

**Gaggenau**

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

# CX480

Placa de cocción con inducción en toda la superficie

Placa de cozinhar de indução total

---

<b>Índice</b>	<b>3</b>
---------------	----------

---

---

<b>Índice</b>	<b>20</b>
---------------	-----------

---

# Índice

<b>Consejos y advertencias de seguridad</b>	<b>4</b>
Consejos y advertencias de seguridad para este aparato	4
Causas de los daños	5
<b>Protección del medio ambiente</b>	<b>5</b>
Respetar el medio ambiente	5
Consejos para ahorrar energía	6
<b>Cocción por inducción</b>	<b>6</b>
Ventajas	6
Recipientes para cocinar	6
<b>Presentación del aparato</b>	<b>6</b>
Placa de cocción	6
Pantalla táctil	7
Indicadores de las zonas de cocción	7
Función de deslizamiento	7
Indicador de calor residual	8
<b>Programar la placa de cocción</b>	<b>8</b>
Encender y apagar la placa de cocción	8
Modo Hibernación	8
Programar la zona de cocción	8
Tabla de programación	9
<b>Función Booster</b>	<b>10</b>
Limitaciones de utilización de la función Booster	10
Conectar y desconectar la función Booster	10
<b>Reloj temporizador</b>	<b>11</b>
Ajustar la duración	11
Transcurrida la duración seleccionada	11
<b>Desconexión de seguridad</b>	<b>11</b>
<b>Transferencia de ajustes</b>	<b>12</b>
Tiempo sin recipiente	12
Función de transferencia	12
<b>Hora</b>	<b>12</b>
Ajustar la hora	12
<b>Protección de limpieza de la pantalla</b>	<b>13</b>
<b>Seguro para niños</b>	<b>13</b>
Conectar y desconectar el seguro para niños	13
<b>Reloj avisador</b>	<b>13</b>
Ajustar la duración	13
Transcurrida la duración seleccionada	13
<b>Menú de opciones</b>	<b>14</b>
Modificar los ajustes	15
Calibrar la pantalla táctil	15
Programar el brillo	15

<b>Cuidados y limpieza</b>	<b>16</b>
Placa de cocción	16
Marco de la placa de cocción	16
<b>Solución de averías</b>	<b>16</b>
Indicaciones, advertencias y mensajes de error	16
Consejos	17
Modo Demo	18
La tecla Info	18
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	18
<b>Servicio de atención al cliente</b>	<b>19</b>

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

## **Consejos y advertencias de seguridad**

Le recomendamos leer con atención las siguientes instrucciones de uso a fin de garantizar un manejo seguro y adecuado de su placa de cocción.

Conservar las instrucciones de uso y montaje, así como la tarjeta del aparato. En caso de traspasar el aparato debe incluirse la documentación correspondiente.

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no conectar el aparato, ponerse en contacto con el Servicio Técnico y dejar constancia por escrito de los daños ocasionados, de lo contrario se perderá el derecho a cualquier tipo de indemnización.

### **Consejos y advertencias de seguridad para este aparato**

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos. Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

#### **Manejo seguro**

Para utilizar este aparato de forma segura, los adultos y los niños que por:

- discapacidades físicas, sensoriales o psíquicas
- inexperiencia o desconocimiento

no estén capacitados para utilizar este aparato no deberán hacerlo sin la supervisión de un adulto responsable.

Los niños deberían ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

#### **Aceite y grasa demasiado calientes**

**¡Peligro de incendio!** El aceite y la grasa demasiado calientes se inflaman con rapidez. No dejar el aceite o la grasa sobrecalentados sin vigilancia. En caso de que el aceite o la grasa se inflamen, no apagar con agua. Apagar las llamas con una tapa o un plato. Apagar la zona de cocción.

#### **Preparar alimentos al baño María**

Para preparar alimentos al baño María introducirlos en un recipiente y colocar éste en una olla de mayor tamaño con agua. Los alimentos se calientan y cocinan de forma suave y uniforme a través del agua caliente y no directamente mediante el calor de la zona de cocción. Cuando se cocina al baño María no colocar latas, recipientes de cristal o de otro tipo directamente sobre el fondo de la olla con agua, para evitar que reviente el cristal de la placa de cocción o el recipiente, ya que la placa puede sobrecalentarse.

#### **Zonas de cocción calientes**

**¡Peligro de quemaduras!** No tocar las zonas de cocción calientes. Mantener alejados de la placa de cocción a los niños pequeños.

#### **¡Peligro de incendio!**

- No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción.
- No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones de debajo de la placa de cocción.

#### **Bases de recipientes y zonas de cocción mojadas**

**¡Peligro de lesiones!** En caso de haber líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción puede producirse presión de vapor. En consecuencia, el recipiente podría saltar. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

#### **Grietas en el cristal cerámico**

**¡Peligro de descarga eléctrica!** Desconectar el aparato de la red eléctrica si la placa de cocción presenta roturas, grietas o fisuras. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

#### **La superficie de cocción se calienta pero la indicación visual no funciona**

**¡Peligro de quemaduras!** Desconectar el aparato de la red eléctrica. Esperar unos segundos y conectarlo de nuevo. Si la indicación visual no funciona, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

#### **La placa de cocción se apaga**

**¡Peligro de incendio!** Si la placa de cocción se apaga de forma automática y no permite su uso, posteriormente puede encenderse por sí misma. A fin de evitar que esto suceda, la placa de cocción debe desconectarse de la red eléctrica. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

#### **Objetos metálicos**

**¡Peligro de quemaduras!** No dejar sobre la placa de cocción cuchillos, tenedores, cucharas, tapas u otros objetos metálicos, podrían calentarse muy deprisa.

#### **Ventilador**

La placa de cocción está equipada en su parte inferior con un ventilador. Si la placa de cocción reposa sobre un cajón, éste no debe contener objetos pequeños o papeles ya que podrían ser absorbidos y afectar así a la refrigeración del aparato o dañar el ventilador.

Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe haber una distancia mínima de 2 cm.

## Reparaciones inadecuadas

**¡Peligro de descarga eléctrica!** Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Desconectar el aparato de la red eléctrica si está defectuoso. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

## Desconectar la placa de cocción

Al finalizar, desconectar siempre la placa de cocción con el interruptor principal. No esperar a la desconexión automática de la placa de cocción.

## Marcapasos

Este aparato cumple la normativa de seguridad y compatibilidad electromagnética

**¡No obstante, las personas que tengan implantadas marcapasos deben abstenerse de acercarse a manejar este aparato!** Es imposible asegurar que el 100% de estos dispositivos que se encuentran en el mercado cumplan la normativa vigente de compatibilidad electromagnética, y que no

## Vista general

En la siguiente tabla le presentamos los daños más frecuentes:

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como superficie de trabajo.
	Bases rugosas de los recipientes	Comprobar los recipientes.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
	Roce de los recipientes	Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

## Protección del medio ambiente

Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

se produzcan interferencias que pongan en peligro el correcto funcionamiento del mismo. También es posible que las personas con otro tipo de dispositivos como audífonos, puedan sentir algún tipo de molestia.

## Causas de los daños

### ¡Atención!

- Las bases rugosas de recipientes rayan el cristal cerámico.
- No dejar recipientes vacíos en la superficie de cocción. Podrían producirse daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el interruptor, la pantalla táctil o el marco. Podrían producirse daños.
- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

## Respetar el medio ambiente



Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE. Esta Directiva proporciona un marco europeo de actuación para la evacuación y reciclaje de los aparatos viejos.

## Consejos para ahorrar energía

- Utilizar recipientes con bases gruesas y planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Colocar siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan todas las vitaminas y minerales de las verduras.
- Tras hervir reducir a un nivel de potencia inferior que mantenga la ebullición.

---

## Cocción por inducción

---

### Ventajas

En la cocción por inducción, el calor se genera directamente en el fondo del recipiente. Esto tiene las siguientes ventajas:

- **Ahorro de tiempo al cocer y freír.** Los recipientes para cocinar se calientan directamente.
- **Se ahorra energía.**
- **Cuidados y limpieza más sencillos.** Los platos que hayan rebotado no se queman con tanta rapidez.
- **Control de cocción y seguridad.** La inducción genera o interrumpe la aportación de calor inmediatamente después de cada uso. La producción de calor se interrumpe tan pronto como se retire el recipiente de la zona de cocción, incluso aunque ésta siga conectada.

### Recipientes para cocinar

#### Recipientes adecuados para cocinar

Utilizar solamente recipientes ferromagnéticos de acero esmaltado, hierro fundido, o recipientes especiales para inducción de acero inoxidable.

#### Recipientes no adecuados para cocinar

No emplear nunca recipientes de acero inoxidable no magnético, cristal, cerámica, cobre o aluminio.

### Comprobar los recipientes

El recipiente será adecuado cuando el fondo del mismo atraiga un imán. Los fabricantes de recipientes indican normalmente si los mismos son adecuados para la inducción.

### Fondo del recipiente

Las características del fondo del recipiente pueden influir en el resultado de la cocción. El material del fondo del recipiente debe poder distribuir uniformemente el calor. Por ejemplo, un fondo tipo sándwich de acero inoxidable resulta muy apropiado.

### Ollas u otros recipientes para cocinar con base fina vacíos

#### ¡Peligro de quemaduras!

No calentar ollas u otros recipientes para cocinar con base fina vacíos. Un recipiente para cocinar vacío puede calentarse tan rápidamente que no permita activar puntualmente la desconexión de seguridad y se alcance una alta temperatura. La base del recipiente puede derretirse y dañar el cristal cerámico de la placa de cocción. No tocar el recipiente caliente y desconectar la zona de cocción. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que la placa de cocción no funcione tras enfriarse la zona de cocción.

### Detección del recipiente

La placa de cocción detecta de forma automática la posición, el tamaño y la forma del recipiente para cocinar utilizado. Son apropiados recipientes con diámetro de fondo de 90 a 340 mm.

**Nota:** Los indicadores de las zonas de cocción pueden diferir del tamaño y la forma reales del recipiente para cocinar. Se trata de algo normal y no afecta al funcionamiento de la placa de cocción.

---

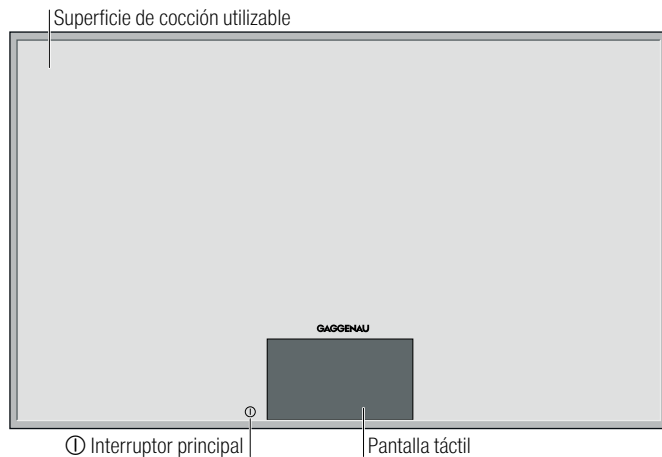
## Presentación del aparato

---

### Placa de cocción

La placa de cocción dispone de inducción en toda la superficie. Colocar el recipiente para cocinar en cualquier lugar de toda la superficie de cocción utilizable. La posición, el tamaño y la forma del recipiente para cocinar utilizado se detectan de forma automática.

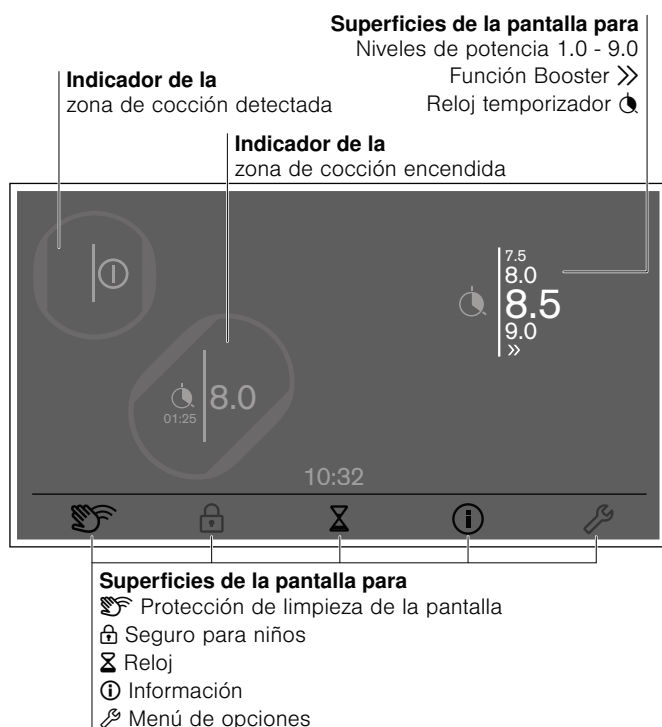
**Nota:** En cada lado de la placa de cocción sólo pueden estar encendidas 2 zonas de cocción al mismo tiempo.



## Pantalla táctil

La pantalla táctil puede manejarse fácilmente con los dedos. Activar la función deseada pulsando brevemente las superficies correspondientes de la pantalla o las zonas dentro de ella.

**Nota:** La función correspondiente se activa al retirar el dedo.

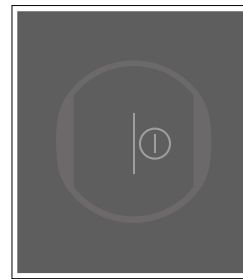


**¡Atención!** Nunca colocar recipientes para cocinar calientes en la zona de la pantalla táctil. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

**Nota:** Mantener la pantalla siempre seca. La humedad puede afectar al funcionamiento.

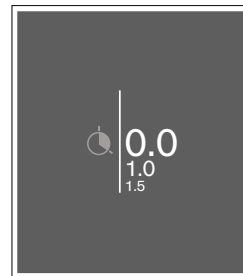
## Indicadores de las zonas de cocción

### Zona de cocción detectada



Se ha detectado la zona de cocción indicada. Tocar el símbolo ⓘ para seleccionar la zona de cocción.

### Zona de cocción seleccionada



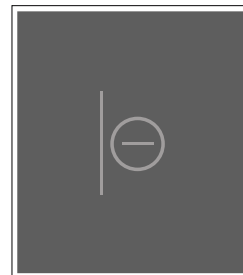
Se ha seleccionado la zona de cocción indicada. Es posible ajustar el nivel de potencia.

### Zona de cocción encendida



Se ha encendido la zona de cocción indicada. En el indicador se ilumina el nivel de potencia programado.

### Otros indicadores



No es posible programar la zona de cocción seleccionada.

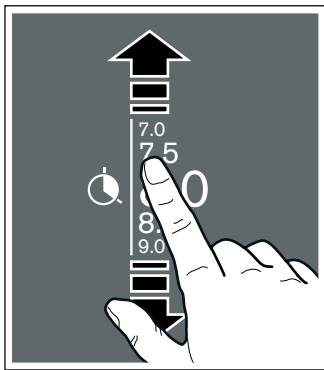
#### La causas pueden ser:

- En cada lado de la placa de cocción sólo pueden estar encendidas 2 zonas de cocción al mismo tiempo.
- El recipiente para cocinar no es apto para placa de inducción.

## Función de deslizamiento

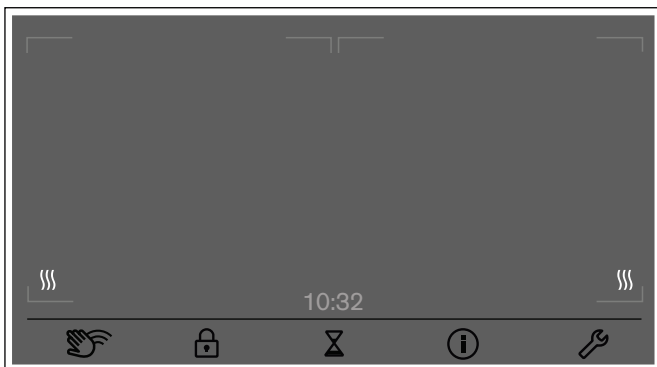
La función de deslizamiento permite modificar distintos valores de ajuste como el nivel de potencia, la duración o la hora, así como otros valores del menú de opciones.

Seleccionar en primer lugar el valor que se desea ajustar. Pulsar la superficie de la pantalla y deslizar los dedos hacia arriba o hacia abajo.



## Indicador de calor residual

La placa de cocción dispone de un indicador de calor residual a cada lado que indica que aún quedan zonas de cocción calientes. No tocar la superficie de cocción que muestre este indicador. Aunque ya se haya desconectado la placa de cocción, sigue encendido mientras la superficie de cocción continúe caliente.



## Programar la placa de cocción

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar las zonas de cocción. En la tabla de programación se especifican los niveles de potencia y tiempos de cocción para diferentes platos.

### Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal.

**Para encender:** Pulsar el símbolo . El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. Tras un breve tiempo de conexión, la placa de cocción está lista para su funcionamiento.

**Para apagar:** Pulsar el símbolo . El indicador de la pantalla se apaga. Todas las zonas de cocción están desconectadas. El modo hibernación está activado. Véase el capítulo *Modo hibernación*.

El indicador de calor continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfrien suficientemente.

**Nota:** La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción permanecen apagadas durante más de 60 segundos y no se realiza ningún ajuste en la pantalla táctil.

## Modo Hibernación

Tan pronto como se apague la placa de cocción, se activa el Modo Hibernación durante un tiempo programado. El indicador situada sobre del interruptor principal parpadea. La placa de cocción no se apaga por completo hasta que no haya transcurrido este tiempo. Durante el Modo Hibernación, el aparato puede volver a conectarse mediante el interruptor principal. El aparato estará inmediatamente listo para funcionar.

**Nota:** Consultar cómo modificar el Modo Hibernación en el capítulo *Menú de opciones*.

## Programar la zona de cocción

El nivel de potencia deseado se ajusta mediante la función de deslizamiento.

Nivel de potencia 1.0 = potencia mínima
Nivel de potencia 9.0 = potencia máxima

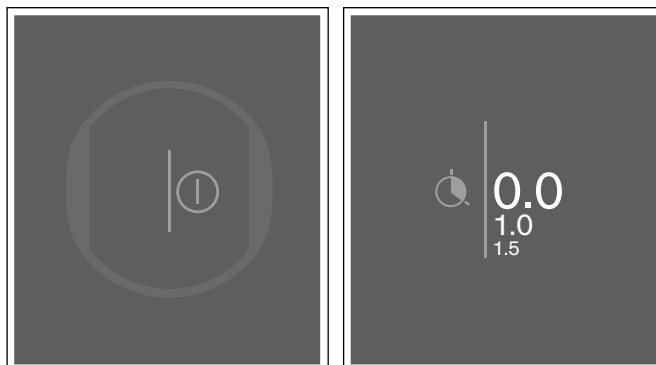
Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio marcado con x.5.

**Nota:** Consultar cómo desactivar los niveles intermedios en el capítulo *Menú de opciones*.

### Programar el nivel de potencia

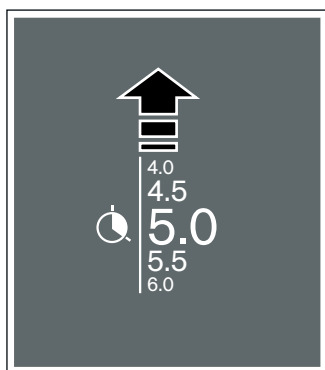
La placa de cocción debe estar encendida.

- 1 Colocar el recipiente para cocinar sobre la superficie de cocción.
- 2 Pulsar el símbolo de la zona de cocción en la pantalla. En el indicador se ilumina 0.0.





- 3 En los 4 segundos siguientes deslizar hacia arriba y programar el nivel de potencia deseado.



### Apagar la zona de cocción

Deslizar hacia abajo hasta que se muestre **0.0**. La zona de cocción se apaga y tras 4 segundos aparece como zona de cocción detectada.

## Tabla de programación

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos. El tiempo de cocción depende del tipo, el peso y la calidad de los alimentos. Por este motivo pueden producirse variaciones.

**Nota:** Al preparar cocidos o platos líquidos como sopas, salsas o bebidas, éstos pueden calentarse de forma inadvertida demasiado rápido y desbordarse o salpicar con violencia. Por este motivo, se recomienda realizar un calentamiento paulatino sobre una posición de cocción apropiada y sin dejar de remover.

	Nivel de cocción lenta
<b>Derretir</b>	
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	1.0
Gelatina	1.0 - 2.0
<b>Calentar y conservar caliente</b>	
Potaje (p. ej. lentejas)	1.0 - 2.0
Leche**	1.5 - 2.5
Calentar salchichas en agua**	3.0 - 4.0
<b>Descongelar y calentar</b>	
Espinacas ultracongeladas	2.5 - 3.5
Goulasch ultracongelado	2.5 - 3.5
<b>Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento</b>	
Albóndigas/albóndigas de patata	4.5 - 5.5*
Pescado	4.0 - 5.0
Salsas blancas, p. ej., bechamel	1.0 - 2.0
Salsas batidas, p. ej., salsa bernesa, salsa holandesa	3.0 - 4.0
<b>Hervir, cocer al vapor, rehogar</b>	
Arroz	2.0 - 3.0
Arroz con leche	2.0 - 3.0
Patatas sin pelar	4.0 - 5.0
Patatas con sal	4.0 - 5.0
Pastas	6.0 - 7.0*
Cocido, sopas	3.5 - 4.5
Verduras	2.5 - 3.5
Verduras, ultracongeladas	3.5 - 4.5
Cocer en olla exprés	4.5 - 5.5
<b>Estofar</b>	
Rollitos de carne	4.0 - 5.0
Estofado	4.0 - 5.0
Goulash	3.5 - 4.5
<b>Asar**</b>	
Escalope, normal o empanado	6.0 - 7.0
Escalope congelado	6.0 - 7.0
Chuleta, normal o empanada	6.0 - 7.0

	Nivel de cocción lenta
Bistec (3 cm de grosor)	7.0 - 8.0
Pechuga de ave (2 cm de grosor)	5.0 - 6.0
Pechuga de ave, congelada	5.0 - 6.0
Pescado y filetes de pescado, normales	5.0 - 6.0
Pescado y filetes de pescado, empanados	6.0 - 7.0
Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej., varitas de pescado	6.0 - 7.0
Langostinos y gambas	7.0 - 8.0
Platos de sartén, congelados	6.0 - 7.0
Crepes	6.0 - 7.0
Tortilla	3.5 - 4.5
Huevos fritos	5.0 - 6.0
<b>Freír**</b> (150 g - 200 g por ración en 1-2 l de aceite)	
Productos congelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8.0 - 9.0
Croquetas	7.0 - 8.0
Albóndigas	7.0 - 8.0
Carne, p. ej., piezas de pollo	6.0 - 7.0
Pescado empanado o en masa de cerveza	6.0 - 7.0
Verduras, setas empanadas o en masa de cerveza	6.0 - 7.0
Repostería, p. ej., buñuelos, fruta en masa de cerveza	4.0 - 5.0

\* Cocción lenta sin tapa

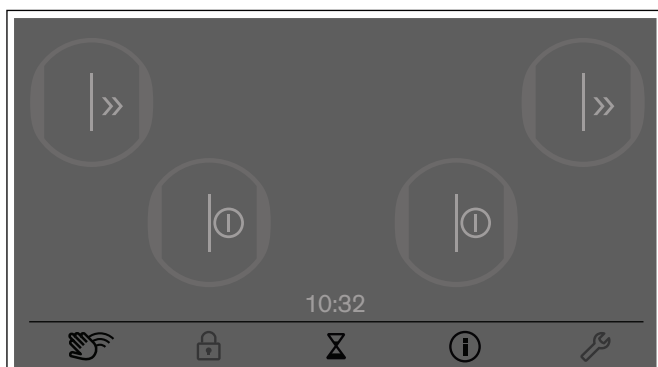
\*\* sin tapa

## Función Booster

Con esta función se calientan los platos aún más rápido que con el nivel de potencia **9.0**. La función Booster aumenta brevemente la potencia máxima de la zona de cocción seleccionada.

## Limitaciones de utilización de la función Booster

La función Booster puede activarse al mismo tiempo en los lados izquierdo y derecho de la placa de cocción. Si se conecta una segunda zona de cocción en el mismo lado o ya se encuentra una en servicio, la función Booster se desactiva (y la zona de cocción vuelve al nivel de potencia **9.0**) o bien no estará disponible.



## Conectar y desconectar la función Booster

La zona de cocción debe estar seleccionada.

**Conectar:** deslizar el dedo hacia arriba hasta que quede ajustada la función Booster. En el indicador de las zonas de cocción aparece **»**. Se ha activado la función.

**Desconectar:** deslizar el dedo hacia abajo. Se desactiva la función. Para apagar por completo la zona de cocción, deslizar el dedo hacia abajo hasta que aparezca el indicador **0.0**.

**Nota:** En determinadas circunstancias la función Booster se apaga automáticamente para proteger los componentes electrónicos de la placa de cocción contra sobrecalentamiento.

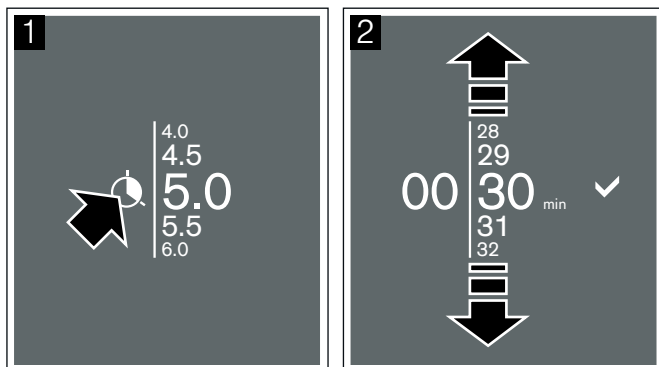
## Reloj temporizador

El reloj temporizador permite apagar automáticamente una zona de cocción tras una duración programada.

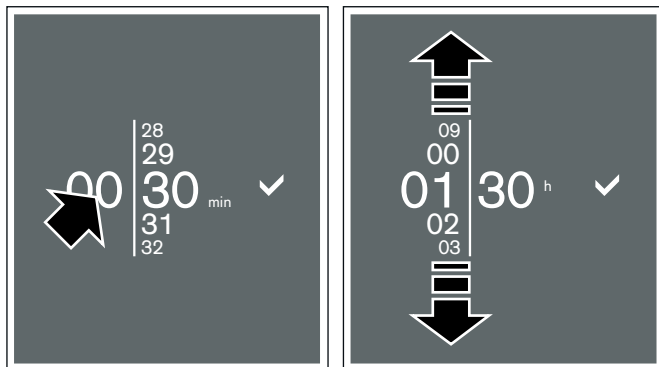
### Ajustar la duración

La zona de cocción debe estar seleccionada y el nivel de potencia programado.

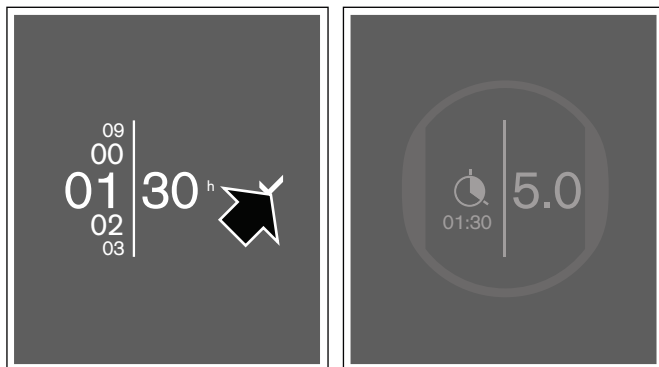
- 1 Pulsar el símbolo . En el indicador de zona de cocción se ilumina **00|00** <sup>h</sup><sub>min</sub>.
- 2 En los 4 segundos siguientes deslizar hacia arriba o hacia abajo y programar la duración en minutos.



- 3 Seleccionar horas. Deslizar hacia arriba o hacia abajo y programar la duración deseada en horas.



- 4 Pulsar el símbolo . Se ha adoptado la duración programada. En el indicador de la zona de cocción se muestra el transcurso de la duración programada.



## Transcurrida la duración seleccionada

Una vez transcurrida la duración del ciclo de cocción, la zona de cocción se apaga. Suena una señal. En el indicador de zona de cocción se ilumina **00.00** <sup>h</sup><sub>min</sub> y el nivel de potencia **0.0**.

**Nota:** Se puede programar una duración de hasta 9 horas y 59 minutos. En función del nivel de potencia programado la zona de cocción también puede desconectarse antes de que haya transcurrido por completo la duración seleccionada. Véase el capítulo *Desconexión de seguridad*.

### Corregir la duración del ciclo de cocción:

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo . Volver a ajustar la duración del ciclo de cocción. Para adoptar la duración del ciclo de cocción, pulsar el símbolo .

### Borrar la duración del ciclo de cocción:

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo . Para borrar la duración del ciclo de cocción, restablecer a **00|00** <sup>h</sup><sub>min</sub> y pulsar el símbolo .

## Desconexión de seguridad

La desconexión de seguridad se activa cuando una zona de cocción permanece durante un tiempo prolongado en funcionamiento sin haberse modificado la programación.

La zona de cocción se desconecta. En el indicador aparece "*Zona de cocción demasiado tiempo encendida*". Pulsar el símbolo . El indicador desaparece. Ahora se puede volver a programar.

El momento en que se activa la desconexión de seguridad depende del nivel de potencia programado. Consultar más información en el capítulo *Solución de averías*.

---

## Transferencia de ajustes

---

### Tiempo sin recipiente

Mantiene activos durante un breve espacio de tiempo (10-90 segundos) los ajustes de la zona de cocción tras retirar el recipiente o desplazarlo sobre la placa. La zona de cocción no calienta.



**Nota:** Mientras transcurre la duración del tiempo sin recipiente pueden modificarse los ajustes de la zona de cocción (excepto para la función booster y el reloj temporizador).

Volver a colocar el recipiente para cocinar en la misma posición mientras transcurre la duración del tiempo sin recipiente. Los ajustes se transfieren automáticamente. La zona de cocción se calienta.

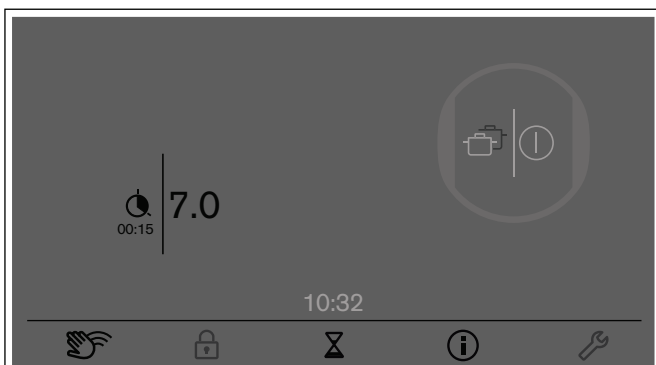
#### Notas

- Si la posición difiere mucho de la original, utilizar la función de transferencia.
- Consultar cómo modificar la duración del tiempo sin recipiente en el capítulo *Menú de opciones*.

### Función de transferencia

Esta función permite transferir los ajustes de una zona de cocción a otra.

- 1 Colocar el recipiente para cocinar, mientras transcurre la duración del tiempo sin recipiente, en otra posición sobre la superficie de cocción. Se reconoce la nueva zona de cocción.



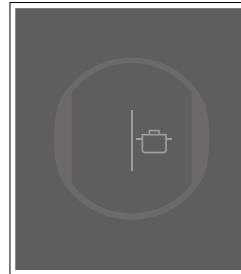
**Nota:** La función de transferencia no está disponible si mientras tanto:

- se ha adoptado otro ajuste (excepto: ajustes en la zona de cocción con tiempo sin recipiente)
- se ha vuelto a mover el recipiente para cocinar

- 2 Pulsar el símbolo . Los ajustes se transfieren.



#### Nota:



Si aparece este símbolo en el indicador de la zona de cocción, los ajustes no se transfirieron correctamente. Levantar el recipiente para cocinar o desplazarlo a otra superficie de cocción. Volver a ajustar la zona de cocción.

---

## Hora

---


### Ajustar la hora


La placa de cocción debe estar encendida.

- 1 Pulsar el símbolo . Se muestra el menú de opciones.
- 2 Pulsar la superficie de la pantalla "Reloj". En el indicador aparece el formato de tiempo y la hora programada.
- 3 Seleccionar el formato de tiempo y programar la hora con la función de deslizamiento.
- 4 Pulsar el símbolo situado abajo a la derecha. La hora se ha ajustado.

## Protección de limpieza de la pantalla

Si se limpia la pantalla mientras la placa de cocción está encendida, se pueden modificar los ajustes. Para que esto no suceda, la placa de cocción dispone de una función de protección para limpieza.

**Conectar:** pulsar el símbolo . Suena una señal. La pantalla queda bloqueada durante 20 segundos. En el indicador aparece el tiempo restante. De este modo se puede limpiar la pantalla sin riesgo de modificar los ajustes.

**Desconectar:** para desconectar la protección antes de tiempo, pulsar el símbolo  y, a continuación, la superficie de la pantalla "Apagar".

**Nota:** La protección para limpieza no incluye el interruptor principal. La placa de cocción se puede desconectar en cualquier momento.


## Seguro para niños


El seguro para niños evita que los niños programen la placa cocción.

**Nota:** Si una zona de cocción está encendida, el seguro para niños no está disponible.

## Conectar y desconectar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar encendida.

**Para encender:** Pulsar el símbolo . La placa de cocción está bloqueada.

**Para apagar:** Pulsar el símbolo  y, a continuación, la superficie de pantalla "apagar". Se ha anulado el bloqueo.


**Nota:** El seguro para niños posee diferentes ajustes (automático, manual, desconectado). Consultar cómo modificar los ajustes en el capítulo *Menú de opciones*.

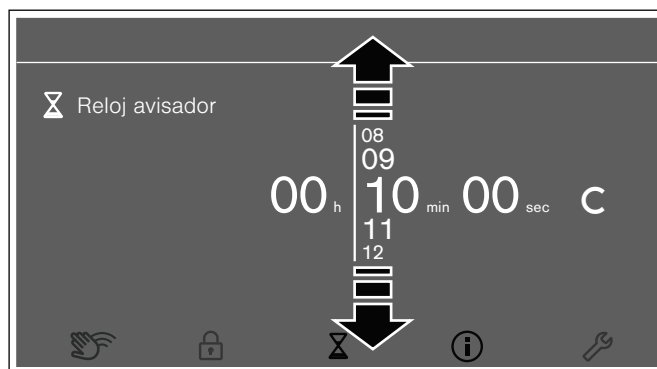
## Reloj avisador


Con el reloj avisador se puede programar una duración de hasta 9 horas, 59 minutos y 59 segundos. Funciona independiente de la placa de cocción.

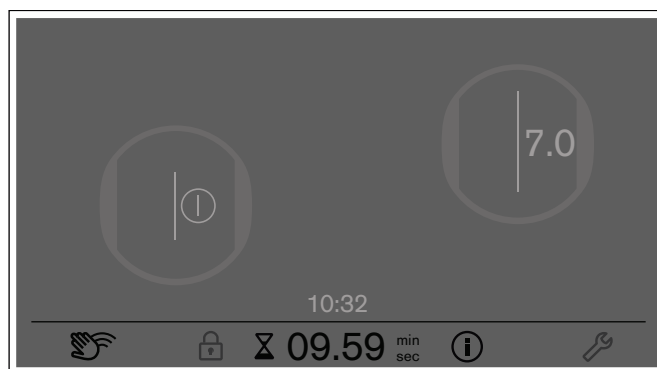
Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.

## Ajustar la duración

- 1 Pulsar el símbolo . En el indicador se muestra **0 h | 00 min 00 sec**.
- 2 En los 10 segundos siguientes deslizar hacia arriba o hacia abajo y programar la duración en minutos.






- 3 Seleccionar horas y segundos. Deslizar hacia arriba o hacia abajo y programar la duración deseada.
- 4 Pulsar el símbolo . En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado.



## Transcurrida la duración seleccionada

Una vez transcurrida la duración suena una señal. En la indicación visual aparece **00.00 min sec**. Pulsar esta indicación. El reloj avisador está apagado.

**Corregir duración:** Pulsar el símbolo  y volver a ajustar la duración. Pulsar el símbolo , para adoptar la duración programada para el ciclo de cocción.

**Borrar la duración:** Pulsar el símbolo  y a continuación, el símbolo **C**.

---

## Menú de opciones

---

Este aparato presenta distintos ajustes predefinidos. Dichos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.


**Nota:** Si una zona de cocción está encendida, el menú de opciones no está disponible.

Ajuste	Descripción / Opciones
Pantalla táctil	Permite modificar el brillo de la pantalla y realizar su calibración para optimizar la respuesta del display al tacto. <ul style="list-style-type: none"><li>● Brillo (medio*)</li><li>● Calibración</li></ul>
Reloj	Permite ajustar la hora y seleccionar su formato. <ul style="list-style-type: none"><li>● Indicador de 12 h</li><li>● Indicador de 24h*</li><li>● Hora</li></ul>
Tonos de aviso	Permite conectar y desconectar los tonos de aviso del aparato: tono de confirmación y tono de manejo incorrecto. <ul style="list-style-type: none"><li>● Todos los tonos de aviso conectados*</li><li>● Tono de confirmación desconectado</li><li>● Todos los tonos de aviso desconectados</li></ul>
Modo hibernación	Permite ajustar el tiempo en el que el aparato tiene un arranque inmediato. Después de este tiempo la placa de cocción se apagará. 0,5-72 horas (1 hora*)
Límite de consumo	Permite limitar el consumo total de la placa de cocción. 600-7.200 W (7.200 W*)
Niveles de potencia	Permite la selección de 9 ó 17 niveles de potencia. Con 17 niveles, puede seleccionar niveles intermedios para una regulación más precisa. <ul style="list-style-type: none"><li>● 17 niveles de potencia*</li><li>● 9 niveles de potencia</li></ul>
Seguro para niños	Impide que los niños puedan accionar la placa de cocción. <ul style="list-style-type: none"><li>● Manual* - El seguro para niños debe encenderse y apagarse siempre de forma manual</li><li>● Automático - El seguro para niños se activa siempre automáticamente al desconectar la placa de cocción</li><li>● Desconectado - El seguro para niños no está disponible</li></ul>
Tiempo sin recipiente	Permite ajustar el tiempo en el que se mantienen activos los ajustes de una zona de cocción tras retirar el recipiente. 10-90 segundos (30 segundos*)
Idioma	Permite la selección de 15 idiomas distintos (Inglés*).
Modo demo	Permite manejar el aparato para fines de demostración sin que éste caliente. El modo demo sólo puede activarse o desactivarse durante los 3 primeros minutos tras conectar el aparato. <ul style="list-style-type: none"><li>● Desactivado*</li><li>● Activado</li></ul>
Ajustes predefinidos	Permite restablecer todos los ajustes predefinidos del aparato.



\* Ajuste predefinido

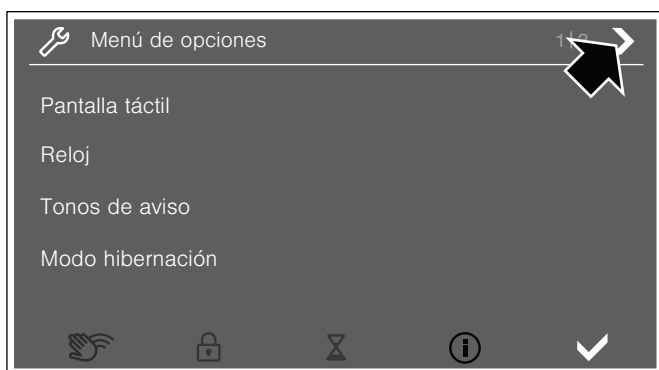
## Modificar los ajustes

La placa de cocción debe estar encendida.

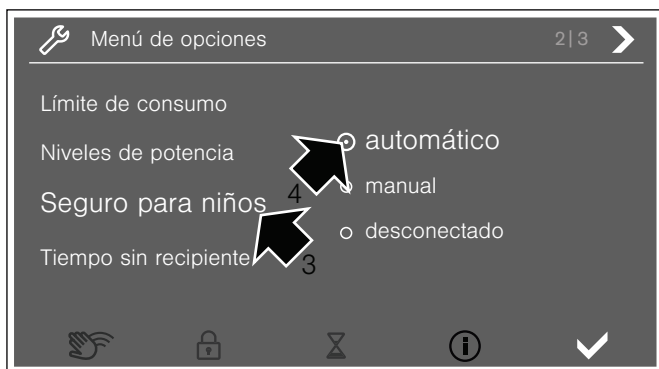
- 1 Pulsar el símbolo . Se muestra el menú de opciones.




- 2 Pulsar los símbolos  o  para pasar de una página a otra.



- 3 Pulsar la superficie de pantalla del ajuste deseado.
- 4 Programar el valor o la opción que se desee.




- 5 Pulsar el símbolo . Se ha guardado el ajuste.

## Calibrar la pantalla táctil


Esta función permite adaptar la precisión de la presión del dedo del usuario para las introducciones en la pantalla.

**Nota:** La pantalla táctil viene calibrada de fábrica. No obstante, puede ser necesario volver a calibrarla para mejorar la precisión con que se introducen los ajustes en la pantalla táctil.



- 1 Pulsar el símbolo . Se muestra el menú de opciones.
- 2 Pulsar la superficie de la pantalla "**Pantalla táctil**". En el indicador aparecen los ajustes para el brillo y la calibración.
- 3 Pulsar la superficie de la pantalla "**Calibración**".
- 4 Seguir las instrucciones de la pantalla.  
La pantalla táctil se ha calibrado.

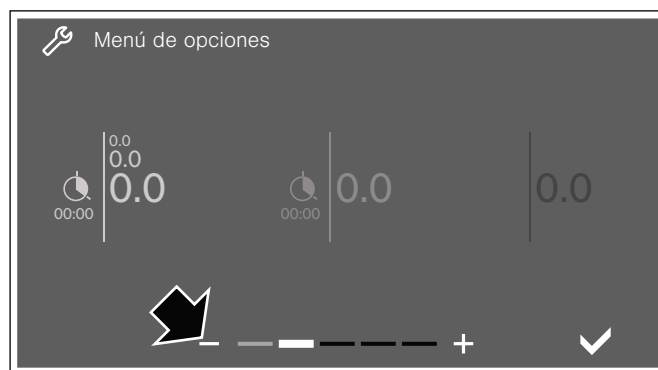
## Programar el brillo


Esta opción permite modificar el brillo de la pantalla táctil.

- 1 Pulsar el símbolo . Se muestra el menú de opciones.
- 2 Pulsar la superficie de la pantalla "**Pantalla táctil**". En el indicador aparecen los ajustes para el brillo y la calibración.
- 3 Pulsar la superficie de la pantalla "**Brillo**". Se muestra el indicador para la programación del brillo de la pantalla táctil.



- 4 Pulsar el símbolo  o  para programar el brillo deseado.



- 5 Pulsar el símbolo . Se ha guardado el ajuste.

## Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias que se mencionan en este capítulo sirven de ayuda para la limpieza y el mantenimiento óptimos de la placa de cocción. Encontrará productos adecuados para ello en el Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda virtual.

### Placa de cocción

Limpiar la placa de cocción siempre después de cocinar. De este modo se evita que los restos de comida se peguen.

Limpiar la placa de cocción sólo cuando esté lo suficientemente fría.

Utilizar sólo productos de limpieza apropiados para placas de cocción. Tener en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje.

No utilizar:

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos corrosivos como spray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de limpieza a vapor

La mejor manera de eliminar la suciedad resistente es utilizando un rascador para vidrio. Observar las indicaciones del fabricante.

Se puede adquirir rascadores adecuados para vidrio a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

### Marco de la placa de cocción

A fin de evitar daños en el marco de la placa de cocción deben seguirse las siguientes indicaciones:

- Utilizar únicamente agua caliente con un poco de jabón.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- No utilizar el rascador para vidrio.

## Solución de averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, tener en cuenta las indicaciones y recomendaciones siguientes.

### Indicaciones, advertencias y mensajes de error

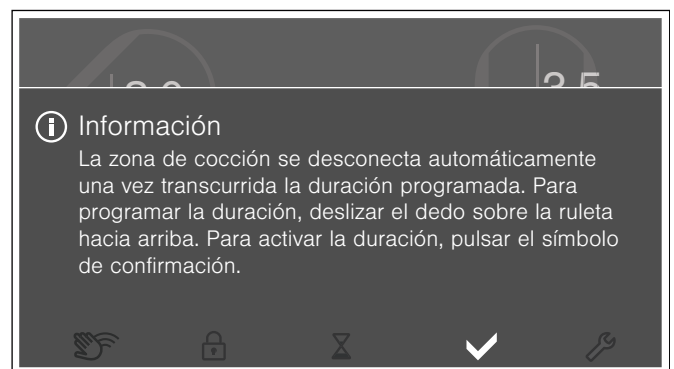
Si se presenta un problema o una avería en el aparato, se muestran automáticamente consejos, advertencias o mensajes de error en la pantalla.

#### Indicaciones

Se muestran consejos cuando la placa de cocción precisa una modificación de la situación actual. Pero también el usuario puede solicitar un consejo. Véase el capítulo *La Tecla Info*.



Para cerrar los consejos pulsar la superficie de la pantalla ✓.

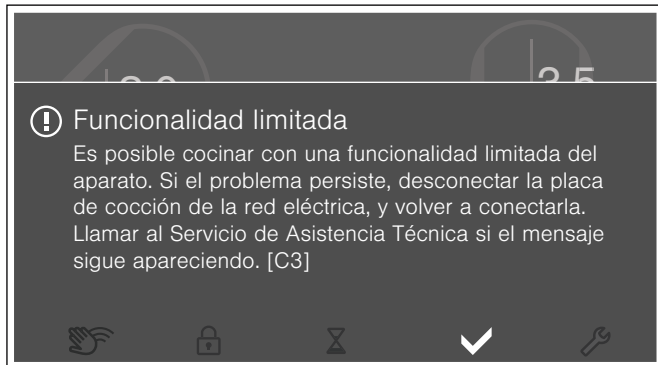


**Nota:** Los consejos se representan mediante una línea azul.



## Advertencias

Las advertencias se muestran cuando se produce algún error interno del aparato que sólo permite utilizar la placa de cocción de forma limitada. Seguir las instrucciones de la pantalla y pulsar la superficie de la pantalla ✓ para cerrar la advertencia.



## Notas

- Las advertencias se representan mediante una línea roja.
- Con algunos mensajes de error se muestra un código de error (ejemplo: [C3])

Debe indicarse el código de error en el caso de que sea necesario llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

## Consejos

Problema	Solución
El tamaño o la forma del recipiente para cocinar no se muestran correctamente en la pantalla táctil.	Es normal que los recipientes para cocinar se representen de forma distinta en la pantalla; esto no afecta al funcionamiento de la placa de cocción (en especial, los recipientes pequeños se representarán como una zona de cocción redonda). Es posible que dos zonas de cocción adyacentes se representen como una sola. Distribuir nuevamente los recipientes. No colocar nunca los recipientes para cocinar fuera de la superficie de cocción útil.
No es posible aumentar el nivel de potencia de la zona de cocción.	Se ha limitado la potencia total de la placa de cocción. Adaptar la potencia total en " <b>Límite de consumo</b> " en el menú de opciones. Un recipiente demasiado grande puede influir en el nivel de potencia máximo de otras zonas de cocción que se encuentren en la misma mitad de la placa de cocción. Distribuir nuevamente los recipientes.
La función Booster se ha desactivado o no puede activarse.	La función Booster sólo puede activarse una vez en las mitades derecha e izquierda de la placa de cocción. Si una segunda zona de cocción se conecta o se encuentra ya en servicio, la función Booster no estará disponible o se desactivará, y la zona de cocción volverá al nivel de potencia <b>9.0</b> . Se ha limitado la potencia total de la placa de cocción. Adaptar la potencia total en " <b>Límite de consumo</b> " en el menú de opciones.
Suena una señal cuando un objeto se encuentra sobre la pantalla táctil.	Retirar el objeto y confirmar la nota del indicador. Volver a ajustar la placa de cocción.

## Mensajes de error

Los mensajes de error se muestran cuando se produce algún error interno del aparato o una avería funcional que no permite continuar utilizando la placa de cocción.

Desconectar el aparato de la red eléctrica. Esperar unos segundos y conectarlo de nuevo. Si el indicador aparece de nuevo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.



**Nota:** Con algunos mensajes de error se muestra un código de error (ejemplo: [C0])

Debe indicarse el código de error en el caso de que sea necesario llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

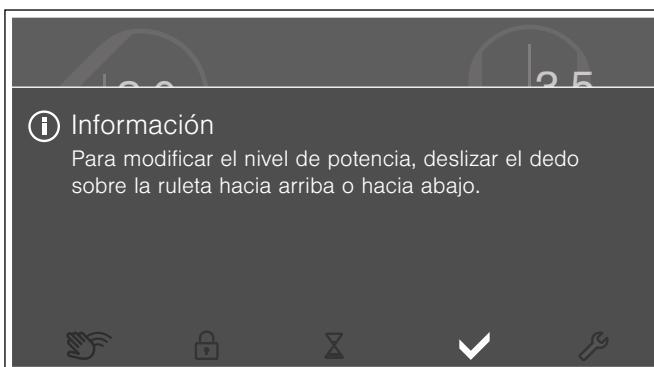
Problema	Solución
No se reconoce el recipiente para cocinar.	El tamaño del recipiente para cocinar no es apropiado. Se recomiendan diámetros de 90 a 340 mm. Es probable que haya líquido bajo el recipiente para cocinar. Asegurarse de que la base del recipiente está seca. Es probable que el recipiente para cocinar no sea apto para placa de inducción.
La placa de cocción se desconecta automáticamente.	Si no existe ninguna zona de cocción en servicio en la placa y no se modifican los ajustes durante un largo periodo de tiempo, la placa de cocción se desconecta automáticamente.
No es posible programar la zona de cocción.	En cada lado de la placa de cocción sólo pueden estar encendidas 2 zonas de cocción al mismo tiempo. Un recipiente para cocinar en el centro de la placa de cocción ocupa una zona de cocción en cada lado de la placa. En cada lado sólo puede programarse otra zona de cocción. Es probable que el recipiente para cocinar no sea apto para placa de inducción.
Los ajustes de la zona de cocción no se adoptan al mover el recipiente para cocinar.	Desplazar más lentamente el recipiente sobre la placa o utilizar la función de transferencia.
La placa de cocción responde de forma anómala o no se puede manejar con normalidad.	Desconectar el aparato de la red eléctrica. Esperar unos segundos y conectarlo de nuevo.

## Modo Demo

Si se muestra el símbolo ✕ en el indicador, significa que el modo Demo está activado. El aparato no calienta. Desconectar el aparato de la red eléctrica. Esperar unos segundos y conectarlo de nuevo. Desactivar a continuación el modo Demo dentro de los siguientes 3 minutos en el menú Opciones.

## La tecla Info

La tecla Info permite consultar información adicional importante sobre alguna función utilizada actualmente. Para consultar esta información pulsar la superficie de la pantalla ⓘ. Se muestra una nota. Para cerrar esta información, pulsar la superficie de la pantalla ✓.



## Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

La tecnología de calentamiento por inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos que hacen que el calor se genere directamente en la base del recipiente. Éstos, dependiendo de la construcción del recipiente, pueden originar ciertos ruidos o vibraciones como los que se describen a continuación:

### Un zumbido profundo como en un transformador

Este ruido se produce al cocinar con un nivel de potencia elevada. La causa de ello es la cantidad de energía que se transmite de la placa de cocción al recipiente. Este ruido desaparece o se debilita, en cuanto disminuye el nivel de potencia.

### Un silbido bajo

Dicho ruido se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece, en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente.

### Crepitar

Este ruido se presenta en los recipientes, que están compuestos de diferentes materiales superpuestos. El ruido es debido a las vibraciones que se producen en las superficies de unión de las diferentes superposiciones de materiales. Este ruido procede del recipiente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos puede variar.

## Unos silbidos elevados

Los ruidos se producen sobre todo en los recipientes compuestos de diferentes superposiciones de materiales, tan pronto como estos se ponen en marcha a la máxima potencia de calentamiento y al mismo tiempo en dos zonas de cocción. Estos silbidos desaparecen o son más escasos, tan pronto como se disminuye la potencia.

## Ruido del ventilador

Para un uso adecuado del sistema electrónico, la placa de cocción debe funcionar a una temperatura controlada. Para esto, la placa de cocción está provista de un ventilador que se pone en marcha para refrigerar y controlar la temperatura del sistema electrónico. El ventilador también puede funcionar por inercia, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Los ruidos que se han descrito son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

---

## Servicio de atención al cliente

---

Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente estará encantado de ayudarle. 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 identificación con los números correspondientes los encontrará en la parte inferior 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.

# Índice

<b>Indicações de segurança</b>	<b>21</b>
Indicações de segurança relativas ao aparelho	21
Causas de danos	22
<b>Protecção do meio ambiente</b>	<b>22</b>
Eliminar de forma ecológica	22
Dicas para poupar energia	23
<b>Cozedura por indução</b>	<b>23</b>
Vantagens	23
Recipientes	23
<b>Conhecer o aparelho</b>	<b>23</b>
Placa de cozinhar	23
Ecrã táctil	24
Indicações da zona de cozinhar	24
Função de deslocar	25
Indicação de calor residual	25
<b>Regular a placa de cozinhar</b>	<b>25</b>
Ligar e desligar a placa de cozinhar	25
Modo de repouso	25
Regular uma zona de cozinhar	25
Tabela de regulação	26
<b>Função Booster</b>	<b>27</b>
Restrições de utilização para a função Booster	27
Ligar e desligar a função Booster	28
<b>Temporizador</b>	<b>28</b>
Regular o tempo de duração	28
No final do tempo de duração	28
<b>Corte de segurança</b>	<b>29</b>
<b>Transferência de regulações</b>	<b>29</b>
Memória de curta duração	29
Função de transferência	29
<b>Hora</b>	<b>30</b>
Acertar a hora	30
<b>Bloqueio do visor para limpeza</b>	<b>30</b>
<b>Fecho de segurança para crianças</b>	<b>30</b>
Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças	30
<b>Alarme de curta duração</b>	<b>30</b>
Regular o tempo de duração	30
No final do tempo de duração	31
<b>Menu de opções</b>	<b>31</b>
Alterar as regulações	32
Calibrar o ecrã táctil	32
Regular a luminosidade	32

<b>Limpeza e manutenção</b>	<b>33</b>
Vitrocerâmica	33
Friso da placa	33
<b>Eliminar anomalias</b>	<b>33</b>
Notas, avisos e mensagens de erro	33
Dicas	34
Modo de demonstração	35
Tecla de informação	35
Ruídos de funcionamento normais da placa de cozinhar	35
<b>Serviço de Apoio ao Cliente</b>	<b>36</b>

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) e na loja Online: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## Indicações de segurança

Leia atentamente o presente manual de instruções, para poder utilizar a sua placa de cozinhar de forma segura e correcta.

Guarde em local seguro o manual de instruções e de montagem, bem como o cartão de identificação do aparelho. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe os documentos.

Verificar o aparelho depois de o ter retirado da embalagem. No caso de ter sofrido danos durante o transporte, não ligar o aparelho. Contactar o Serviço de Assistência Técnica e especificar por escrito os danos causados, caso contrário, perder-se-á o direito a qualquer tipo de indemnização.

### Indicações de segurança relativas ao aparelho

Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Utilize o aparelho exclusivamente para a preparação de alimentos. Durante o funcionamento, não deixe o aparelho sem vigilância.

#### Utilização segura

Não podem utilizar o aparelho sem vigilância os adultos e crianças

- com problemas físicos ou psíquicos ou
- que não tenham conhecimentos nem experiência

para utilizarem o aparelho de forma correcta.

As crianças têm de estar sob vigilância para impedir que brinquem com o aparelho.

#### Óleo e gordura sobreaquecidos

**Perigo de incêndio!** O óleo e a gordura sobreaquecidos incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe o óleo ou a gordura sem vigilância. Nunca apague óleo ou gordura a arder com água. Abafe as chamas com uma tampa ou um prato. Desligue a zona de cozinhar.

#### Alimentos em banho-maria

Os alimentos podem ser preparados em banho-maria num recipiente que é colocado num recipiente maior com água. Os alimentos são aquecidos suave e uniformemente e cozinhados através da água quente e não directamente através do calor da zona de cozinhar. Para cozinhar em banho-maria não se deve colocar latas, recipientes de vidro e outros recipientes directamente na base do recipiente com água para evitar que o vidro da placa de cozinhar ou do recipiente estale, uma vez que a zona de cozinhar pode sobreaquecer.

#### Zonas de cozinhar quentes

**Perigo de queimaduras!** Nunca toque em zonas de cozinhar quentes. Mantenha as crianças afastadas da placa de cozinhar.

#### Perigo de incêndio!

- Não coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar.
- Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.

#### Bases de recipientes e zonas de cozinhar molhadas

**Perigo de ferimentos!** O líquido existente entre a base do recipiente e a zona de cozinhar pode criar pressão de vapor, fazendo com que o recipiente salte de repente. Mantenha a zona de cozinhar e a base do recipiente sempre secos.

#### Falhas na vitrocerâmica

**Perigo de choque eléctrico!** Desligue o fusível no quadro eléctrico se a vitrocerâmica estiver estalada ou apresentar falhas ou fissuras. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

#### A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não está a funcionar

**Perigo de queimaduras!** Desligue o aparelho da rede eléctrica. Aguarde alguns segundos e volte a ligá-lo. Se a indicação não surgir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

#### A placa de cozinhar desliga-se

**Perigo de incêndio!** Se a placa de cozinhar se desligar sozinha e não permitir a utilização das suas funções, pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Para evitar que isso aconteça, tem de desligar a placa de cozinhar da rede eléctrica. Para isso, desligue o fusível no quadro eléctrico. Se a seguir o problema não for eliminado, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

#### Objectos metálicos

**Perigo de queimaduras!** Nunca coloque objectos de metal (facas, garfos, colheres, tampas) ou alimentos em folha de alumínio sobre a placa de cozinhar, pois estes podem aquecer muito rapidamente.

#### Turbina de arrefecimento

A placa de cozinhar está equipada por baixo com uma turbina de arrefecimento. Se a placa de cozinhar se situar por cima de uma gaveta, esta não pode conter objectos pequenos ou papéis. Estes podem ser aspirados e prejudicar o arrefecimento do aparelho ou danificar a ventilação.

Entre o conteúdo da gaveta e a entrada de ventilação tem de existir uma distância mínima de 2 cm.

## Reparações indevidas

**Perigo de choque eléctrico!** As reparações indevidas são perigosas. Se o aparelho estiver avariado, desligue o fusível correspondente no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica. As reparações só devem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica.

## Desligar a placa de cozinhar

Desligue sempre a placa de cozinhar com o interruptor principal depois de cada utilização. Não espere que a placa de cozinhar se desligue automaticamente porque já não se encontram recipientes sobre a mesma.

## Pacemaker

Este aparelho está em conformidade com a directiva relativa à segurança e compatibilidade electromagnética.

**Contudo, recomenda-se que as pessoas com pacemaker se mantenham afastadas deste aparelho!** É possível que alguns pacemakers disponíveis no mercado não estejam em conformidade com a directiva relativa à segurança e compatibilidade electromagnética e sejam produzidas interferências. Estas podem por em risco o funcionamento correcto do pacemaker. É possível que outros aparelhos como, p. ex., aparelhos auditivos sofram interferências.

## Causas de danos

### Atenção!

- As bases ásperas dos recipientes riscam a placa de vitrocerâmica.
- Evite ligar zonas de cozinhar com tachos vazios sobre as mesmas, pois pode danificá-los.
- Não coloque frigideiras e tachos quentes sobre o painel de comandos, o interruptor principal ou o friso da placa, pois pode danificá-los.
- A queda de objectos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozinhar pode provocar danos.
- Se colocar folha de alumínio ou recipientes de plástico sobre as zonas de cozinhar quentes, estes derretem e agarram-se à placa. A utilização de película de protecção para fogões não é indicada para a sua placa de cozinhar.

## Vista geral

Na tabela seguinte pode encontrar os danos que ocorrem com maior frequência:

Danos	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.
	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica.
Riscos	Sal, açúcar e areia	Não utilize a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho.
	Fundos de panelas e de frigideiras ásperos	Verifique a sua loiça.
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica.
	Desgaste das panelas	Levante os tachos e as frigideiras ao deslocá-los.
Lascas	Açúcar, alimentos com elevado teor de açúcar	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.

## Protecção do meio ambiente

Desembale o aparelho e elimine a embalagem de forma ecológica.

## Eliminar de forma ecológica



Este aparelho está em conformidade com a directiva comunitária 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Esta directiva estabelece o quadro comunitário para a recolha e valorização dos equipamentos usados.

## Dicas para poupar energia

- Use panelas e frigideiras com bases planas. O consumo de energia aumenta se as bases não forem planas.
- Para pequenas porções, utilize um tacho pequeno. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.
- Tape as panelas sempre com as respectivas tampas. Se cozinhar sem tampa, consome quatro vezes mais energia.
- Cozinhe com pouca água. Assim poupa energia e os legumes mantêm as vitaminas e os minerais.
- Reduza atempadamente a temperatura para uma potência de cozedura mais baixa.

---

## Cozedura por indução

---

### Vantagens

Na cozedura por indução, o calor é produzido directamente na base do recipiente. Isto tem muitas vantagens:

- **Poupança de tempo a cozinhar e a fritar.** Os recipientes são aquecidos directamente.
- **Poupança energética.**
- **Limpeza e conservação mais fáceis.** Os alimentos derramados não queimam tão depressa.
- **Admissão de calor controlada e segurança.** A indução produz ou interrompe a admissão de calor imediatamente após cada utilização. O aquecimento é interrompido quando os recipientes são retirados da zona de cozinhar, mesmo se a zona de cozinhar estiver ligada.

### Recipientes

#### Recipientes adequados

Utilize exclusivamente recipientes ferromagnéticos de aço esmaltado, ferro fundido ou recipientes especiais de indução de aço inoxidável.

#### Recipientes inadequados

Não utilize recipientes de aço inox normal, de vidro, cerâmica, cobre ou alumínio.

#### Verificar os recipientes

Os seus recipientes são adequados quando a base do tacho ou da frigideira atrai um íman. Em regra, os fabricantes fazem referência a recipientes adequados para indução.

### Base dos recipientes

A qualidade da base dos recipientes pode influenciar o resultado dos cozinhados. O material da base dos recipientes deve distribuir o calor uniformemente. É considerado adequado, p. ex., uma base do tipo sanduiche de aço inox.

### Recipientes vazios ou recipientes com base fina

#### Perigo de queimaduras!

Não aqueça recipientes vazios ou recipientes com base fina. Um recipiente vazio pode aquecer de tal forma rápido que o corte de segurança não é activado atempadamente podendo ser atingida uma temperatura elevada. A base do recipiente pode derreter-se e danificar a vitrocerâmica da placa de cozinhar. Não toque no recipiente quente e desligue a zona de cozinhar. Se a placa de cozinhar não funcionar depois da zona de cozinhar arrefecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

### Identificação da panela (tacho)

A posição, o tamanho e a forma do recipiente utilizado são reconhecidos automaticamente pela placa de cozinhar. São adequados tamanhos com um diâmetro de 90 a 340 mm.

**Nota:** As indicações da zona de cozinhar podem divergir do tamanho e da forma reais do recipiente. Isto é normal e não prejudica o funcionamento da placa de cozinhar.

---

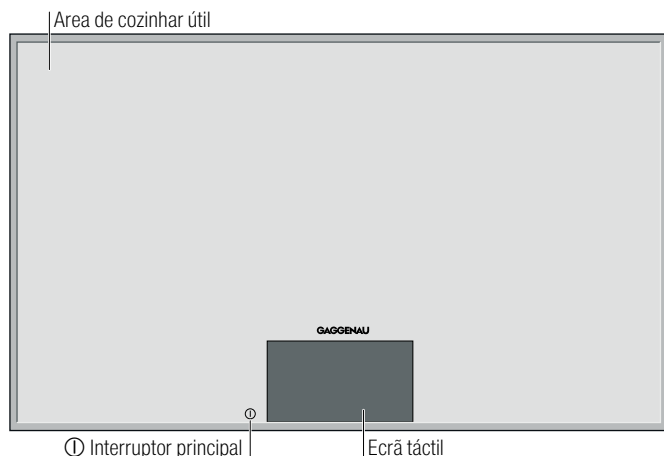
## Conhecer o aparelho

---

### Placa de cozinhar

A placa de cozinhar dispõe de uma indução de superfície total. Pode colocar o recipiente aleatoriamente sobre toda a área de cozinhar útil. A posição, o tamanho e a forma do recipiente utilizado são reconhecidos automaticamente.

**Nota:** Em cada lado da placa de cozinhar podem apenas estar 2 zonas de cozinhar em funcionamento simultâneo.



## Ecrã táctil

O ecrã táctil é operado de forma simples por toque digital. Active a função desejada tocando brevemente nas respectivas áreas dos visores ou zonas do visor.

**Nota:** A respectiva função é apenas activada depois de retirar o dedo.

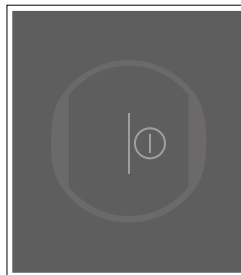


**Atenção!** Não coloque recipientes quentes na zona do ecrã táctil. O sistema electrónico pode sobreaquecer.

**Nota:** Mantenha o visor sempre seco, pois a humidade prejudica o seu funcionamento.

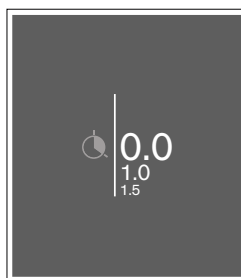
## Indicações da zona de cozinhar

### Zona de cozinhar reconhecida



A zona de cozinhar foi reconhecida. Para seleccionar a zona de cozinhar, toque no símbolo ⓘ.

### Zona de cozinhar seleccionada



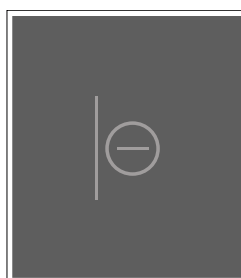
A zona de cozinhar foi seleccionada. Pode regular o nível de potência.

### Zona de cozinhar ligada



A zona de cozinhar foi ligada. O nível de potência acende-se na indicação.

### Outras indicações



A zona de cozinhar indicada não pode ser regulada.

#### Possíveis causas:

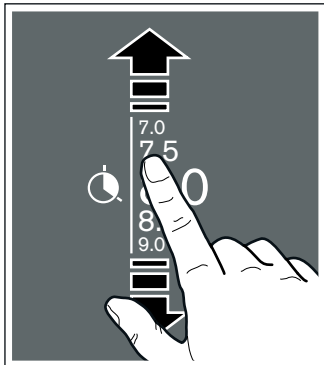
- Em cada lado da placa de cozinhar podem apenas estar 2 zonas de cozinhar em funcionamento simultâneo.
- O recipiente não é adequado para indução.



## Função de deslocar

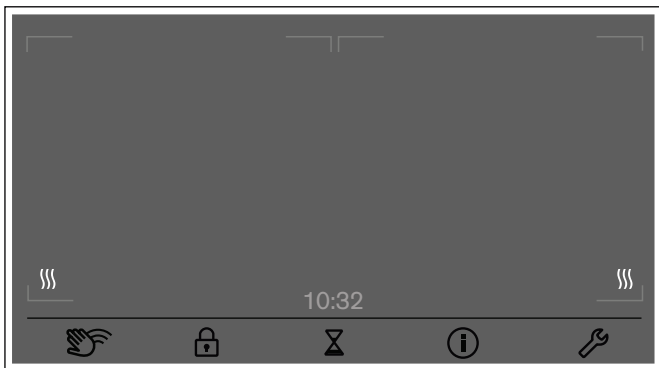
Com a função de deslocar pode alterar diversos valores de regulação como os níveis de potência, a duração e o tempo e outros valores no menu de opções.

Seleccione primeiro o valor que deseja ajustar. Toque na área do visor e deslize com o dedo para cima ou para baixo.



## Indicação de calor residual

A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual para cada lado, que chama a atenção para zonas de cozinhar que ainda estão quentes. Não toque nas zonas de cozinhar, ou no respectivo lado, com esta indicação. Mesmo se a placa de cozinhar já estiver desligada, fica aceso enquanto as zonas de cozinhar ainda estiverem quentes.



## Regular a placa de cozinhar

Neste capítulo irá aprender a regular as zonas de cozinhar. Da tabela de regulação constam os níveis de potência e os tempos de cozedura para diversos pratos.

## Ligar e desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar é ligada e desligada no interruptor principal.

**Ligar:** Toque no símbolo . A indicação sobre o interruptor principal acende-se. A placa de cozinhar está pronta para entrar em funcionamento após um curto espaço de tempo.

**Desligar:** Toque no símbolo . A indicação no visor apaga-se. Todas as zonas de cozinhar estão desligadas. O modo de repouso está activado. Ver o capítulo *Modo de repouso*.

A indicação de calor continua acesa até as zonas de cozinhar estarem arrefecidas.

**Nota:** A placa de cozinhar desliga-se automaticamente quando todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 60 segundos e não se efectuar regulações no ecrã táctil.

## Modo de repouso

Assim que desligar a placa de cozinhar, o modo de repouso é activado durante um tempo de duração regulado. A lâmpada sobre o interruptor principal pisca. A placa de cozinhar só se desliga totalmente depois de decorrido o tempo de duração. Durante o modo de repouso pode ligar novamente o aparelho através do interruptor principal. O aparelho fica imediatamente pronto a funcionar.

**Nota:** O procedimento para alteração do tempo de duração do modo de repouso é descrito no capítulo *Menu de opções*.

## Regular uma zona de cozinhar

Com a função de deslocar regula o nível de potência desejado.

---

Nível de potência 1.0 = potência mínima

---

Nível de potência 9.0 = potência máxima


---

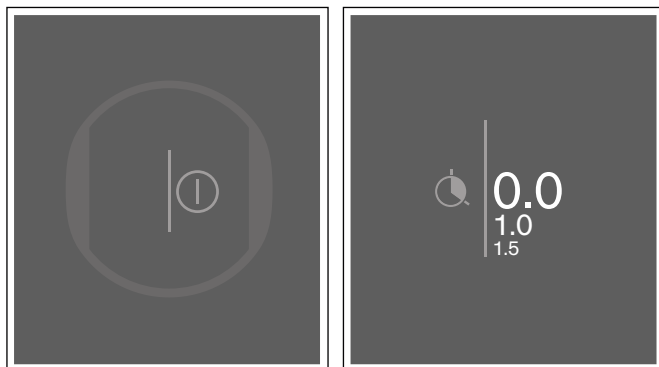
Cada nível de potência tem uma fase intermédia. Esta está identificada com x.5.

**Nota:** O procedimento para activação das fases intermédias é descrito no capítulo *Menu de opções*.

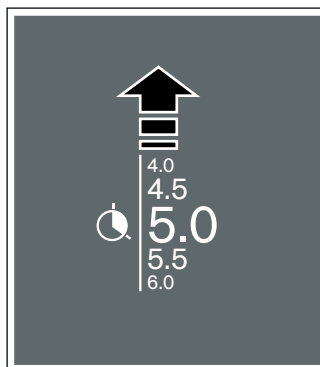
## Regular o nível de potência

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

- 1 Colocar o recipiente na área de cozinhar.
- 2 Tocar no símbolo  da zona de cozinhar no visor. Na indicação acende-se **0.0**.



- 3 Dentro dos próximos 4 segundos, deslizar para cima ou para baixo e regular o nível de potência desejado.



### Desligar a zona de cozinhar

Deslizar para baixo até surgir **0.0**. A zona de cozinhar desliga-se e, decorridos cerca de 4 segundos, surge como zona de cozinhar reconhecida.

## Tabela de regulação

A tabela que se segue contém alguns exemplos. Os tempos de cozedura dependem do tipo, do peso e da qualidade dos alimentos, pelo que são possíveis divergências.

**Nota:** Ao cozinhar guisados ou pratos líquidos como sopas, molhos ou bebidas, estes podem aquecer demasiado depressa e verter ou salpicar. Por este motivo, recomenda-se o aquecimento gradual num nível de potência adequado e mexendo sempre.

	Nível de potência
<b>Derreter</b>	
Chocolate, coberturas, manteiga, mel	1.0
Gelatina	1.0 - 2.0
<b>Aquecer e manter quente</b>	
Guisado (p. ex., guisado de lentilhas)	1.0 - 2.0
Leite**	1.5 - 2.5
Aquecer salsichas em água**	3.0 - 4.0
<b>Descongelar e aquecer</b>	
Espinafres, ultracongelados	2.5 - 3.5
Carne de vaca estufada, ultracongelada	2.5 - 3.5
<b>Cozer em lume brando, abaixo do ponto de ebulição</b>	
Bolinhas, bolinhos de batata	4.5 - 5.5*
Peixe	4.0 - 5.0
Molhos brancos, p. ex., molho bechamel	1.0 - 2.0
Molhos batidos, p. ex., molho bernaise, molho holandês	3.0 - 4.0
<b>Cozer, cozinhar a vapor, estufar</b>	
Arroz	2.0 - 3.0
Arroz doce	2.0 - 3.0
Batatas cozidas, com pele	4.0 - 5.0
Batatas cozidas	4.0 - 5.0
Massas alimentícias, massa	6.0 - 7.0*
Guisado, sopas	3.5 - 4.5
Legumes	2.5 - 3.5
Legumes, ultracongelados	3.5 - 4.5
Cozinhar na panela de pressão	4.5 - 5.5
<b>Estufar</b>	
Rolinhos de carne	4.0 - 5.0
Carne para estufar	4.0 - 5.0

	Nível de potência
Carne de vaca estufada	3.5 - 4.5
<b>Assar**</b>	
Escalope, simples ou panado	6.0 - 7.0
Escalope, ultracongelado	6.0 - 7.0
Costeleta, simples ou panada	6.0 - 7.0
Bife (3 cm de espessura)	7.0 - 8.0
Peito de aves (2 cm de espessura)	5.0 - 6.0
Peito de aves, ultracongelado	5.0 - 6.0
Peixe e filete de peixe, simples	5.0 - 6.0
Peixe e filete de peixe, panado	6.0 - 7.0
Peixe e filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6.0 - 7.0
Gambas e camarões	7.0 - 8.0
Pratos de frigideira, ultracongelados	6.0 - 7.0
Panquecas	6.0 - 7.0
Omeleta	3.5 - 4.5
Ovos estrelados	5.0 - 6.0
<b>Fritar** (fritar 150 g - 200 g por dose em 1-2 l de óleo)</b>	
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, panadinhos de frango	8.0 - 9.0
Croquetes	7.0 - 8.0
Almôndegas	7.0 - 8.0
Carne, p. ex., frango em pedaços	6.0 - 7.0
Peixe, panado ou em massa de cerveja	6.0 - 7.0
Legumes, cogumelos, panados ou em massa de cerveja	6.0 - 7.0
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4.0 - 5.0

\* Cozedura contínua sem tampa

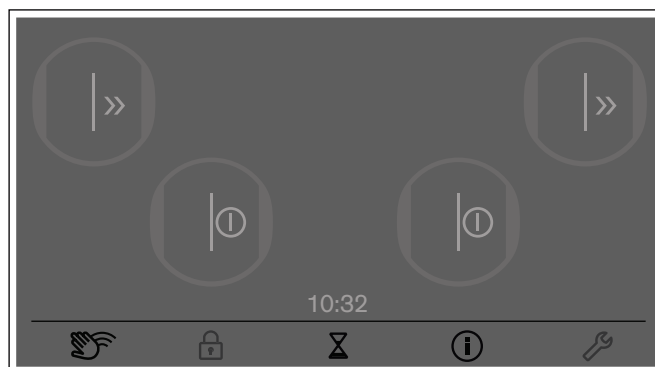
\*\* Sem tampa

## Função Booster

Com esta função, os seus alimentos são aquecidos ainda mais rapidamente que com o nível de potência **9.0**. A função Booster aumenta por breves instantes a potência máxima da zona de cozinhar seleccionada.

## Restrições de utilização para a função Booster

Pode activar a função Booster apenas uma vez na metade direita e esquerda da placa de cozinhar. Se for ligada uma segunda zona de cozinhar ou se esta já estiver em funcionamento, a função Booster não está disponível ou a função Booster é desactivada e a zona de cozinhar volta para o nível de potência **9.0**.



## Ligar e desligar a função Booster

A zona de cozinhar tem de estar seleccionada.

**Ligar:** Deslize com o dedo para cima até a função Booster ficar regulada. Na indicação da zona de cozinhar surge >>. A função foi activada.

**Desligar:** Deslize com o dedo para baixo. A função está desactivada. Para desligar totalmente a zona de cozinhar, deslize para baixo até surgir 0.0 na indicação.

**Nota:** A função Booster desliga-se automaticamente em determinadas circunstâncias para proteger os componentes electrónicos da placa de cozinhar contra sobreaquecimento.

---


## Temporizador

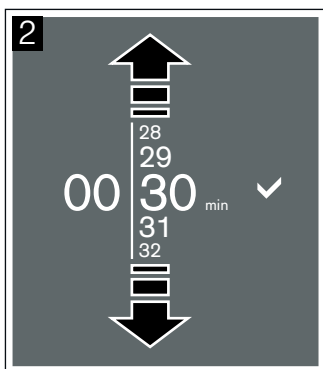
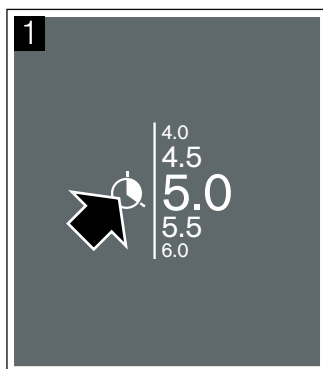
---

Com o temporizador pode desligar automaticamente uma zona de cozinhar depois de decorrido um tempo de duração regulado.

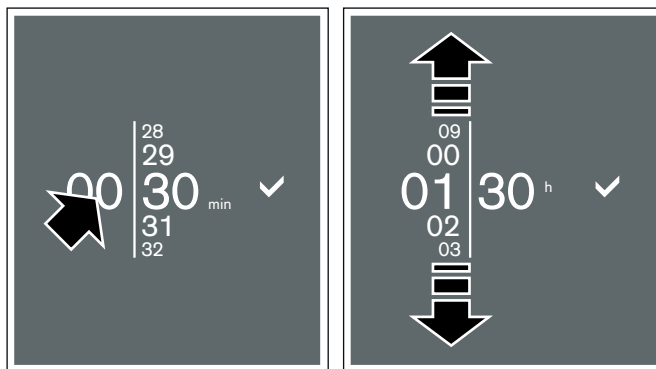
### Regular o tempo de duração

A zona de cozinhar tem de estar seleccionada e o nível de potência regulado.

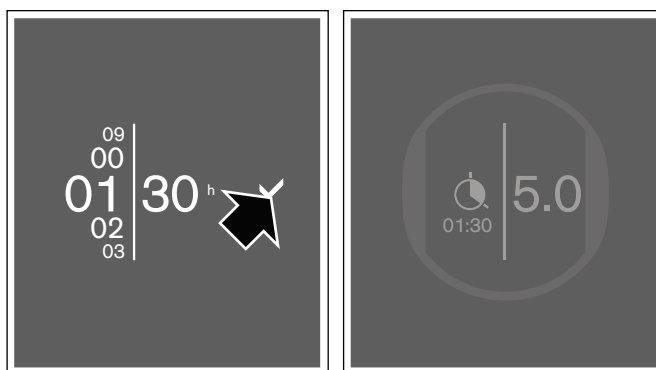
- 1 Toque no símbolo . Na indicação da zona de cozinhar acende-se 00|00<sup>h</sup> min.
- 2 Dentro dos próximos 4 segundos, deslizar para cima ou para baixo e regular o tempo de duração desejado em minutos.



- 3 Seleccionar as horas. Deslizar para cima ou para baixo e regular o tempo de duração desejado em horas.




- 4 Toque no símbolo ✓. O tempo de duração regulado foi assumido. O tempo de duração começa a decorrer visivelmente na indicação.




### No final do tempo de duração

Depois de o tempo de duração chegar ao fim, a zona de cozinhar desliga-se. Ouve-se um sinal sonoro. Na indicação da zona de cozinhar acende-se 00.00<sup>h</sup> min e o nível de potência 0.0.

**Nota:** Pode ser regulado um tempo de duração até 9 horas e 59 minutos. Conforma o nível de potência regulado, a zona de cozinhar também se pode desligar antes de decorrer o tempo de duração. Ver o capítulo *Corte de segurança*.

**Corrigir o tempo de duração:** Selecciona a zona de cozinhar e toque no símbolo . Regule de novo o tempo de duração. Para assumir o tempo de duração, toque no símbolo ✓.

**Anular o tempo de duração:** Selecciona a zona de cozinhar e toque no símbolo . Para anular o tempo de duração, regule para 00|00<sup>h</sup> min e toque no símbolo ✓.

## Corte de segurança

Se uma zona de cozinhar estiver em funcionamento durante muito tempo e a regulação não for alterada, é activado o corte de segurança.

A zona de cozinhar desliga-se. Na indicação surge "*Zona de cozinhar demasiado tempo em funcionamento*". Toque no símbolo ✓. A indicação apaga-se. Pode efectuar a regulação de novo.

O nível de potência regulado determina quando o corte de segurança é activado. Consulte outras informações no capítulo *Eliminar anomalias*.

## Transferência de regulações

### Memória de curta duração

Assim que levantar o recipiente ou o deslocar na placa de cozinhar, todas as regulações da zona de cozinhar são memorizadas por um curto espaço de tempo (10-90 segundos). A zona de cozinhar não aquece.



**Nota:** Durante o tempo de duração da memória de curta duração, podem ser alteradas as regulações da zona de cozinhar (excepto: função Booster e temporizador).

Coloque os recipientes dentro do tempo de duração da memória de curta duração novamente na mesma posição. As regulações são transferidas automaticamente. A zona de cozinhar aquece.

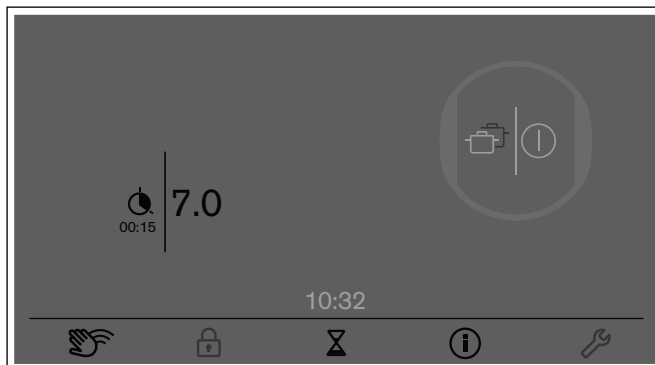
#### Notas

- Se a posição for muito diferente da posição original, utilize a função de transferência
- O procedimento para alteração do tempo de duração da memória de curta duração é descrito no capítulo *Menu de opções*.

## Função de transferência

Com esta função pode transferir as regulações de uma zona de cozinhar para outra zona de cozinhar.

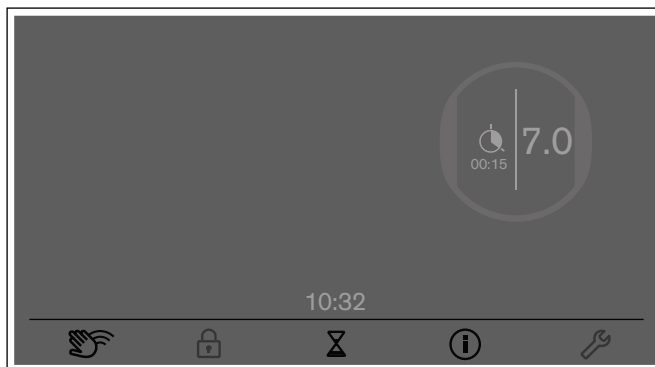
- 1 Coloque os recipientes dentro do tempo de duração da memória de curta duração numa outra zona da área de cozinhar. A nova zona de cozinhar é reconhecida.



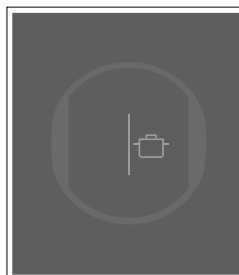
**Nota:** A função de transferência deixa de estar disponível se, entretanto:

- efectuar uma regulação (excepto: regulações na zona de cozinhar com memória de curta duração)
- deslocar novamente os recipientes

- 2 Toque no símbolo . As regulações foram transferidas.



#### Nota:



Se este símbolo surgir na indicação das zonas de cozinhar, as regulações não foram completamente transferidas. Levante o recipiente ou desloque-o na área de cozinhar. Volte a regular a zona de cozinhar.

---

## Hora

---

### Acertar a hora

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

- 1 Toque no símbolo . O menu de opções é apresentado.
- 2 Toque na área do visor "Relógio". Na indicação surge o formato da hora e a hora acertada.
- 3 Seleccione o formato da hora e acerte a hora com a função de deslocar.
- 4 Toque no símbolo inferior direito. A hora está ajustada.

---

### Bloqueio do visor para limpeza

---

Se limpar o visor enquanto a placa de cozinhar estiver ligada, as regulações podem alterar-se. Para evitar que isso aconteça, a sua placa de cozinhar dispõe de um bloqueio do visor.

**Ligar:** Toque no símbolo . Ouve-se um sinal sonoro. O visor fica bloqueado durante 20 segundos. O tempo de duração restante surge na indicação. Pode limpar o visor sem alterar as regulações.

**Desligar:** Para desligar o bloqueio do visor antecipadamente, toque no símbolo e a seguir "desligue" a área do visor.

**Nota:** O interruptor principal é excluído pelo bloqueio do visor. Assim pode, em qualquer momento, desligar a placa de cozinhar.

---

### Fecho de segurança para crianças

---

Com o fecho de segurança para crianças pode evitar que as crianças liguem a placa de cozinhar.

**Nota:** Se estiver ligada uma zona de cozinhar, a segurança para crianças não está disponível.

### Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

**Ligar:** Toque no símbolo . A placa de cozinhar está bloqueada.

**Desligar:** Toque no símbolo e, a seguir, na área do visor "desligar". O bloqueio está desactivado.

**Nota:** A segurança para crianças dispõe de diversas regulações (automático, manual, desligado). O procedimento para alteração das regulações é descrito no capítulo *Menu de opções*.

---

### Alarme de curta duração

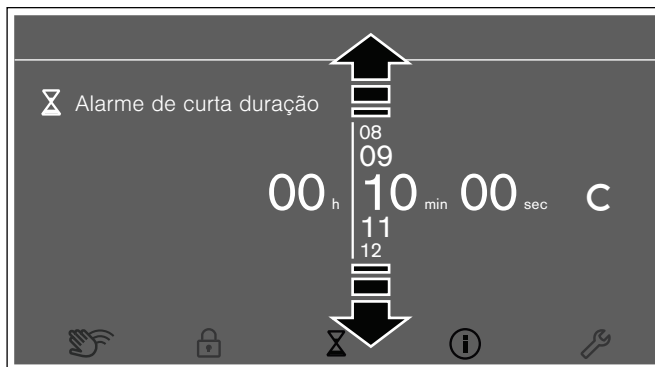
---

Com o alarme de curta duração pode regular um tempo de duração até 9 horas, 59 minutos e 59 segundos. O seu funcionamento é independente da placa de cozinhar.

Esta função não desliga automaticamente uma zona de cozedura.

### Regular o tempo de duração

- 1 Toque no símbolo . Na indicação surge **0 h|00 min 00 sec**.
- 2 Dentro dos próximos 10 segundos, deslize para cima ou para baixo e regule o tempo de duração desejado em minutos.



- 3 Seleccionar as horas e os segundos. Deslize para cima ou para baixo e regule o tempo de duração desejado.
- 4 Toque no símbolo . O tempo de duração começa a decorrer visivelmente na indicação.



## No final do tempo de duração

No final do tempo de duração, ouve-se um sinal sonoro. Na indicação surge **00.00** <sup>min</sup>/<sub>sec</sub>. Toque na indicação. O alarme de curta duração está desligado.

**Corrigir o tempo de duração:** Toque no símbolo ⌚ e volte a regular o tempo de duração. Toque no símbolo ✓ para assumir o tempo de duração regulado.

**Anular o tempo de duração:** Toque no símbolo ⌚ e, a seguir, toque no símbolo C.

## Menu de opções

O seu aparelho dispõe de diversos pré-ajustes. Estes pré-ajustes podem ser personalizados.

**Nota:** Se estiver ligada uma zona de cozinhar, o menu de opções não está disponível.

Regulação	Descrição / opções
Ecrã táctil	Pode alterar a luminosidade do visor e calibrar o visor. A calibração otimiza a capacidade de reacção do visor ao toque digital. <ul style="list-style-type: none"><li>● Luminosidade (média*)</li><li>● Calibração</li></ul>
Relógio	Pode acertar a hora e seleccionar o formato da hora. <ul style="list-style-type: none"><li>● Indicação de 12h</li><li>● Indicação de 24h</li><li>● Hora</li></ul>
Sinal sonoro	Pode ligar ou desligar os sinais sonoros do aparelho. <ul style="list-style-type: none"><li>● Sinais sonoros ligados*</li><li>● Apenas sinal de utilização inadequada ligado</li><li>● Sinais sonoros desligados</li></ul>
Modo de repouso	Pode regular o tempo de duração do modo de repouso. O aparelho desliga-se totalmente depois da duração ajustada. No modo de repouso, o aparelho fica imediatamente pronto a funcionar. 0,5-72 horas (1 hora*)
Gestão de energia	Pode limitar e adaptar a potência total da placa de cozinhar à sua ligação à rede local. Contacte o seu instalador para a adaptação. 600-7200 Watt (7200 Watt*)
Níveis de potência	Pode seleccionar 9 ou 17 níveis de potência. Com 17 níveis de potência pode seleccionar adicionalmente fases intermédias para uma regulação mais precisa. <ul style="list-style-type: none"><li>● 17 níveis de potência</li><li>● 9 níveis de potência</li></ul>
Fecho de segurança para crianças	Pode bloquear a placa de cozinhar e assim evitar que as crianças a liguem. <ul style="list-style-type: none"><li>● manual* - A segurança para crianças tem de ser sempre ligada e desligada manualmente</li><li>● automático - A segurança para crianças é sempre activada automaticamente quando a placa de cozinhar é desligada</li><li>● desligado - A segurança para crianças não está disponível</li></ul>
Memória de curta duração	Pode regular o tempo de duração da memória de curta duração. Assim que os recipientes forem levantados ou deslocados, todas as regulações da zona de cozinhar ficam memorizadas durante esse tempo de duração. 10-90 segundos (30 segundos*)
Idioma	Pode seleccionar um de 15 idiomas (inglês*).
Modo de demonstração	Pode utilizar o aparelho para efeitos de demonstração sem a função de aquecimento. Ligue o modo demonstração nos primeiros 3 min. que se seguem à ligação. <ul style="list-style-type: none"><li>● desligado*</li><li>● ligado</li></ul>
Pré-ajuste	Pode repor todas as regulações de fábrica.

\* Pré-ajuste

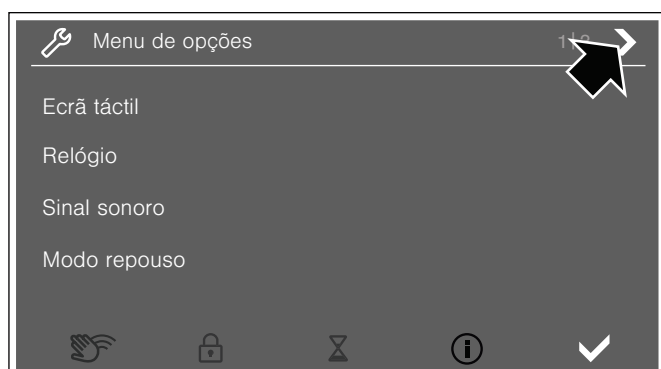
## Alterar as regulações

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

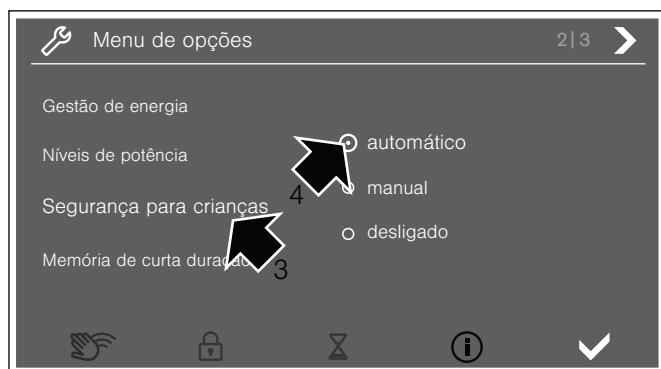
- 1 Toque no símbolo . O menu de opções é apresentado.



- 2 Para folhear, toque nos símbolos < ou >.



- 3 Toque na área do visor da regulação desejada.
- 4 Regule o valor ou a opção desejados.



- 5 Toque no símbolo . A regulação está memorizada.

## Calibrar o ecrã táctil

Com esta função pode adaptar a precisão do seu toque digital para introduções no visor.

**Nota:** O ecrã táctil vem pré-calibrado de fábrica. Contudo, pode ser necessária uma nova calibração para melhorar a precisão das introduções no ecrã táctil.

- 1 Toque no símbolo . O menu de opções é apresentado.
- 2 Toque na área do visor "Ecrã táctil". Na indicação surgem as regulações para a luminosidade e calibração.
- 3 Toque na área do visor "Calibração".
- 4 Siga as instruções do visor.

O ecrã táctil está calibrado.

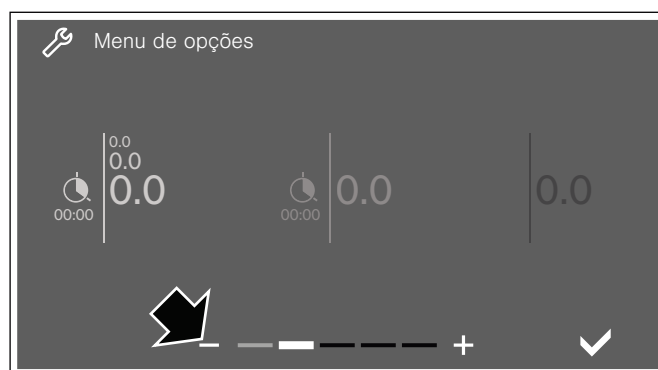
## Regular a luminosidade

Com esta opção pode alterar a luminosidade do ecrã táctil.

- 1 Toque no símbolo . O menu de opções é apresentado.
- 2 Toque na área do visor "Ecrã táctil". Na indicação surgem as regulações para a luminosidade e calibração.
- 3 Toque na área do visor "Luminosidade". Surge a indicação para regular a luminosidade do ecrã táctil.



- 4 Toque no símbolo + ou - e regule a luminosidade desejada.



- 5 Toque no símbolo . A regulação está memorizada.



## Limpeza e manutenção

As recomendações constantes deste capítulo indicam-lhe como proceder à manutenção da sua placa de cozinhar. Poderá adquirir produtos de limpeza adequados através do Serviço de Assistência Técnica ou na nossa loja electrónica.

### Vitrocerâmica

Limpe sempre a placa depois de cozinhar, de modo a evitar que os restos de comida se agarrem à placa de cozinhar.

Aguarde que a placa arrefeça para a limpar.

Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica. Tenha em atenção as indicações de limpeza que se encontram na embalagem.

Nunca utilize:

- Detergente de loiça manual, não diluído;
- Detergente para máquinas de lavar loiça;
- Detergentes abrasivos;
- Produtos de limpeza agressivos, tais como sprays limpa-fornos ou tira-nódoas;
- Esponjas com face abrasiva;
- Aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor.

É possível remover a sujidade mais resistente com um raspador para vidros, disponível no comércio da especialidade. Respeite as indicações do fabricante.

Pode igualmente adquirir um raspador para vidros adequado através do serviço de assistência técnica ou na nossa loja on-line.

### Friso da placa

Para evitar danos no friso da placa, siga as seguintes recomendações:

- Utilize apenas uma solução de água quente e detergente.
- Não utilize produtos abrasivos ou agressivos.
- Não utilize o raspador para vidros.

## Eliminar anomalias

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as seguintes recomendações e sugestões.

### Notas, avisos e mensagens de erro

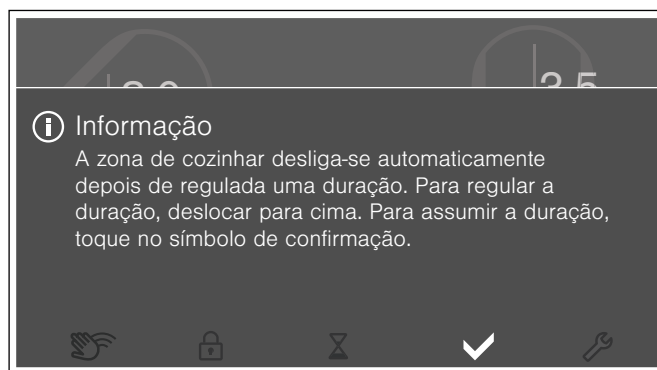
Se surgir um problema, o visor indica automaticamente notas, avisos ou mensagens de erro.

#### Notas

São indicadas recomendações se a placa de cozinhar exigir uma alteração da situação de cozedura actual. Contudo, as recomendações também podem ser consultadas pelo próprio utilizador. Ver o capítulo *Tecla de informação*.



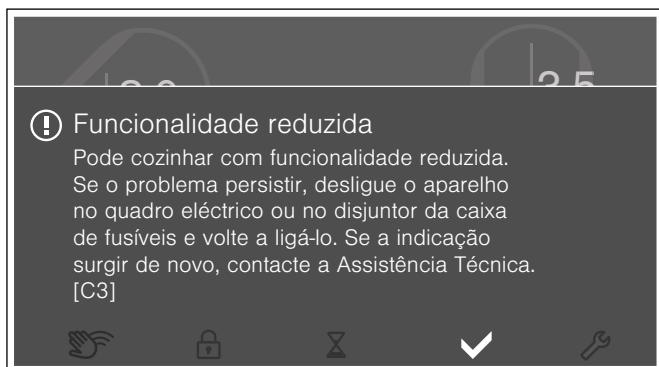
Para fechar as recomendações, toque na área do visor ✓.



**Nota:** As recomendações são apresentadas com uma linha azul.

## Avisos

São indicados avisos quando ocorrem falhas internas do aparelho em que apenas pode utilizar a placa de cozinhar com restrições. Siga as instruções do visor e toque na área do visor ✓ para fechar o aviso.



## Notas

- Os avisos são apresentadas com uma linha vermelha.
- Em alguns avisos é indicado um código de falha (exemplo: [C3])

Nesse caso, indique o código de falha se contactar o Serviço de Assistência Técnica.

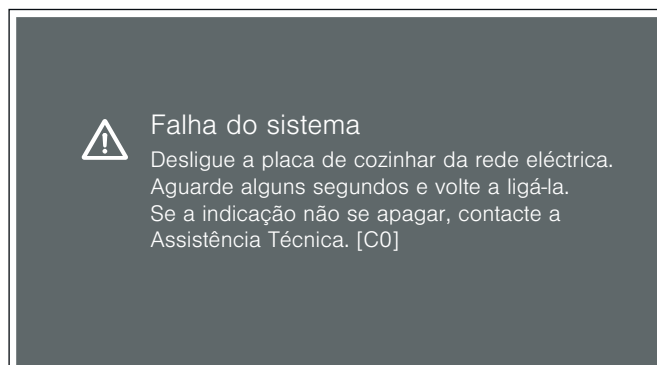
## Dicas

Problema	Solução
O tamanho e a forma do recipiente não é correctamente indicado no ecrã táctil.	As divergências na indicação do recipiente no ecrã são normais e não influenciam a função da placa de cozinhar (os recipientes particularmente pequenos são representados como zona de cozinhar redonda). É possível que duas zonas de cozinhar próximas sejam representadas como uma zona de cozinhar. Distribua os recipientes de novo. Nunca coloque os recipientes fora da área de cozinhar útil.
O nível de potência da zona de cozinhar não pode ser aumentado.	A potência total da placa de cozinhar foi reduzida. Adapte a potência total em " <b>Gestão de energia</b> ", no Menu de opções. Um recipiente muito grande pode influenciar o nível de potência máximo de outras zonas de cozinhar da mesma metade da placa de cozinhar. Distribua os recipientes de novo.
A função Booster foi desactivada ou não pode ser activada.	Pode activar a função Booster apenas uma vez na metade direita e esquerda da placa de cozinhar. Se for ligada uma segunda zona de cozinhar ou se esta já estiver em funcionamento, a função Booster não está disponível ou a função Booster é desactivada e a zona de cozinhar volta para o nível de potência <b>9.0</b> . A potência total da placa de cozinhar foi reduzida. Adapte a potência total em " <b>Gestão de energia</b> ", no Menu de opções.
Soa um sinal sonoro, quando se encontra um objecto no ecrã táctil.	Retire o objecto e confirme a indicação no visor. Agora pode regular novamente a placa de cozinhar.
O recipiente não é reconhecido.	O recipiente não tem as dimensões adequadas. São adequados tamanhos com um diâmetro de 90 a 340 mm. Possivelmente, existe líquido por baixo do recipiente. Certifique-se que a base do recipiente está seca. Possivelmente, o recipiente não é adequado para indução.

## Mensagens de erro

São indicadas mensagens de erro quando ocorrem falhas internas do aparelho em que não pode continuar a utilizar a placa de cozinhar.

Desligue o aparelho da rede eléctrica. Aguarde alguns segundos e volte a ligá-lo. Se a indicação voltar a aparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.



**Nota:** Em algumas mensagens de erro é indicado um código de falha (exemplo: [C0])

Nesse caso, indique o código de falha se contactar o Serviço de Assistência Técnica.

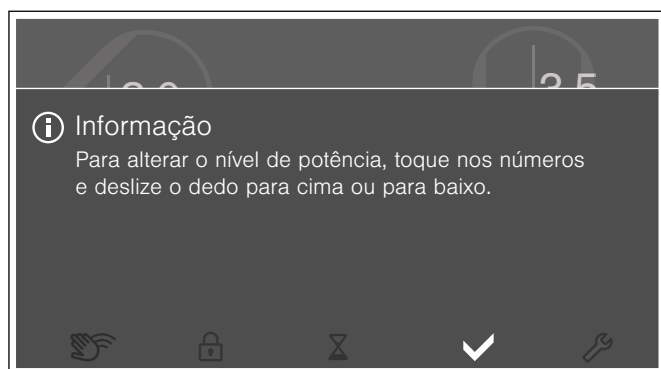
Problema	Solução
A placa de cozinhar desliga-se automaticamente.	Se, na placa de cozinhar, estiver a funcionar uma zona de cozinhar e não alterar as regulações durante um período de tempo prolongado, a placa de cozinhar desliga-se automaticamente.
A zona de cozinhar não pode ser regulada.	Em cada lado da placa de cozinhar podem apenas estar 2 zonas de cozinhar em funcionamento simultâneo.  Um recipiente ao centro da placa de cozinhar ocupa em cada lado da placa de cozinhar uma zona de cozinhar respectivamente. Para cada lado da placa de cozinhar apenas pode regular mais uma zona de cozinhar.  Possivelmente, o recipiente não é adequado para indução.
As regulações da zona de cozinhar não são assumidas com o movimento do recipiente.	Movimente o recipiente mais lentamente sobre a placa de cozinhar ou utilize a função de transferência.
A placa de cozinhar tem uma reacção invulgar ou já não funciona correctamente.	Desligue o aparelho da rede eléctrica. Aguarde alguns segundos e volte a ligá-lo.

## Modo de demonstração

O modo de demonstração está activado se o símbolo ✂ aparecer no visor. O aparelho não aquece. Desligue o aparelho da rede eléctrica. Aguarde alguns segundos e volte a ligá-lo. Depois desligue o modo de demonstração dentro dos primeiros 3 minutos no menu de opções.

## Tecla de informação

Através da tecla de informação pode consultar informações adicionais importantes sobre a função a ser actualmente utilizada. Para consultar a informação, toque na área do visor ⓘ. A informação surge. Para fechar a informação, toque na área do visor ✓.



## Ruídos de funcionamento normais da placa de cozinhar

A tecnologia de indução baseia-se na produção de campos electromagnéticos. Estes produzem o calor directamente na base dos recipientes. As panelas ou frigideiras podem causar os mais diversos ruídos ou vibrações, dependendo do tipo de fabrico. Esses ruídos são descritos da seguinte forma:

### Besouro grave (como de um transformador)

Este ruído é produzido quando se cozinha com níveis de potência mais altos. O mesmo deriva da quantidade energética transferida da placa de cozinhar para o recipiente. O ruído desaparece ou fica mais baixo quando o nível de potência é reduzido.

### Apito baixo

Este ruído é produzido quando o recipiente está vazio. O mesmo desaparece quando se adiciona água ou alimentos no recipiente.

### Rangido

Este ruído verifica-se em recipientes compostos de diversos materiais sobrepostos. O mesmo é produzido pela vibração das camadas em que os diversos materiais se unem. O ruído é originado pelos recipientes podendo variar consoante a quantidade e tipo de preparação dos alimentos.

### Apito alto

Este ruído verifica-se em recipientes compostos de diversos materiais sobrepostos e, adicionalmente, quando estes são utilizados no nível de potência mais elevado e em duas zonas de cozinhar ao mesmo tempo. O ruído desaparece ou fica mais baixo quando o nível de potência é reduzido.

### Ruídos do ventilador

Para um funcionamento correcto do sistema electrónico é necessária a regulação da temperatura da placa de cozinhar. Para este efeito, a placa de cozinhar está equipada com uma turbina de arrefecimento, a qual entra em funcionamento para reduzir e regular a temperatura do sistema electrónico. A ventilação pode continuar a funcionar com o aparelho desligado se a temperatura medida, depois de desligar a placa de cozinhar, ainda estiver muito quente.

Os ruídos descritos são considerados parte integrante normal da tecnologia de indução não sendo considerados como defeitos.

---

## Serviço de Apoio ao Cliente

---

Se o aparelho tiver de ser submetido a uma reparação, o nosso Serviço de Apoio ao Cliente está ao seu dispor. Encontramos sempre uma solução adequada, de forma a evitar deslocações desnecessárias dos técnicos.


Quando nos contactar queira indicar sempre o número de produto (n.º E) e o número de fabrico (n.º FD), para que lhe possamos prestar uma assistência qualificada. A placa de características com estes números encontra-se na parte inferior do aparelho. Para que, em caso de necessidade, não tenha de perder muito tempo à procura dos dados do seu aparelho e do número de telefone do Serviço de Apoio ao Cliente, pode inserir os mesmos neste local.

---

N.º E

N.º FD

---

Serviço de Apoio ao Cliente 

---

Tenha em conta que, no caso de utilização incorrecta, a visita do técnico do Serviço de Apoio ao Cliente não é gratuita, mesmo dentro período da garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

### **Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias**

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.







**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9000499929 es, pt (910118)

**GAGGENAU**