preparar al horno es el queso. Con él se puede dar el toque final especialmente a especialidades vegetarianas; según

la forma de preparación, se puede tomar queso como aperitivo o para picar.

- Los platos al grill y los gratinados son especialmente idóneos para cocinar al horno. También son ideales los platos con base de masa, p. ej., pizzas o flanes salados, y los platos a base de huevo con relleno, p. ej., tortillas españolas.
- Para raciones pequeñas (2-3 personas), usar un recipiente termorresistente y colocarlo sobre la parrilla. Si se usa una bandeja de vidrio o para grill, los alimentos se quemarán o quedarán secos.
- Seguir siempre las indicaciones del fabricante de los productos precocinados y congelados.

Productos horneados

Deben tenerse en cuenta los ajustes recomendados para productos al horno.

- Recomendamos utilizar recipientes para hornear de metal de color oscuro, ya que absorben el calor de manera más eficaz. Colocar el recipiente para hornear en el centro de la parrilla.
- Si se hornean bandejas sin papel de horno, engrasadas previamente.
- La repostería pequeña, p. ej., profiteroles, galletas u hojaldres, se puede hornear en dos niveles al mismo tiempo (1+3).
- Cuando se hornea en varios niveles, es normal que los alimentos en bandejas colocadas en el horno al mismo tiempo estén listos en diferentes momentos. Dejar que los alimentos de la bandeja situada en un nivel inferior se cocinen un poco más de tiempo, o colocarlos antes en el horno la próxima vez.
- Antes de cortar los alimentos horneados, dejar que se enfríen sobre una parrilla.
- Si los alimentos horneados quedan demasiado oscuros por debajo, colocarlos en un nivel superior y seleccionar una temperatura más baja. Si los alimentos horneados quedan demasiado oscuros por arriba, colocarlos en un nivel inferior, seleccionar una temperatura más baja y alargar un poco el tiempo de horneado.
- Si el pastel queda demasiado seco, ajustar la temperatura un poco más alta. Si el pastel queda crudo por la parte central, ajustar una temperatura más baja. No se debe ajustar una temperatura más alta para reducir el tiempo de cocción; es mejor reducir la temperatura.
- Si el pastel se desmorona, utilizar menos líquido y reducir la temperatura 10 °C. No abrir la puerta del horno demasiado pronto.
- Si el pastel sube solo por el centro, engrasar los bordes del molde.
- No retirar las galletas de la bandeja de horno; volver a colocar la bandeja de horno en el horno caliente durante un breve período de tiempo y retirar las galletas mientras estén calientes.
- Si el pastel no sale del molde al darle la vuelta, deslizar con cuidado un cuchillo por los lados para soltarlo. Dar de nuevo la vuelta al molde y cubrirlo varias veces con un paño frío y húmedo. La próxima vez, engrasar bien el molde y espolvorear un poco de pan rallado.
- Seguir siempre las indicaciones del fabricante de los productos precocinados y congelados.

Postres

Es preciso tomar nota de los ajustes recomendados para los postres.

- Es fácil preparar postres al horno; basta con colocarlos en el aparato. Este método de preparación

es útil para cantidades relativamente grandes, por ejemplo, cuando se cocina para invitados.

- Los postres cocinados al horno suelen degustarse calientes y resultan especialmente deliciosos durante los meses más fríos del año.

25 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

25.1 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

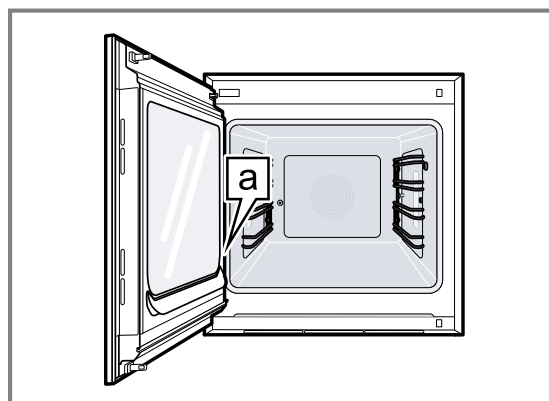
(FD) y en número de conteo (Z-Nr.), que puede encontrar en la placa de características del aparato.



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

25.2 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

26 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“

¹ Según el equipamiento del aparato

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.

27 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

27.1 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.

27.2 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».

27.3 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.

27.4 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.

27.5 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.

27.6 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.

27.7 Información del Producto

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

Número de modelo
(E-Nr.)

Número de
fabricación (FD)

Fecha de entrega

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Home Appliances Corporation

1901 Main Street, Suite 600

Irvine, CA 92614

USA

www.gaggenau.com

1-877-442-4436

© 2026 BSH Home Appliances Corporation



9001954220 (060515)

es-mx