

Gaggenau

Instrucciones de uso

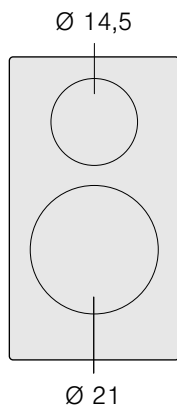
Instruções de serviço

VI 230

Placa de inducción

Placa de indução

VI230



	g*	b*
$\text{Ø } 14,5$	1.400 W	1.800 W
$\text{Ø } 21$	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Índice	4
---------------	----------

Índice	16
---------------	-----------

Índice

Consejos y advertencias de seguridad	5
Causas de los daños	6
Protección del medio ambiente	7
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	7
Consejos para ahorrar energía	7
La Cocción por Inducción	7
Ventajas de la Cocción por Inducción	7
Recipientes	7
Familiarizarse con el aparato	9
Panel de control	9
Las zonas de cocción	9
Indicación de seguridad. Calor residual.	9
Programar la placa de cocción	10
Ajustar la zona de cocción	10
Tabla	11
Función Powerboost	12
Limitaciones de uso	12
Activar	12
Desactivar	12
Limitación automática de tiempo	12
Cuidados y limpieza	13
Placa de cocción	13
Marco de la placa de cocción	13
Reparar averías	14
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	15
Servicio de atención al cliente	15

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

⚠️ Consejos y advertencias de seguridad

Leer con atención las siguientes instrucciones. Conservar las instrucciones de uso y montaje, así como la tarjeta del aparato para un uso posterior o para posibles compradores en un futuro.

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.

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

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.

No usar cubiertas. Estas pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

No usar protectores inadecuados de seguridad para niños o guardas. Estos pueden causar accidentes.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

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.

En el caso de llevar implantado un marcapasos o dispositivo médico similar deberá tener especial precaución al utilizar o acercarse a las placas de cocción de inducción cuando estén en funcionamiento. Consulte a su médico o al fabricante del dispositivo para asegurarse de que cumpla la normativa vigente e informarse de las posibles incompatibilidades.

¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.

¡Peligro de quemaduras!

- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños que acerquen.
- La zona de cocción calienta, pero el indicador no funciona. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Los objetos de metal se calientan rápidamente al entrar en contacto con la placa de cocción. No depositar nunca sobre la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas.
- Después de cada uso, apagar siempre las zonas de cocción con los mandos. No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.

¡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.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- 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.
- Las fisuras o roturas en la vitrocerámica conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de avería!

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior. En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o papeles, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración.

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

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rasgador 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 bandeja o encimera.
	Las bases rugosas de recipientes rayan la placa de cocción	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 rasgador para vidrio.

¡Peligro de lesiones!

- Al cocer al baño María, la placa de cocción y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento. El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que contiene agua. Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.
- Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Causas de los daños

¡Atención!

- Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.
- No colocar nunca recipientes vacíos en las zonas de cocción. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, las zonas de indicadores o el marco de la placa. Pueden provocar 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.

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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

- Utilizar siempre la tapa correspondiente para cada olla. Cuando se cocina sin tapa, se necesita bastante más energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan las vitaminas y minerales de las verduras.
- Seleccionar el nivel de potencia más bajo que mantenga la cocción. Con uno demasiado alto, se desperdicia energía.

Ventajas de la Cocción por Inducción

La Cocción por Inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de calentamiento, el calor se genera directamente en el recipiente. Por este motivo, presenta una serie de ventajas:

- Ahorro de tiempo al cocinar y freír; al calentar directamente el recipiente.
- Se ahorra energía.
- Cuidados y limpieza más sencillos. Los alimentos que hayan rebosado no se queman con tanta rapidez.
- Control de calor y seguridad; la placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el mando de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar potencia si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

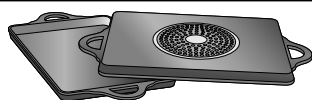
Recipientes

Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos, pueden ser de:

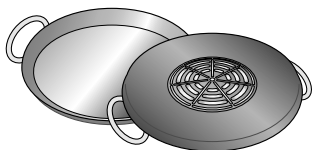
- acero esmaltado
- hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

Para saber si los recipientes son adecuados comprobar que la base del recipiente es atraída por un imán.

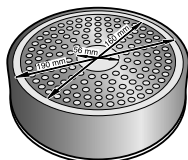
Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad.



Al utilizar recipientes grandes con un área ferromagnética de diámetro más pequeño, se calienta únicamente la zona ferromagnética, de manera que la distribución de calor puede no ser homogénea.



Los recipientes con zonas de aluminio insertadas en la base, reducen el área ferromagnética, por lo tanto, la potencia suministrada puede ser menor, puede haber problemas de detección del recipiente o incluso no ser detectado.



Para obtener buenos resultados de cocción, es recomendable que el diámetro del área ferromagnética del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, pruébelo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

Recipientes no apropiados

No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

- acero fino normal
- vidrio
- barro
- cobre
- aluminio

Características de la base del recipiente

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción. Recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como recipientes "sandwich" de acero inoxidable, reparten el calor uniformemente, ahorrando tiempo y energía.

Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, el nivel de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, parpadeará. Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Recipientes vacíos o con base fina

No calentar recipientes vacíos, ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente que la función "desactivación automática" no tenga tiempo de reaccionar y pueda alcanzar una temperatura muy elevada. La base del recipiente podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En este caso, no tocar el recipiente y apagar la zona de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

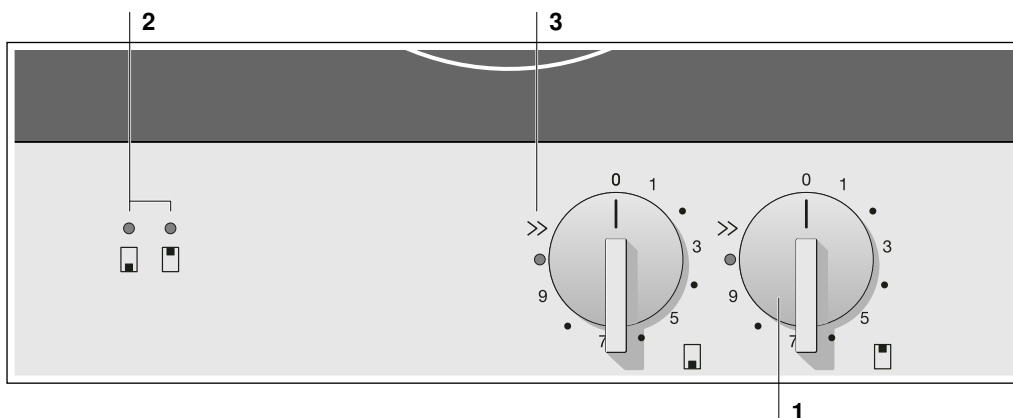
Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección de recipiente, que varía en función del material del recipiente que se está utilizando. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de su recipiente.

Familiarizarse con el aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. En la *página 2* figura una vista general de los modelos con información sobre medidas.

Panel de control



	Función
1	Seleccionar zona de cocción, nivel de potencia y función Powerboost
2	Zona de cocción seleccionada y calor residual
3	Función Powerboost

Las zonas de cocción

Zona de cocción	Activar y desactivar*
<input type="radio"/> Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.

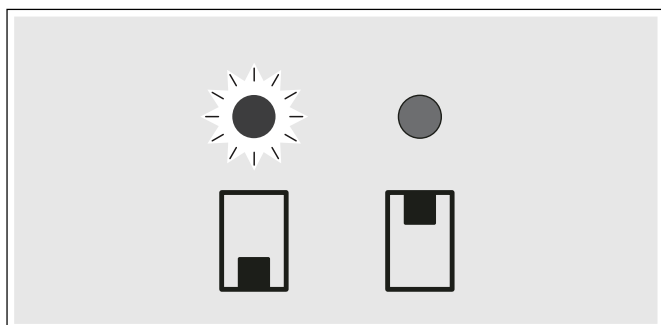
*El indicador de calor residual se ilumina.
Utilizar sólo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver apartado "Recipientes apropiados".

Indicación de seguridad. Calor residual.

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles aún están calientes. Debe evitar, por tanto, tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.

Aunque la placa esté apagada, la luz indicadora • parpadeará mientras la zona de cocción esté caliente.

Esta luz indicadora •, también parpadeará, si se ha retirado el recipiente sin haber apagado antes la zona de cocción.



Programar la placa de cocción

En este capítulo se muestra cómo ajustar una zona de cocción. En la tabla figuran los niveles de potencia y tiempos de cocción para distintos platos.

Ajustar la zona de cocción

Ajustar el nivel de potencia deseado con los mandos.

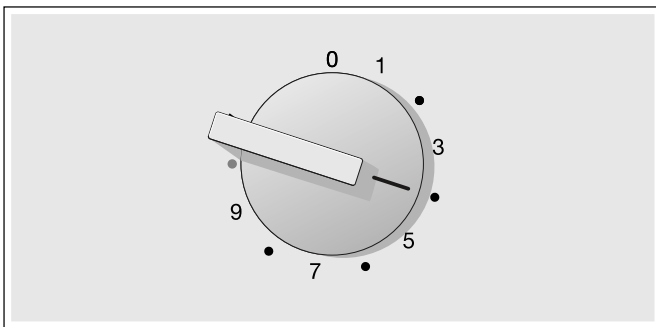
0 = zona de cocción apagada.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

Activar una zona de cocción

Girar el mando hacia la derecha hasta alcanzar el nivel de potencia deseado.



El indicador de la zona de cocción • se ilumina.

La zona de cocción está activada.

Desactivar una zona de cocción

Girar completamente el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar el tope, nivel de potencia 0.

La zona de cocción se ha desactivado.

Nota: No dejar recipientes, tapas u otros objetos metálicos sobre el aparato una vez finalizada la cocción. Si por error, al limpiar la encimera, al tocar algún mando de forma involuntaria, etc., se pusiese en funcionamiento alguna zona de cocción, estos objetos se calentarían rápidamente.

Tabla

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos. Los tiempos de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo, existen variaciones.

Los niveles de potencia influyen en el resultado de la cocción.

Remover de vez en cuando si se calientan platos de purés, cremas y salsas espesas.

Utilizar el nivel de potencia 9 para el inicio de cocción.

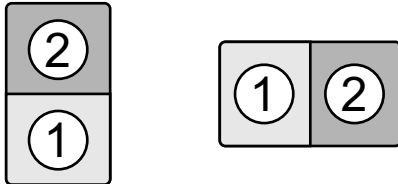
Nivel de cocción	Tipo de cocción	Ejemplos
9	Precalentar	Agua
	Sellar	Carne
	Calentar	Manteca, Líquidos
	Dar un hervor	Sopas, Salsas
	Escaldar	Verduras
8-6	Freír	Carne, Patatas
7-5	Freír	Pescado
7-6	Freír	Platos elaborados con harina, Platos elaborados con huevos
	Hervir sin tapa	Pastas, Líquidos
6-5	Dorar	Harina, Cebollas
	Tostar	Almendras, Pan rallado
	Freír	Tocino
	Reducir	Caldo, Salsas
5-4	Cocción lenta sin tapa	Albóndigas de patata, Sopa de verduras, Sopa de carne, Huevos escalfados
4-3	Cocción lenta sin tapa	Salchichas calentadas en agua
5-4	Cocer al vapor	Verduras, Patatas, Pescado
	Rehogar	Verduras, Fruta, Pescado
	Estofar	Rollo de carne, Estofado, Verduras
4-3	Estofar	Gulasch
	Cocción con tapa	Sopas, Salsas
3-2	Descongelar	Productos ultracongelados
	Cocción lenta	Arroz, Legumbres
	Cuajar	Platos elaborados con huevos
2-1	Calentar / Mantener caliente	Sopas, Potaje, Verduras en salsa
	Derretir	Mantequilla, Chocolate

Función Powerboost

Con la función Powerboost se pueden calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

Limitaciones de uso

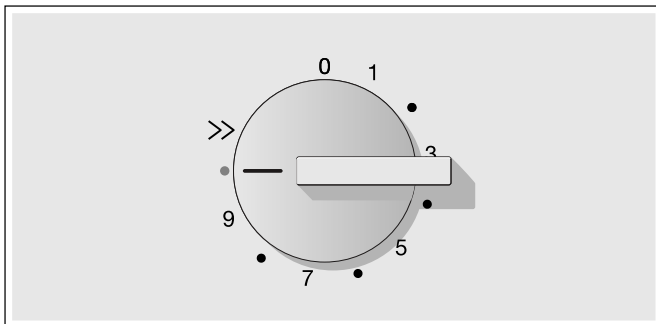
Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que la otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen)



Por ejemplo, si usted desea activar esta función en la zona de cocción 1, la número 2 (situada detrás de ella) deberá estar apagada, y viceversa. Si dicha zona no está apagada, la función Powerboost no será activada.

Activar

- 1 Girar y mantener unos segundos el mando de la zona de cocción deseada en la posición >>.



- 2 Soltar el mando y él retorna a la posición 9. La luz indicadora se ilumina. La función se ha activado.

Desactivar

Seleccionar con el mando de la zona de cocción deseada cualquier nivel de potencia distinto de 9. La luz indicadora se apaga. La función se ha desactivado.

Nota: En determinadas circunstancias, la función Powerboost se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

Limitación automática de tiempo

Si la zona de cocción está en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y no se lleva a cabo ninguna modificación en el ajuste, se activa la limitación automática de tiempo.

La zona de cocción deja de calentar. La indicación de la función Powerboost parpadea.

Al girar el mando hasta la posición 0, se apaga el indicador. Ahora se puede volver a ajustar la zona de cocción.

Cuando se activa la limitación temporal, ésta se rige en función del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

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

Placa de cocción

Limpieza

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemen. No limpiar la placa de cocción hasta que esté suficientemente fría.

Utilizar sólo productos de limpieza apropiados para placas de cocción. Observar las indicaciones que figuran en el envoltorio del producto.

No utilizar nunca:

- 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

Para evitar daños en el marco de la placa de cocción, tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Utilizar sólo agua caliente con un poco de jabón
- No utilizar nunca productos afilados ni abrasivos
- No utilizar el rascador para vidrio

Reparar averías

Normalmente las averías se deben a pequeños detalles. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta los siguientes consejos y advertencias.

Indicador	Avería	Medida
ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.
	La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones	Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
	Avería en el sistema electrónico	Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Las indicaciones de la función Powerboost parpadean	Se ha producido un error interno en el funcionamiento de la placa.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avise al servicio técnico.
	La placa de cocción no está bien conectada.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar el esquema de conexión y volver a conectarla de forma correcta. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
	La zona de cocción se ha sobrecalentado.	Girar el mando hasta la posición 0. Encender la placa de nuevo.
Las indicaciones de la función Powerboost y de la zona de cocción parpadean.	La zona de cocción ha estado funcionando demasiado tiempo, a potencia elevada y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la limitación automática del tiempo. Girar el mando hasta la posición 0. Encender la placa de nuevo.

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 después de cada temperatura detectada mediante niveles de potencia diferentes se pone en marcha. 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

Indicações de segurança	17
Causas dos danos	18
Protecção do meio ambiente	19
Eliminação ecológica	19
Conselhos para poupar energia	19
Cozedura por indução	19
Vantagens da cozedura por indução	19
Recipientes	19
Familiarizar-se com o aparelho	21
Painel de controlo	21
As zonas de cozedura	21
Indicação de segurança. Calor residual.	21
Programar a placa de cozedura	22
Regular a zona de cozedura	22
Tabela	23
Função Powerboost	24
Limites de utilização	24
Activar	24
Desactivar	24
Limite automático do tempo	24
Cuidados e limpeza	25
Placa de cozedura	25
Friso da placa de cozedura	25
Reparar avarias	26
Ruído normal durante o funcionamento do aparelho	27
Serviço de Apoio ao Cliente	27

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

⚠️ Indicações de segurança

Leia atentamente as presentes instruções. Guarde as instruções de utilização e de montagem bem como o cartão de identificação do aparelho para futura consulta ou para um proprietário posterior.

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.

Este aparelho tem de ser instalado segundo as instruções de montagem incluídas.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

Não utilize tampas para a placa de cozinhar. Podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao rebentamento dos materiais.

Não utilize dispositivos de proteção inadequados ou grelhas de proteção para crianças. Podem provocar acidentes.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Se for portador de um pacemaker ou dispositivo médico similar, deverá ter um cuidado especial ao utilizar ou aproximar-se das placas de cozedura por indução em funcionamento. Consulte o seu médico ou o fabricante do dispositivo, para assegurar-se de que cumpre a legislação vigente e informar-se sobre as possíveis incompatibilidades.

Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Afafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.
- O aparelho atinge temperaturas altas. Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.

Perigo de queimaduras!

- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não está a funcionar. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Os objectos de metal aquecem muito rapidamente na placa de cozinhar. Nunca deposite objectos de metal, como p. ex. facas, garfos, colheres e tampas sobre a placa de cozinhar.
- Depois de cada utilização, desligar sempre as zonas de cozedura com os comandos. Não esperar que a placa de cozedura se desligue automaticamente por não ter qualquer recipiente.

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Se a vitrocerâmica estiver estalada ou apresentar falhas pode dar origem a choques eléctricos. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Perigo de avaria!

Esta placa está equipada com um ventilador situado na parte inferior. Caso haja uma gaveta debaixo da placa de cozedura, não deve ser utilizada para guardar objectos pequenos ou papéis, pois, ao serem absorvidos, poderiam danificar o ventilador e prejudicar o processo de refrigeração.

Entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador deve deixar-se uma distância mínima de 2 cm.

Perigo de ferimentos!

- Ao cozinhar em banho-maria a placa de cozinhar e o recipiente podem quebrar devido a sobreaquecimento. O recipiente em banho-maria não pode tocar directamente no fundo do tacho cheio de água. Utilize apenas recipientes resistentes ao calor.
- Os recipientes de cozinhar podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base do recipiente e a zona de cozinhar. Mantenha a zona de cozinhar e a base do recipiente sempre secas.

Causas dos danos

Atenção!

- As bases ásperas dos recipientes podem riscar a placa de cozedura.
- Nunca colocar recipientes vazios nas zonas de cozedura. Podem provocar danos.
- Não colocar recipientes quentes sobre o painel de comandos, as zonas de indicadores ou o friso da placa. Podem provocar danos.
- Se deixar cair objectos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozedura, pode provocar danos.
- O papel de alumínio e os recipientes de plástico derretem-se sobre as zonas de cozedura quente. Não é recomendada a utilização de películas de protecção na placa de cozedura

Vista geral

Na tabela seguinte são apresentados os danos mais frequentes:

Danos	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Limpar imediatamente qualquer alimento derramado, utilizando um raspador para vidro.
	Produtos de limpeza inadequados	Utilizar produtos de limpeza adequados à placa de cozedura.
Riscos	Sal, açúcar e areia	Não utilizar a placa de cozedura como bandeja ou bancada.
	As bases rugosas dos recipientes riscam a placa de cozedura	Verificar os recipientes.
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados	Utilizar produtos de limpeza adequados à placa de cozedura.
	Fricção dos recipientes	Levantar as panelas e frigideiras para mudá-las de lugar.
Esfoladelas	Açúcar, substâncias com elevado teor de açúcar	Limpar imediatamente qualquer alimento derramado, utilizando um raspador para vidro.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Conselhos para poupar energia

- Utilizar sempre a tampa correspondente para cada panela. Quando se cozinha sem tampa, é necessária bastante mais energia. Utilizar uma tampa de vidro para poder ter visibilidade sem necessidade de a levantar.
- Utilizar recipientes com bases planas. Bases que não sejam planas exigem um maior consumo de energia.
- O diâmetro da base dos recipientes deve corresponder ao tamanho da zona de cozedura. Atenção: é frequente os fabricantes de recipientes indicarem o diâmetro superior do mesmo, que é, geralmente, maior que o diâmetro da base do recipiente.
- Utilizar um recipiente pequeno para quantidades pequenas. Um recipiente grande e pouco cheio exige muita energia.
- Ao cozer, utilizar pouca água. Deste modo, economiza-se energia e conservam-se todas as vitaminas e minerais dos legumes.
- Seleccionar um nível de potência tão baixo quanto possível para manter a cozedura. Com um demasiado alto, desperdiça-se energia.

Vantagens da cozedura por indução

A cozedura por indução revoluciona a forma tradicional de aquecimento, o calor é gerado directamente no recipiente. Como tal, apresenta uma série de vantagens:

- Menos tempo a cozinhar e fritar; ao aquecer directamente o recipiente.
- Poupa-se energia.
- Menos precauções e limpeza mais fácil. Os alimentos que tenham transbordado não se queimam com tanta rapidez.
- Controlo de calor e segurança; a placa abastece ou suspende o fornecimento de energia de forma imediata, ao actuar sobre o comando de controlo. A zona de cozedura por indução deixa de fornecer potência, caso o recipiente seja retirado sem antes se ter desligado a placa.

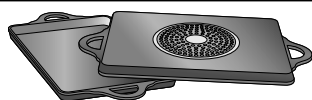
Recipientes

Apenas se adequam à cozedura por indução os recipientes ferromagnéticos, que podem ser de:

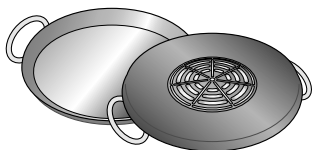
- aço esmaltado
- ferro fundido
- loiça própria para indução de aço inoxidável.

Para saber se os recipientes são adequados, verificar se a base do recipiente é atraída por um íman.

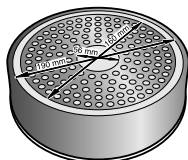
Existe outro tipo de recipientes para indução, cuja base não é totalmente ferromagnética.



Se utilizar recipientes grandes com uma área ferromagnética de diâmetro mais pequeno, apenas a zona ferromagnética vai aquecer, pelo que a distribuição de calor pode não ser homogénea.



Os recipientes com zonas de alumínio inseridas na base reduzem a área ferromagnética, pelo que a potência fornecida pode ser menor, pode haver problemas de detecção do recipiente ou este pode mesmo não ser detectado.



Para obter bons resultados de cozedura, recomenda-se que o diâmetro da área ferromagnética do recipiente seja adaptado ao tamanho da zona de cozedura. Se o recipiente não for detectado numa zona de cozedura, experimente-o na zona de diâmetro imediatamente inferior.

Recipientes não apropriados

Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

- aço fino normal
- vidro
- barro
- cobre
- alumínio

Características da base do recipiente

As características da base dos recipientes podem influenciar a homogeneidade do resultado da cozedura. Os recipientes fabricados com materiais que ajudam a difundir o calor, tais como recipientes "sandwich" de aço inoxidável, distribuem o calor uniformemente, poupando tempo e energia.

Ausência de recipiente com o tamanho adequado

Se não se colocar um recipiente sobre a zona de cozedura seleccionada ou se este não for do material nem tamanho adequados, o nível de cozedura, apresentado no indicador da zona de cozedura, pisca. Colocar o recipiente adequado para que pare de piscar. Se demorar mais do que 90 segundos, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Recipientes vazios ou com base fina

Não aquecer recipientes vazios nem utilizar recipientes com base fina. A placa de cozedura está equipada com um sistema interno de segurança, contudo, um recipiente vazio pode aquecer tão rapidamente que a função "desactivação automática" não dispõe de tempo suficiente para o impedir e este pode atingir uma temperatura bastante elevada. A base do recipiente poderia até derreter e danificar o vidro da placa. Neste caso, não tocar no recipiente e desligar a zona de cozedura. Se depois de arrefecer não funcionar, entrar em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

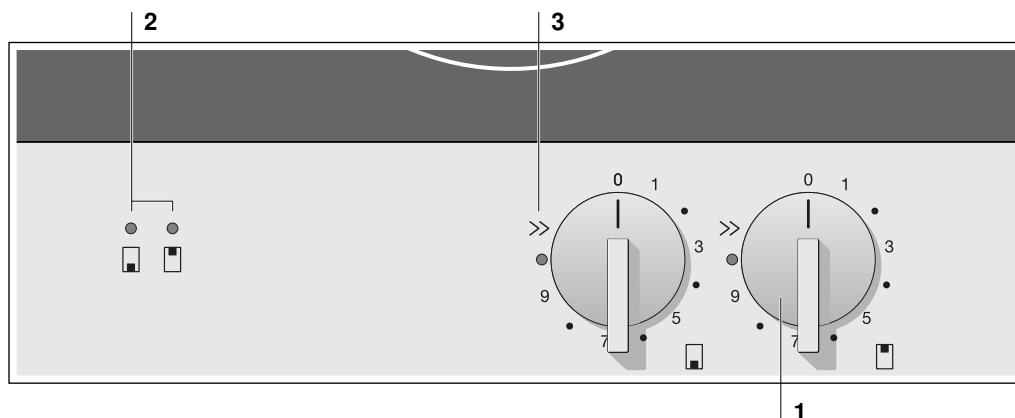
Detecção de recipiente

Cada zona de cozedura tem um limite mínimo de detecção de recipiente, que varia em função do material do recipiente que está a ser utilizado. Assim sendo, deve utilizar a zona de cozedura que mais se adequa ao diâmetro do recipiente.

Familiarizar-se com o aparelho

Estas instruções de utilização podem aplicar-se a diferentes placas de cozedura. Na *página 2* é apresentada uma vista geral dos modelos com informações sobre as medidas.

Painel de controlo



	Função
1	Seleccionar a zona de cozedura, nível de potência e função Powerboost
2	Zona de cozedura seleccionada e calor residual
3	Função Powerboost

As zonas de cozedura

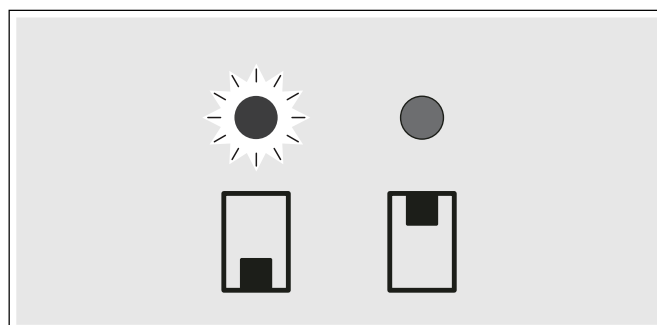
Zona de cozedura	Activar e desactivar*
<input type="radio"/> Zona de cozedura simples	Utilizar um recipiente com o tamanho adequado.

* O indicador de calor residual acende-se.
Utilizar apenas recipientes adequados para a cozedura por indução, ver ponto "Recipientes adequados".

Indicação de segurança. Calor residual.

A placa de cozedura está equipada com um indicador de calor residual em cada zona de cozedura que mostra quais ainda estão quentes. Como tal, deve

evitar tocar na zona de cozedura que apresente esta indicação.



Mesmo que a placa esteja desligada, a luz indicadora • pisca enquanto a zona de cozedura estiver quente.

Esta luz indicadora •, também pisca, caso se retire o recipiente sem antes se desligar a zona de cozedura.

Programar a placa de cozedura

Neste capítulo mostra-se como ajustar uma zona de cozedura. Na tabela estão indicados os níveis de potência e tempos de cozedura para diferentes pratos.

Regular a zona de cozedura

Regular o nível de potência pretendido com os comandos.

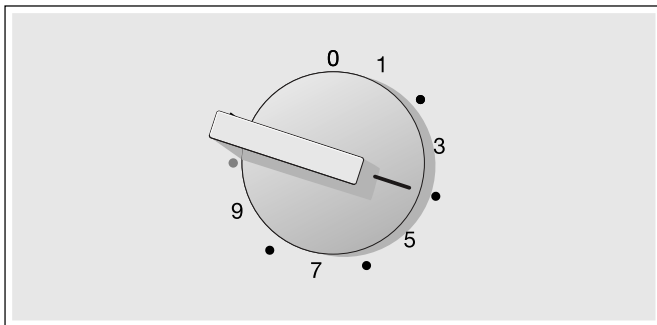
0 = zona de cozedura desligada.

Nível de potência 1 = potência mínima.

Nível de potência 9 = potência máxima.

Activar uma zona de cozedura

Rodar o comando para a direita até alcançar o nível de potência pretendido.



O indicador da zona de cozedura • acende-se.

A zona de cozedura está ligada.

Desactivar uma zona de cozedura

Rodar completamente o comando para a esquerda até alcançar o limite, nível de potência 0.

A zona de cozedura está desactivada.

Nota: Não deixar recipientes, tampas ou outros objectos metálicos sobre o aparelho, depois de terminada a cozedura. Se, por acidente, activar alguma das zonas de cozedura, ao limpar a bancada, ao tocar em algum comando involuntariamente, etc., estes objectos aquecem rapidamente.

Tabela

Na tabela seguinte são apresentados alguns exemplos. Os tempos de cozedura dependem do tipo, peso e qualidade dos alimentos. Por este motivo, existem variações.

Os níveis de potência influenciam o resultado da cozedura.

Remover de vez em quando, se aquecer pratos de purés, cremes e molhos espessos.

Utilizar o nível de potência 9 no início da cozedura.

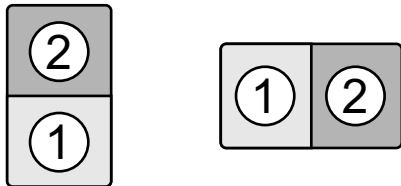
Nível de cozedura	Tipo de cozedura	Exemplos
9	Pré-aquecer	Água
	Alourar	Carne
	Aquecer	Manteiga, líquidos
	Dar uma fervura	Sopas, molhos
	Escaldar	Hortaliças
8-6	Fritar	Carne, batatas
7-5	Fritar	Peixe
7-6	Fritar	Pratos elaborados com farinha, pratos elaborados com ovos
	Ferver sem tampa	Massas, líquidos
6-5	Dourar	Farinha, cebolas
	Tostar	Amêndoas, pão ralado
	Fritar	Toucinho
	Reduzir	Caldo, molhos
5-4	Cozedura lenta sem tampa	Almôndegas de batata, sopa de hortalças, sopa de carne, ovos escalfados
4-3	Cozedura lenta sem tampa	Salsichas aquecidas em água
5-4	Cozer a vapor	Hortalças, batatas, peixe
	Refogar	Hortalças, fruta, peixe
	Estufar	Rolo de carne, estofado, hortalças
4-3	Estufar	Gulasch
	Cozedura com tampa	Sopas, molhos
3-2	Descongelar	Produtos ultracongelados
	Cozedura lenta	Arroz, legumes
	Coalhar	Pratos elaborados com ovos
2-1	Aquecer/Manter quente	Sopas, caldo de legumes, hortalças com molho
	Derreter	Manteiga, chocolate

Função Powerboost

Com a função Powerboost é possível aquecer grandes quantidades de água mais rapidamente do que se utilizar o nível de potência 9.

Limites de utilização

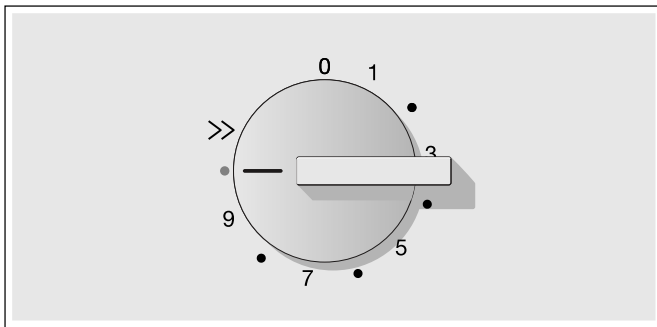
Esta função está disponível em todas as zonas de cozedura, sempre que a outra zona do mesmo grupo não esteja em funcionamento (ver imagem)



Por exemplo, se se pretender activar esta função na zona de cozedura 1, a número 2 (situada atrás da zona 1) deve estar desligada, e vice-versa. Se essa mesma zona não estiver desligada, a função Powerboost não é activada.

Activar

- 1 Rodar e manter durante alguns segundos o comando da zona de cozedura pretendida na posição >>.



- 2 Soltar o comando para que volte à posição 9. A luz indicadora acende-se. A função é activada.

Desactivar

Seleccionar qualquer nível de potência diferente de 9 utilizando o comando da zona de cozedura pretendida. A luz indicadora apaga-se. A função é desactivada.

Nota: Em determinadas circunstâncias, a função Powerboost pode desactivar-se automaticamente para proteger os componentes electrónicos existentes no interior da placa.

Limite automático do tempo

Se a zona de cozedura estiver em funcionamento durante um período de tempo prolongado e não for realizada qualquer alteração na regulação, activa-se o limite automático do tempo.

A zona de cozedura deixa de aquecer. A indicação da função Powerboost está a piscar.

Ao rodar o comando para a posição 0, o indicador apaga-se. Agora é possível voltar a regular a zona de cozedura.

Quando se activa o limite temporal, este rege-se pelo nível de potência seleccionado (de 1 a 10 horas).

Cuidados e limpeza

Os conselhos e advertências mencionados neste capítulo servem de ajuda para a limpeza e manutenção perfeitas da placa de cozedura

Placa de cozedura

Limpeza

Limpar a placa depois de cada utilização. Deste modo, evita-se que os resíduos aderidos se queimem. Não deve limpar a placa de cozedura até que esteja suficientemente fria.

Utilizar apenas produtos de limpeza apropriados para placas de cozedura. Seguir as indicações especificadas no rótulo do produto.

Nunca utilizar:

- Detergente da loiça sem diluir
- Detergente para máquinas de lavar loiça
- Produtos abrasivos
- Produtos corrosivos, como spray para o forno ou tira-nódoas
- Esponjas que possam riscar
- Produtos de limpeza de alta pressão ou máquinas de limpeza a vapor

A melhor maneira de eliminar a sujidade mais difícil é utilizando um raspador para vidro. Observar as indicações do fabricante.

É possível adquirir raspadores adequados para vidro através do Serviço de Assistência Técnica ou da nossa loja online.

Friso da placa de cozedura

Para evitar danos no friso da placa de cozedura, ter em conta as seguintes indicações:

- Utilizar apenas água quente com um pouco de sabão
- Nunca utilizar objectos afiados, nem produtos abrasivos
- Não utilizar o raspador para vidro

Reparar avarias

Normalmente, as avarias devem-se a pequenos pormenores. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, deve ter em conta as seguintes recomendações e advertências.

Indicador	Avaria	Medida
nenhum	O abastecimento de corrente eléctrica foi interrompido.	Verificar, com a ajuda de outros aparelhos eléctricos, se houve um corte no abastecimento de corrente eléctrica.
	O aparelho não foi ligado conforme o esquema de ligações	Verificar se o aparelho foi ligado conforme o esquema de ligações.
	Avaria no sistema electrónico	Se através das verificações anteriores a avaria não ficar solucionada, contactar o Serviço de Assistência Técnica.
As indicações da função Powerboost estão a piscar	Ocorreu um erro interno no funcionamento da placa.	Desligar a placa de cozedura da rede eléctrica. Esperar uns segundos e voltar a ligar. Se a indicação persistir, contactar o Serviço de Assistência Técnica.
	A placa de cozedura não está bem ligada.	Desligar a placa de cozedura da rede eléctrica. Verificar o esquema de ligação e voltar a ligar da forma correcta. Se a indicação persistir, contactar o Serviço de Assistência Técnica.
	A zona de cozedura sobreaqueceu.	Rodar o comando até à posição 0. Ligar a placa novamente.
As indicações da função Powerboost e da zona de cozedura piscam.	A zona de cozedura funcionou durante muito tempo com uma potência elevada e de forma contínua.	Activou-se o limite automático do tempo. Rodar o comando até à posição 0. Ligar a placa novamente.

Ruído normal durante o funcionamento do aparelho

A tecnologia de aquecimento por indução baseia-se na criação de campos electromagnéticos que fazem com que o calor se gere directamente na base do recipiente. Estes campos, dependendo da estrutura do recipiente, podem dar origem a certos ruídos e vibrações como aqueles descritos em seguida:

Um zumbido profundo tal como o de um transformador

Este ruído é produzido ao cozinhar com um nível de potência elevado. Tal acontece devido à quantidade de energia transmitida da placa de cozedura para o recipiente. Este ruído desaparece ou torna-se mais fraco, à medida que diminui o nível de potência.

Um silvo baixo

Este ruído é produzido quando o recipiente está vazio. Este ruído desaparece, à medida que colocar água ou alimentos no recipiente.

Crepitar

Este ruído é sentido nos recipientes compostos por diferentes materiais sobrepostos. O ruído deve-se às vibrações produzidas nas superfícies de união das diferentes sobreposições de materiais. Este ruído é produzido pelo recipiente. A quantidade e o modo de cozinhar os alimentos pode variar.

Alguns silvos ruidosos

Os ruídos são geralmente produzidos por recipientes compostos por diferentes sobreposições de materiais, logo que sejam utilizados na potência máxima de aquecimento e em duas zonas de cozedura ao mesmo tempo. Estes silvos desaparecem ou tornam-se mais fracos, assim que a potência seja diminuída.

Ruído do ventilador

Para uma utilização adequada do sistema electrónico, a placa de cozedura deve funcionar a uma temperatura controlada. Para tal, a placa de cozedura está equipada com um ventilador que, após cada detecção de temperatura mediante diferentes potências de confecção, entra em funcionamento. O ventilador também pode funcionar por inércia, depois da placa de cozedura se ter desligado, caso a temperatura detectada seja, ainda assim, demasiado elevada.

Os ruídos descritos são normais, são característicos da tecnologia de indução e não indicam qualquer tipo de avaria.

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

GAGGENAU



9000884706 es, pt (930712)