

EB 388

Horno

Índice

Indicaciones de seguridad importantes	3	Ajustes básicos	18
Causas de daños	5		
Protección del medio ambiente	5	Limpieza y mantenimiento	18
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	5	Productos de limpieza	18
Consejos para ahorrar energía	5	Secar el interior del horno	19
		Cambio de la lámpara del horno	19
		Cristal protector	19
Familiarizarse con el aparato	6	Autolimpieza (pirólisis)	20
Horno	6	Preparación de la autolimpieza	20
Pantalla y mandos	6	Ajuste de la autolimpieza	20
Modos de funcionamiento	7	Finalización de la autolimpieza	20
Ventilador	7		
Accesorios	8	¿Anomalías - como reaccionar?	21
Introducción del accesorio	8		
Accesorio	8	Servicio de atención al cliente	22
Accesorios especiales	8		
Antes del primer uso	9		
Ajuste de la hora	9		
Calentamiento del horno	9		
Limpiar los accesorios	9		
Manejar el aparato	9		
Conectar	9		
Apagar	9		
Aire caliente eco	10		
Tabla de ajuste	11		
Funciones del reloj temporizador	12		
Tiempo de cocción	12		
Fin del tiempo de cocción	12		
Reloj avisador	13		
Función de alarma	13		
Cronómetro	13		
Termosonda	14		
Inserte la termosonda en el alimento	14		
Ajuste de la temperatura del núcleo	15		
Valores orientativos para la temperatura interior	15		
Asador giratorio (accesorio especial)	16		
Ensartar y fijar un asado	16		
Colocación del asador giratorio	16		
Piedra para hornear (accesorio especial)	17		
Colocación de la piedra para hornear	17		
Limpieza de la piedra para hornear	17		
Seguro para niños	17		
Activación del seguro para niños	17		
Desactivación del seguro para niños	17		

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.gaggenau.com y también en la tienda online: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

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

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especializados autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Colocar siempre los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. Véase la descripción de los accesorios en las instrucciones de uso.

¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Si no se utiliza una termosonda adecuada, el aislamiento puede sufrir daños. Utilizar únicamente una termosonda diseñada para este aparato.

¡Peligro de incendio!

- Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la limpieza pirolítica. Antes de cada limpieza pirolítica limpiar la suciedad más grande del compartimento de cocción y de los accesorios.
- El exterior del aparato se calienta mucho durante la limpieza pirolítica. No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. Mantener la parte delantera del aparato despejada. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de quemaduras!

- El compartimento de cocción se calienta mucho durante la limpieza pirolítica. No abrir nunca la puerta del aparato ni correr los ganchillos de bloqueo con la mano. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
-  El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de daños importantes para la salud!

El aparato se calienta mucho durante la limpieza pirolítica. El recubrimiento antiadherente de bandejas y moldes se destruye y se generan gases tóxicos. No limpiar bandejas o moldes con recubrimiento antiadherente en la limpieza pirolítica. Limpiar exclusivamente accesorios esmaltados.

Causas de daños

¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Enfriar el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta de la puerta sucia: cuando la junta de la puerta está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta de la puerta.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

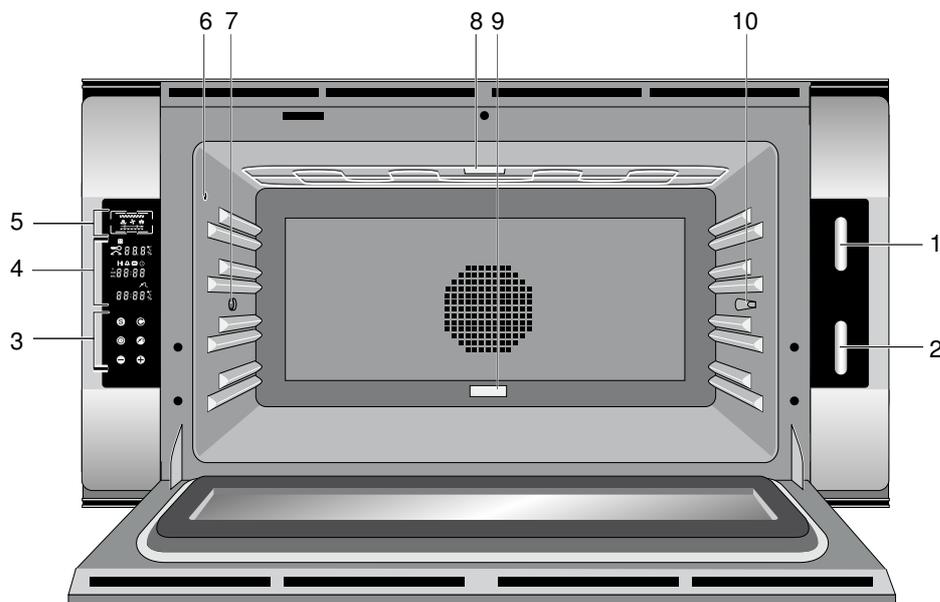
La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Consejos para ahorrar energía

- Abra la puerta del horno lo menos posible durante el cocido, horneado o asado.
- Para hornear, utilice moldes oscuros, lacados en negro o esmaltados. Absorben muy bien el calor.
- Si va a hornear varios pasteles, es mejor que lo haga sucesivamente. El horno está todavía caliente. Esto reduce el tiempo de horneado del segundo pastel. También puede introducir dos moldes cuadrados uno al lado del otro.
- En el funcionamiento con aire caliente puede hornear simultáneamente en varios niveles.
- Durante los tiempos de cocción prolongados, puede apagar el horno 10 minutos antes de acabar el tiempo de cocción y aprovechar el calor residual para acabar.

Familiarizarse con el aparato

Horno



1	Mando de temperatura
2	Selector de modo de funcionamiento
3	Teclas de función
4	Pantalla de funciones
5	Pantalla de modo de funcionamiento
6	Casquillo para la termosonda
7	Soporte para asador giratorio
8	Luz del horno
9	Casquillo para piedra para hornear
10	Elemento de bloqueo para asador giratorio

Tecla	Función
S	Inicio / estado
C	CON./DESC. asador giratorio
🕒	Funciones de tiempo
🌡️	Termosonda
- +	Aumentar/disminuir valor

Símbolo	Significado
	Seguro para niños
🔑	Mecanismo de apertura de la puerta
🔥	Calentamiento
⏸️	Duración, fin
🔔	Tiempo corto / de alarma
	Tiempo de cocción
🕒	Hora
🌡️	Termosonda
00.0°C	Temperatura/potencia ajustada
h min sec 0:00	Indicación de tiempo
00:00°C	Temperatura/potencia actual

Pantalla y mandos



Modos de funcionamiento

Se pueden utilizar los siguientes modos de funcionamiento. Para seleccionar el modo de funcionamiento, girar el mando de selección del modo hasta que en la pantalla del modo de funcionamiento aparezca la función deseada.

Indicación de la pantalla	Temperatura	Modo de funcionamiento	Aplicación
	50-300 °C	Aire caliente	Hornear, asar, descongelar, secar, desecar, esterilizar
	50-300 °C	Aire caliente + calor inferior	Hornear, asar
	50-300 °C	Asar al grill + aire caliente	Asar al grill con control de temperatura y aire caliente, asar rápido al grill con aire caliente
	50-300 °C	Asar al grill*	Asar al grill con control de rendimiento
	50-300 °C	Aire caliente eco**	Funcionamiento de aire caliente en modo de ahorro energético La iluminación del horno permanece desactivada
	50-300 °C	Calor inferior	Dorar o calentar a posteriori por abajo
	50-300 °C	Calor inferior + 1/3 calor superior	Dorar o calentar a posteriori por abajo y, parcialmente, por arriba
	50-300 °C	Calor superior + calor inferior	Hornear y asar
	50-300 °C	Calor superior + 1/3 calor inferior	Dorar o calentar a posteriori por arriba y, parcialmente, por abajo
	50-300 °C	Calor superior	Dorar o calentar a posteriori
	50-300 °C	Piedra para hornear (solo con el accesorio especial)	Piedra para hornear para cocer pan y pizzas
	485 °C	Limpieza pirolítica	Autolimpieza del interior del horno

*50 % → 150 °C 70 % → 210 °C 90 % → 270 °C
60 % → 180 °C 80 % → 240 °C 100 % → 300 °C

**Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN 50304.

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta. ¡Atención! No obstruir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

Para que tras la utilización del horno el compartimento de cocción se enfríe con mayor rapidez, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

Accesorios

Los accesorios suministrados son adecuados para diversos platos. Asegurarse de introducir siempre los accesorios en la posición correcta en el compartimento de cocción.

Utilice el accesorio tal como se ha prescrito. El fabricante no se hace responsable por un uso incorrecto.

Introducción del accesorio

La parrilla está equipada con una función de retención. La función de retención evita que la parrilla vuelque al extraerla. La parrilla debe estar insertada correctamente dentro del horno para que la protección antivuelco funcione.

Al meter la parrilla, fijese en que las lengüetas laterales de retención apunten hacia arriba.

Accesorio

El accesorio siguiente forma parte del suministro:

2 bandejas de horno

1 bandeja para grill con parrilla

1 parrilla

1 termosonda, insertable

Accesorios especiales

En su comerciante especializado, puede adquirir el accesorio indicado a continuación:

BS 020 002	Palas para pizza, juego de 2
DS 070 062	Asador giratorio
GP 032 062	Bandeja para grill, esmaltada 39 mm de profundidad
GR 030 062	Parrilla, cromada. Angular, sin abertura
GR 035 062	Parrilla, cromada Con abertura y patas
KB 032 062	Bandeja de horno, esmaltada 18 mm de profundidad
KB 036 062	Bandeja de horno, esmaltada 20 mm de profundidad
PS 075 001	Piedra para hornear Con resistencia, soporte y pala para pizza

Antes del primer uso

Aquí encontrará información sobre lo que debe hacer antes de preparar alimentos por primera vez con su horno. Lea primero el capítulo de Indicaciones de seguridad.

Ajuste de la hora

Tras una nueva conexión o después de un fallo de corriente prolongado, en la indicación de tiempo aparece la hora **08:00**.

Para ajustar la hora proceda del siguiente modo:

- 1 Pulse la tecla  cuatro veces. El símbolo  parpadea en la pantalla.
- 2 Ajuste la hora con las teclas **+** y **-**.
- 3 Pulse la tecla **S**. La indicación de tiempo parpadea en la pantalla.

Puede ajustar la hora también más adelante, cuando lo desee. Para ello, proceda del siguiente modo.

Nota: Cuando el horno está apagado, desaparece la indicación de la hora para garantizar el cumplimiento del Reglamento de la UE sobre el consumo de energía en modo preparado.

Si desea que se siga mostrando la hora de forma permanente, consulte el capítulo «Ajustes básicos».

Calentamiento del horno

Fíjese en que no haya restos de embalaje en la cavidad interior.

Para eliminar el olor a nuevo, ponga a calentar el horno vacío y cerrado. Lo ideal es dejarlo una hora con aire caliente a 200 °C.

A continuación deje enfriar el horno y limpie las superficies del interior con un paño húmedo.

Limpiar los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente, un poco de jabón y un paño suave.

Nota: No limpie la piedra con agua y productos de limpieza. Si se calienta la piedra para hornear mientras está húmeda, podría agrietarse el material. En caso de humedecerse la piedra para hornear, hay que dejar que se seque completamente antes de volver a calentarla. Esto puede requerir varios días.

Manejar el aparato

Conectar

- 1 Ajuste el mando de temperatura al valor deseado. Se muestran en la pantalla la temperatura y el modo de funcionamiento.
- 2 Ajuste el modo de funcionamiento deseado mediante el selector de modo de funcionamiento.

El símbolo de calentamiento  aparece en la pantalla mientras no se alcance la temperatura ajustada. Al volver a calentar, vuelve a aparecer.



Indicación de la temperatura actual:

Puede consultar la temperatura del interior del horno en cualquier momento. Para ello, pulse la tecla **S**. La temperatura actual se muestra brevemente en la parte inferior de la pantalla.

Nota: Durante el funcionamiento continuo del horno, son normales las oscilaciones de temperatura de hasta 5 °C por encima o por debajo del valor ajustado.

Apagar

Para apagar el horno, colocar el selector de temperatura a 0. La iluminación del horno se apaga y el horno se encuentra en estado de espera.

Nota: El indicador de la hora se apaga en el modo de espera. Pulsar cualquier tecla para que se vuelva a mostrar la hora. En el capítulo "Ajustes básicos" se explica cómo ajustar la hora para que se muestre de forma permanente.

¡Atención!

Para evitar dañar el esmaltado, no dejar enfriar los platos en el aparato ni guardarlos ahí. En caso de que se haya creado condensación en el interior del horno, volver a calentar el aparato con aire caliente a 50 °C durante 5 minutos y, a continuación, abrir la puerta para que se evapore la humedad.

Aire caliente eco

Su nuevo aparato presenta una gran eficiencia energética. Aquí encontrará información sobre el modo de funcionamiento de Aire caliente eco.



Con el modo de funcionamiento de eficiencia energética Aire caliente eco se pueden preparar infinidad de platos en un único nivel. El ventilador reparte de manera uniforme por todo el interior del horno el calor optimizado energéticamente del calentador circular situado en la placa posterior.

La iluminación del horno permanece desactivada. Al abrir la puerta del horno o pulsar la tecla **S** se enciende brevemente la iluminación del horno.

Indicadores de la temperatura actual:

En todo momento se puede consultar la temperatura actual del interior del horno. Para ello, pulsar la tecla **S**. La temperatura actual se muestra brevemente en la parte inferior de la pantalla. La iluminación del horno se enciende unos segundos.

Notas

- Abrir la puerta del horno durante la cocción únicamente cuando sea necesario.
- La termosonda no se puede utilizar en el modo de funcionamiento Aire caliente eco.

En la tabla se recoge una selección de platos especialmente adecuados para el modo Aire caliente eco.

Los valores de la tabla de ajuste son válidos para el horno precalentado. Únicamente son válidos a modo de indicación, puesto que en función del tipo de plato y su estado será necesario utilizar mayor o menor calor.

Platos	Aire caliente eco (temp. °C)	Soporte extraíble	Tiempo de cocción (aprox. h:min) recomendado	Observaciones personales
Pasteles /pastas				
Pasteles planos	165	2.º desde abajo	00:30-00:35	
Bizcocho en molde concéntrico	165	1.º desde abajo	00:40-00:50	
Trenza de levadura (750 g de masa)	165	2.º desde abajo	00:30-00:35	
Tarta de manzana	190	2.º desde abajo	00:40-00:50	
Galletas	165	2.º desde abajo	00:25-00:30	
Pastas de té (según EN 60350)	140	2.º desde abajo	00:35-00:45	
Magdalenas	160	2.º desde abajo	00:25	
Pastelitos (según EN 60350)	150	2.º desde abajo	00:40-00:50	
Buñuelos de viento	200	2.º desde abajo	00:55	
Carne				
Asado de cerdo (1,7 kg)	220	2.º desde abajo	01:40	
Guarniciones y platos				
Pizza (bandeja)	180	2.º desde abajo	00:35-00:45	
Gratinado de patatas	180	2.º desde abajo	00:50	

Tabla de ajuste

Los valores de la tabla de ajuste se calculan con el aparato precalentado. Sirven solo de orientación, ya que según el tipo y estado de cada alimento será necesario más o menos calor.

Platos	Aire caliente (temp. °C)	Calor superior e inferior (temp. °C)	Soporte extraíble	Tiempo de cocción (aprox. h:min) recomendado (temperatura central)	Propio
Pasteles /repostería					
Brazo de gitano	180	180-190	2.º desde abajo	00:19-00:20	
Base de bizcocho	165	165-175	2.º desde abajo	00:30-00:35	
Pastel (con levadura)	165	165-175	2.º desde abajo	00:30	
Tarta de queso (alta)	165	165-175	2.º desde abajo	01:20-01:35	
Rebanada de pan con queso	165	165-175	2.º desde abajo	01:00-01:10	
Repostería pequeña	165		1/2/3 desde abajo	00:15-00:20	
		165-175	2.º desde abajo	00:15-00:20	
Bizcocho en molde (masa con levadura)	165	165-175	1.º desde abajo	00:45-00:50	
Tarta de fruta	165	165-175	2.º desde abajo	00:45-00:50	
Masa frita (buñuelos de viento)	180	180-190	2.º desde abajo	00:25-00:30	
Pastel de masa de bizcocho	165	165-175	2.º desde abajo	00:55-01:00	
Carne					
Asado de cerdo (1,5 kg)	220/180*		2.º desde abajo	01:30 (80 °C)	
Rosbif inglés	275/200*		2.º desde abajo	00:30-00:35 (40-50 °C)	
medio hecho	275/200*		2.º desde abajo	00:45-00:50 (55-65 °C)	
muy hecho	275/200*		2.º desde abajo	01:00-01:10 (65-75 °C)	
Asado de ternera	175		2.º desde abajo	01:10-01:20	
Cordero	220/180*		2.º desde abajo	01:10 (75 °C)	
Carne de caza					
Pierna de corzo	175-200		2.º desde abajo	01:30-01:40 (80-85 °C)	
Jabalí	175-200		2.º desde abajo	01:30 -01:40 (80-85 °C)	
Ave					
Ave	180		2.º desde abajo	01:00 (90 °C)	
Pescado					
Filete de pescado	200-225		2.º desde abajo	00:30-00:50	
Pescado (1,5-2 kg)	200		2.º desde abajo	00:30-00:50	

*Recomendamos reducir la temperatura al valor anterior después de unos 20 minutos.

Funciones del reloj temporizador

Puede ajustar las siguientes funciones del reloj temporizador:

- Tiempo de cocción
- Final del tiempo de cocción
- Reloj avisador
- Cronómetro
- Función de alarma

Las funciones del reloj temporizador se ajustan mediante las teclas de mando. Las señales visuales y acústicas le ayudan en el manejo:

Sonido grave y breve	Se produce la selección
Sonido agudo y breve	Se ha terminado la introducción de datos
Serie de sonidos graves	Se ha alcanzado el valor programado, falta la confirmación
Símbolo de pantalla intermitente	Falta introducción o confirmación
Guión en la pantalla	No hay programado ningún valor

Nota: Al pulsar la tecla  se muestran los tiempos ajustados durante 10 segundos.

Corrección de los datos introducidos:

Pulse la tecla . Antes de que transcurran 10 segundos, corrija el valor de tiempo con las teclas **+** y **-**. Confirme la introducción con la tecla **S**. Para borrar los datos introducidos, pulse simultáneamente las teclas **+** y **-**.

Fin del tiempo de cocción

Con esta función puede aplazar el final del tiempo de cocción ajustado a un momento posterior.

Para ello, introduzca el tiempo de cocción y programe la hora de finalización de la cocción. El sistema electrónico calcula la hora de inicio correspondiente y la cocción comienza de forma automática.

Nota: Por favor, recuerde que los alimentos perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el horno.

Así deberá de proceder:

- 1 Ajuste un tiempo de cocción (vea el apartado «Tiempo de cocción»).

Tiempo de cocción

Si ajusta un tiempo de cocción para el plato, el aparato desconecta automáticamente la emisión de calor pasado dicho tiempo.

Puede ajustar un tiempo de cocción de 1 minuto a 23 horas y 59 minutos.

Meta el plato al horno y ajuste la temperatura y el modo de funcionamiento deseados mediante los mandos de temperatura y de modo de funcionamiento.

Programa el tiempo de cocción:

- 1 Pulse la tecla  una vez. Los símbolos  y  parpadean. La indicación de tiempo muestra  o la duración actual.



- 2 Ajuste la duración deseada mediante las teclas **+** y **-**.
- 3 Pulse la tecla de inicio **S**. El símbolo  se apaga, el símbolo  se ilumina de forma continua.

Una vez transcurrido el tiempo:

El símbolo  parpadea. Suena una señal acústica. El aparato deja de producir calor. Pulse cualquier tecla.  se apaga, la alarma para y se vuelve a producir calor. Ajuste el regulador de temperatura a 0 °C.

Corrección de los datos introducidos:

Pulse la tecla . Antes de que transcurran 10 segundos, corrija el valor de tiempo con las teclas **+** y **-**. Confirme la introducción con la tecla **S**. Para borrar los datos introducidos, pulse simultáneamente las teclas **+** y **-**.

- 2 Pulse la tecla  dos veces. Los símbolos  y  parpadean. La indicación de tiempo muestra  o la duración actual.

- 3 Ajuste la hora deseada mediante las teclas **+** y **-**.
- 4 Pulse la tecla de inicio **S**. El símbolo  se apaga, el símbolo  se ilumina de forma continua.

Una vez transcurrido el tiempo:

El símbolo  parpadea. Suena una señal acústica. El aparato deja de producir calor. Pulse cualquier tecla. El símbolo  se apaga, la alarma para y se vuelve a producir calor. Ajuste el regulador de temperatura a 0 °C.

Nota: Puede también programar la hora de desconexión si no ha ajustado un tiempo de cocción. Para ello, simplemente empiece por el punto 2.

Reloj avisador

Con el reloj avisador se puede programar un periodo de tiempo, por ejemplo, para cocer huevos. Puede introducir valores entre 00:01 segundos y 23:50 horas.

- 1 Pulse la tecla **+**. Los símbolos **→|** y **🔔** parpadean. La indicación de tiempo muestra **--:--** o la duración actual.



- 2 Ajuste la duración deseada con **+** y **-**.
- 3 Pulse la tecla **S**. En la indicación se muestra brevemente el símbolo **🔔** y el tiempo corto que está en transcurso.
El reloj avisador comienza también sin pulsar la tecla **S** si no se introduce ningún valor en los 5 segundos siguientes.

Una vez transcurrido el tiempo:

El símbolo **🔔** parpadea. Suena una señal acústica.
Para terminar, pulse cualquier tecla.

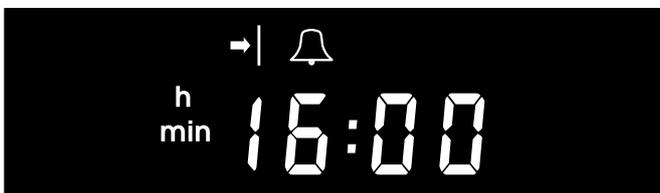
Nota: Durante el transcurso del tiempo corto ajustado, puede consultarse la hora pulsando la tecla **S**.

Función de alarma

Puede dispararse una señal acústica a la hora que se desee. La función de alarma es independiente de las demás funciones del aparato.

Nota: La función de alarma no desconecta el aparato.

- 1 Pulse la tecla **🕒** tres veces. Los símbolos **→|** y **🔔** parpadean. La indicación de tiempo muestra **--:--** o la duración actual.



- 2 Ajuste la hora deseada mediante las teclas **+** y **-**.
- 3 Pulse la tecla de inicio **S**. El símbolo **→|** se apaga, el símbolo **🔔** se ilumina de forma continua.

Una vez transcurrido el tiempo:

El símbolo **🔔** parpadea. Suena una señal acústica.
Pulse cualquier tecla. **🔔** se apaga y deja de sonar la señal acústica.

Cronómetro

Puede usar el cronómetro, por ejemplo, para supervisar la duración de la cocción de los platos sin programar una desconexión automática.

En la pantalla se muestra el tiempo comenzando con 00:00 y hasta un máximo de 12 horas.

Conexión y desconexión del cronómetro:

Pulsando la tecla **-** se inicia o detiene el cronómetro.

Termosonda

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Si no se utiliza una termosonda adecuada, el aislamiento puede sufrir daños. Utilizar únicamente una termosonda diseñada para este aparato.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

La cavidad interior y la termosonda se calientan mucho. Para insertar y retirar la termosonda, use unas manoplas.

La termosonda permite una cocción interior exactamente al punto. Mide la temperatura del interior del alimento entre 30 °C y 99 °C.

Utilizar solo la termosonda suministrada. Puede adquirirse como repuesto en el Servicio de Asistencia Técnica (número de pedido 156 838; también disponible en línea en la tienda virtual).

La termosonda puede dañarse si se utiliza a temperaturas por encima de 250 °C. Por ello, utilizarla solo en el horno eléctrico (máx. 230 °C).

Tipos de calentamiento compatibles:

-  Aire caliente
-  Aire caliente + calor inferior
-  Calor inferior
-  Calor inferior + 1/3 calor superior
-  Calor superior + calor inferior
-  Calor superior + 1/3 calor inferior
-  Calor superior

Nota: La termosonda no se puede utilizar con los modos de funcionamiento asar al grill + aire caliente, aire caliente eco ni piedra para hornear.

La temperatura programada del interior del horno debe ser al menos 10 °C superior a la temperatura interior programada.

Retirar siempre la termosonda del interior del horno después de su uso. No guardarla nunca en el interior del horno.

Tras cada uso, limpiar la termosonda con un paño húmedo. No lavarla en el lavavajillas.

¡Atención!

No use la sonda de temperatura junto con el asador giratorio.

Inserte la termosonda en el alimento

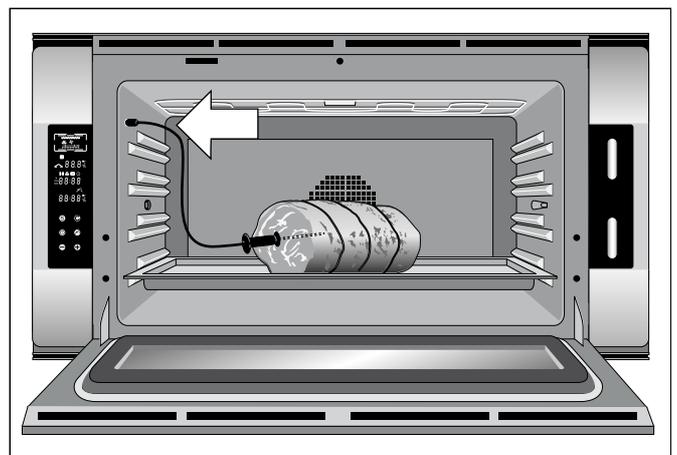
Inserte la termosonda en el alimento antes de meterlo al horno.

Meta la punta metálica en el punto más grueso del alimento. Procure que el extremo de la punta quede más o menos en el centro. No debe quedar clavado en la grasa ni debe tocar vajilla ni huesos.

Si va a hornear varias piezas a la vez, inserte la termosonda en el centro de la pieza más gruesa.

Dentro de lo posible, inserte completamente la termosonda.

Con las aves, fijese en que la punta de la termosonda no coincida con la cavidad del centro, sino en la carne, entre el vientre y el muslo.



Coloque el alimento en el centro de la parrilla.

Ajuste de la temperatura del núcleo

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Al introducir la termosonda cuando el aparato ya está funcionando, las superficies interiores y los accesorios pueden estar muy calientes. Utilice agarradores.

- 1 Inserte la termosonda en el casquillo de la parte superior derecha de la cavidad interior. Cierre la puerta del aparato. Procure que la termosonda no se enganche. En la pantalla aparece . En la indicación de temperatura del núcleo se muestra la temperatura del núcleo. Si la temperatura del núcleo es inferior a 30 °C o superior a 99 °C, la indicación parpadea.
- 2 Ajuste el modo de calor y la temperatura de cocción con los selectores giratorios.
- 3 Pulse la tecla .



El símbolo  parpadea. En la indicación de temperatura del núcleo aparece el valor propuesto de 60 °C o una temperatura de núcleo medida superior.

- 4 Con las teclas + y -, ajuste la temperatura del núcleo deseada (30 - 99 °C).
- 5 Pulse la tecla S para iniciar la cocción. Si la temperatura del núcleo del alimento alcanza los 30 °C, en la pantalla aparece la temperatura del núcleo actual debajo del símbolo . Puede cambiar en cualquier momento la temperatura del núcleo ajustada.

Una vez alcanzada la temperatura del núcleo ajustada, suena una señal y el símbolo  parpadea. La cocción termina automáticamente.

Pulsando cualquier tecla se reinicia la producción de calor.

- 6 Gire el mando de temperatura a 0 °C para interrumpir la producción de calor.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

La termosonda y la cavidad interior están muy calientes. Deje que enfríe el interior antes de extraer la termosonda o utilice agarradores.

Nota: Si deja el alimento algún tiempo dentro del horno después de finalizar el proceso, la temperatura del núcleo se eleva todavía un poco debido al calor residual de la cavidad interior.

Interrupción de la cocción con la temperatura del núcleo

Saque la termosonda del casquillo usando un agarrador. El aparato continúa calentando en el modo de cocción normal.

Valores orientativos para la temperatura interior

Utilizar únicamente alimentos frescos, no congelados. Los datos indicados en la tabla son solo orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los platos.

Por motivos de salubridad, los alimentos como el pescado o la carne de caza deben alcanzar una temperatura interior de entre 62 y 70 °C como mínimo, mientras que la carne picada y de ave debe alcanzar incluso los 80-85 °C.

Alimento	Valor orientativo para temperatura interior
Vaca	
Filete de ternera, rosbif, entrecot	
muy poco hecho	45-47 °C
poco hecho	50-52 °C
medio hecho	58-60 °C
bien hecho	70-75 °C
Asado de vacuno	80-85 °C
Cerdo	
Asado de cerdo	
Lomo de cerdo	72-80 °C
medio hecho	65-70 °C
bien hecho	75 °C
Asado de carne picada	85 °C
Solomillo de cerdo	65-70 °C
Ternera	
Asado de ternera, bien hecho	
Pecho de ternera, relleno	75-80 °C
Espalda de ternera	
medio hecho	58-60 °C
bien hecho	65-70 °C
Solomillo de ternera	
poco hecho	50-52 °C
medio hecho	58-60 °C
bien hecho	70-75 °C

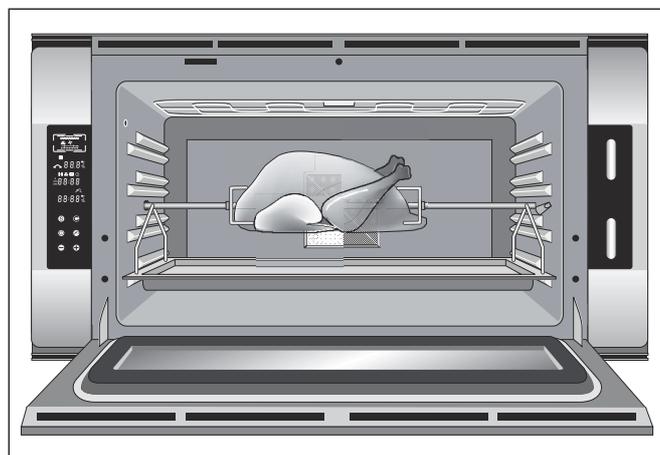
Alimento	Valor orientativo para temperatura interior
Caza	
Solomillo de corzo	60-70 °C
Pierna de corzo	70-75 °C
Filetes de lomo de ciervo	65-70 °C
Espalda de liebre, conejo	65-70 °C
Ave	
Pollo	85 °C
Gallina de Guinea	75-80 °C
Pato, pavo, ganso	80-85 °C
Pechuga de pato	
medio hecho	55-60 °C
bien hecho	70-80 °C
Filete de avestruz	60-65 °C
Cordero	
Pierna de cordero	
medio hecho	60-65 °C
bien hecho	70-80 °C
Lomo de cordero	
medio hecho	55-60 °C
bien hecho	65-75 °C
Carnero	
Pierna de carnero	
medio hecho	70-75 °C
bien hecho	80-85 °C
Lomo de carnero	
medio hecho	70-75 °C
bien hecho	80 °C
Pescado	
Filete	62-65 °C
Entero	65 °C
Terrina	62-65 °C
Otros	
Pan	90 °C
Paté	72-75 °C
Terrina	60-70 °C
Foie gras	45 °C

Asador giratorio (accesorio especial)

Puede utilizar la función «asador giratorio» con todos los modos de funcionamiento.

¡Atención!

No use la sonda de temperatura junto con el asador giratorio.



Ensartar y fijar un asado

Ensarte el asado en el asador giratorio tan centrado como sea posible.

Fije el asado por los dos extremos con los enganches.

Puede fijar además el asado con hilo de cocina. Para hornear aves, ate las puntas de las alas por debajo de la espalda y los muslos al cuerpo. Así no se tostarán demasiado. Perfore la piel por debajo de las alas para que pueda fluir la grasa.

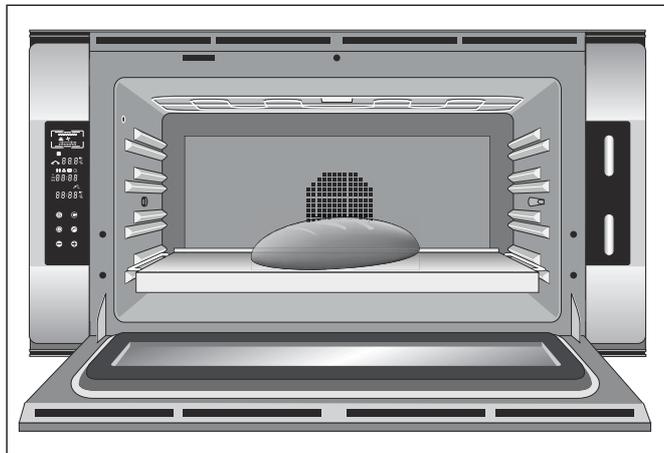
Para la temperatura del horno, siga las indicaciones de la tabla. Si la temperatura es demasiado elevada, el exterior de la carne o del ave se tostará demasiado. El interior continuará todavía crudo.

Colocación del asador giratorio

- 1 Inserte los ángulos de asiento izquierdo y derecho en las perforaciones de la bandeja para grill.
- 2 Coloque el asador giratorio en el marco de grill y métalo en la cavidad interior.
- 3 Inserte el lado derecho del asador giratorio en el elemento de bloqueo del interior del horno y engánchelo.
- 4 Encienda y apague el accionamiento con la tecla **C**. Cuando el asador giratorio está activado, aparece la indicación  en la pantalla del modo de funcionamiento.

Piedra para hornear (accesorio especial)

Con la piedra para hornear obtendrá resultados similares a los que se consiguen con un horno de piedra maciza.



Colocación de la piedra para hornear

- 1 Inserte la resistencia en la conexión para la piedra para hornear, situada en la placa posterior del horno.
- 2 Inserte la parrilla con la piedra para hornear en la primera posición de inserción (desde abajo) del horno.
Nota: Use la pala de madera suministrada para introducir el alimento.
- 3 Ponga el selector de modo de funcionamiento en la función piedra para hornear  y el mando de temperatura en la temperatura necesaria.

Limpieza de la piedra para hornear

Elimine la suciedad y los restos de masa con un cepillo suave.

Notas

- ¡No limpie la piedra para hornear ni productos de limpieza!
- A pesar de la limpieza, pueden formarse manchas en la piedra para hornear, pero no perjudican al sabor de los alimentos que se horneen.

Seguro para niños

El seguro para niños evita que los niños enciendan el aparato accidentalmente.

Activación del seguro para niños

Requisito: El mando de temperatura no está en la posición 0.

- 1 Mantenga pulsada la tecla S.
- 2 Apague el horno con el mando de temperatura. El seguro para niños queda activado, el símbolo  parpadea.

Los selectores pueden ahora manejarse a voluntad, sin activar la emisión de calor.

Desactivación del seguro para niños

- 1 Mantenga pulsada la tecla S.
- 2 Encienda el horno con el mando de temperatura. El símbolo  de la pantalla se apaga.

Se ha desactivado el seguro para niños. Puede volver a ajustar el aparato como de costumbre.

Ajustes básicos

Los siguientes ajustes básicos se pueden adaptar:

- Indicación de temperatura: °C/°F
- Indicación de tiempo: 12 h (am/pm) / 24 h
- Indicación de tiempo en espera: CON./DESC.

Nota: Al activar la indicación de tiempo el consumo de energía del aparato supera los valores prescritos por la normativa europea para el modo preparado.

Cómo utilizar el menú de opciones:

- 1 Ajuste los mandos de temperatura y de modo de funcionamiento a 0.
- 2 Pulse la tecla **S** y manténgala pulsada.
- 3 Gire el selector de modo de funcionamiento hacia la derecha.
- 4 Suelte la tecla **S**.
- 5 Girando ahora el selector de modo de funcionamiento se pueden seleccionar las diferentes funciones:
 - Posición 1: Indicación de temperatura °C/°F
 - Posición 2: Indicación de tiempo 12 h / 24 h
 - Posición 3: Indicación de tiempo ON/OFF
- 6 Ajuste los valores que desee con **+** y **-**.
- 7 Para confirmar, pulse la tecla **S**.

Para salir del menú de opciones, ponga el selector de modo de funcionamiento a 0 o gire el mando de temperatura a cualquier posición.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

Productos de limpieza

Para no dañar las diferentes superficies con productos de limpieza inadecuados, siga las indicaciones de la tabla. No utilice

- productos de limpieza corrosivos ni abrasivos,
- productos de limpieza con elevado contenido alcohólico,
- estropajos ni esponjas abrasivos,
- limpiadores de alta presión ni de vapor.

Lave las bayetas de esponja bien antes de utilizarlas por primera vez.

Área	Producto de limpieza
Frontal del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpie con un paño de cocina y seque con otro paño suave. No use líquido limpiacristales ni rasquetas.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpie con un paño de cocina y seque con otro paño suave. Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, fécula o albúmina. Debajo de este tipo de manchas puede formarse corrosión. En el Servicio de atención al cliente o un establecimiento especializado puede adquirir productos especiales para limpiar acero inoxidable adecuados para las superficies calientes. Aplique una capa muy fina de producto de limpieza con un paño suave.
Puertas de vidrio	Líquido limpiacristales: Use un paño suave para la limpieza. No use rasquetas.
Cavidad interior	Agua caliente con un poco de jabón: Use un paño de cocina para la limpieza. En caso de haber suciedad persistente, utilice un limpiahornos. Aplíquelo únicamente si el interior del horno está frío.
Cristal protector de la lámpara del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Use un paño de cocina para la limpieza.

Área	Producto de limpieza
Junta ¡No se debe retirar!	Agua caliente con un poco de jabón: Use un paño de cocina para la limpieza. No restriegue.
Bastidor	Agua caliente con un poco de jabón: Deje ablandar y limpie con un paño de cocina o un cepillo.
Guías telescópicas	Agua caliente con un poco de jabón: Limpie con un paño de cocina o un cepillo. No deje ablandar ni use líquido lavavajillas.
Accesorio	Agua caliente con un poco de jabón: Deje ablandar y limpie con un paño de cocina o un cepillo.

Cristal protector

Se tienen que cambiar los cristales protectores deteriorados. Los vidrios protectores se consiguen en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

Secar el interior del horno

Para evitar dañar el esmaltado, secar concienzudamente el interior del horno después de limpiarlo. Tras la limpieza, dejar abierta la puerta del aparato durante aprox. 1 hora en la posición de bloqueo (aprox. 30°) para que se sequen las superficies esmaltadas del interior del horno.

Cambio de la lámpara del horno

Si la lámpara que ilumina el horno deja de funcionar, hay que sustituirla. Puede solicitar lámparas de repuesto (número de artículo 157 312) al Servicio de atención al cliente de Gaggenau o adquirirlas en establecimientos especializados. Utilice únicamente estas lámparas.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el aparato de la corriente. Accionar el fusible automático o desatornillar el fusible de la caja de fusibles de su vivienda.

¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

Así deberá de proceder:

- 1 Afloje los dos tornillos con un destornillador de cruz.
- 2 Retire hacia abajo la puerta con el marco.
- 3 La lámpara se puede bascular hacia abajo y extraer haciendo presión en los muelles de contacto.

Para colocar la lámpara nueva, proceda en orden inverso.

Autolimpieza (pirólisis)

Durante la autolimpieza el horno se calienta hasta 485 °C. Esto quema los restos de asar, hornear o usar el grill y solo tendrá usted que limpiar las cenizas de la cavidad interior.

Para este modo de funcionamiento puede elegir una duración de entre 1 y 3 horas. Cuanto más persistente y vieja sea la suciedad, más tiempo requerirá la limpieza.

Basta limpiar la cavidad interior cada dos o tres meses. Si es necesario, la limpieza también puede ser más frecuente.

¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la limpieza pirolítica. Antes de cada limpieza pirolítica limpiar la suciedad más grande del compartimento de cocción y de los accesorios.

¡Peligro de incendio!

El exterior del aparato se calienta mucho durante la limpieza pirolítica. No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. Mantener la parte delantera del aparato despejada. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de daños importantes para la salud!

El aparato se calienta mucho durante la limpieza pirolítica. El recubrimiento antiadherente de bandejas y moldes se destruye y se generan gases tóxicos. No limpiar bandejas o moldes con recubrimiento antiadherente en la limpieza pirolítica. Limpiar exclusivamente accesorios esmaltados.

Preparación de la autolimpieza

¡Atención!

¡Riesgo de incendio! Los restos de comida sueltos, la grasa y el jugo pueden inflamarse. Limpie la cavidad interior con un paño húmedo.

- Retire del horno la suciedad gruesa y los restos de comida.
- Limpie a mano las juntas de la puerta, el lado interior de la puerta y el vidrio, ya que la pirólisis no limpia estas piezas.
- Saque todas las piezas interiores sueltas de la cavidad interior. Para saber cómo retirar las parrillas consulte el capítulo «Limpieza y cuidado». No deben quedar objetos en la cavidad interior.
- Cierre la puerta del horno.

Ajuste de la autolimpieza

- 1 Ajuste el mando de temperatura a 485 °C.
- 2 Coloque el selector de modo de funcionamiento en la posición de pirólisis.
Se activa la programación del reloj temporizador. Tiempo propuesto 2:00 h.
- 3 Adapte el reloj temporizador a la suciedad que haya mediante las teclas + y - (margen de ajuste: 1:00 - 3:00 h).
- 4 Pulse la tecla S. Comienza el proceso de autolimpieza.

En todo momento, se puede consultar el tiempo restante de la autolimpieza pulsando la tecla  y se puede modificar con las teclas + y -. Termine la acción con la tecla S.

Notas

- Por su seguridad, la puerta del horno se bloquea a temperaturas superiores a 300 °C. El proceso de bloqueo y desbloqueo dura aprox. 30 segundos. Durante este tiempo parpadea el símbolo . ¡Durante este proceso no intente abrir la puerta del horno!
- Si desea que se realice una autolimpieza durante la noche, por ejemplo, tiene la opción de programar una hora de desconexión (capítulo «Funciones de temporizador: hora de desconexión»). El programa empezará automáticamente.

Finalización de la autolimpieza

Una vez terminado el proceso de pirólisis, parpadea el símbolo . El reloj temporizador detiene inmediatamente la producción de calor.

El parpadeo se interrumpe al pulsar cualquier tecla o poner el mando de temperatura a 0.

Nota: Al pulsar la tecla S vuelve a aparecer el valor propuesto de 2:00 h. Vuelva a pulsar la tecla S para volver a comenzar el proceso de autolimpieza.

Cuando la cavidad interior se haya enfriado, limpie las cenizas que queden en ella con un paño húmedo.

¿Anomalías - como reaccionar?

Muchas veces usted mismo podrá eliminar las fallas que se presenten. Antes de llamar el servicio al cliente, tenga en cuenta las siguientes indicaciones.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Anomalía	Posible causa	Solución
El aparato no funciona, ninguna indicación en pantalla	El enchufe no está conectado	Conecte el aparato a la red eléctrica
	Fallo de corriente	Compruebe si hay otros aparatos en la cocina que funcionen
	Fusible defectuoso	En la caja de fusibles, compruebe si el fusible del aparato está en orden
	Manejo incorrecto	Desconecte el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y vuelva a conectarlo pasados 60 segundos
No se puede poner en funcionamiento el aparato	La puerta del aparato no está completamente cerrada	Cierre la puerta del aparato
La indicación de temperatura actual muestra _ _ _ _ señal acústica continua	Se interrumpió el suministro de energía	Ponga el mando de temperatura en la posición 0, vuelva a ajustar el horno.
El aparato se apaga por sí solo.	Desconexión de seguridad: Han transcurrido más de 12 horas desde la última operación.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
La luz del horno está encendida, el símbolo  está iluminado, el aparato no produce calor.	El aparato está en modo demo.	<ol style="list-style-type: none">1 Desconecte el aparato de la red durante unos segundos (desconecte el fusible).2 Vuelva a conectar el fusible, mantenga pulsada la tecla + y coloque el mando de temperatura en cualquier posición (que no sea la de luz).
No hay indicación de la hora con el aparato apagado.	El aparato está en modo de espera para ahorrar energía.	Modifique los ajustes básicos de la indicación de la hora: vea el capítulo «Ajustes básicos».

Servicio de atención al cliente

Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente estará encantado de ayudarlo. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar visitas innecesarias de los técnicos.

Cuando llame por teléfono, indique la referencia del producto (Nº E) y el número de fabricación (Nº FD) para que podamos ofrecerle un servicio cualificado. La placa de características con los números los encontrará al abrir la puerta del aparato, en la parte anterior del aparato.

Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente.

Nº E.

Nº FD.

Servicio de atención
al cliente 

Tenga en cuenta que la visita del técnico del servicio de atención al cliente no es gratuito en caso de que el mal funcionamiento sea debido a un manejo incorrecto del aparato.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 30 30 44

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000959553 es (950610)