

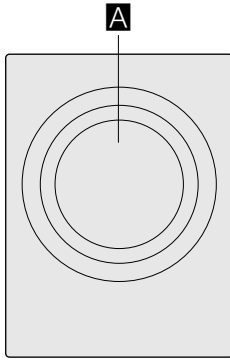
Gaggenau

Instrucciones de uso
Instruções de serviço

VI 414

CI 414

Wok de inducción
Wok de indução



			i_2^*	b^*
A	Ø 21	◎	2.200 W	3.700 W
	Ø 26	◎	2.600 W	3.700 W
	Ø 32	◎	3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Índice

Uso correcto del aparato	4	Bloqueo del control para limpieza	20
Indicaciones de seguridad importantes	5	Desconexión automática de seguridad	20
Causas de los daños	7	Ajustes básicos	21
Vista general	7	Acceder a los ajustes básicos	22
Protección del medio ambiente	8	Comprobar el recipiente	23
Consejos para ahorrar energía	8	Limpieza	24
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	8	Placa de cocción	24
La cocción por inducción	8	Marco de la placa de cocción	24
Ventajas de la Cocción por Inducción	8	Mando de control	24
Recipientes	8	Soporte para sartén Wok	24
Presentación del aparato	10	Preguntas frecuentes	25
El panel de mando	10	¿Qué hacer en caso de avería?	26
Mando de control	10	Modo Demo	27
Las zonas de cocción	11	Servicio de Asistencia Técnica	28
Indicador de calor residual	11	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	28
Accesorios especiales	11		
Manejo del aparato	12		
Ajustar la zona de cocción	12		
Consejos para cocinar	12		
Función Wok	14		
El Wok y su accesorio	14		
Cocinar en Wok	14		
Activar	14		
Desactivar	14		
Tabla	15		
Funciones de programación del tiempo	16		
El reloj avisador	16		
Cronómetro de cocina	16		
Función PowerBoost	17		
Activar	17		
Desactivar	17		
Función Freír	17		
Ventajas al freír	17		
Sartenes para la función Freír	17		
Los niveles de temperatura	18		
Tabla	18		
Así se programa	20		

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

⚠ Uso correcto del aparato

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 futuros compradores.

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.

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

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

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse ininterrumpidamente. El aparato solo debe utilizarse en espacios interiores.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción. Pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

Utilizar únicamente dispositivos de protección o protecciones para niños autorizados por nosotros. Los dispositivos de protección o las protecciones para niños inapropiados pueden provocar 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 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Si se es portador de un dispositivo médico implantado que esté activo (p. ej. un marcapasos o un desfibrilador), comprobar con el médico que este cumple la directiva 90/385/CEE del Consejo de la Comunidad Europea del 20 de junio de 1990 así como la DIN EN 45502-2-1 y la DIN EN 45502-2-2 y que fue seleccionado, implantado y programado conforme a la VDE-AR-E 2750-10. Si se cumplen estos requisitos y, además, se utilizan tanto utensilios de cocina no metálicos como recipientes con mangos no metálicos, el uso de esta placa de cocción inductiva es inofensivo en condiciones de utilización habituales.

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

⚠ Advertencia – ¡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.
- La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- No está permitido utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción. Pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

⚠ Advertencia – ¡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 se acerquen.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. 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 la zona de cocción con el mando. No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.

⚠ Advertencia – ¡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 interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en el cristal conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ Advertencia – ¡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 punzantes, papeles o trapos de cocina, 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.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- Las sartenes wok inapropiadas pueden causar accidentes. Utilizar únicamente las sartenes wok del fabricante disponibles como accesorios especiales.
- Al cocer al baño María, el cristal 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:

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derraman 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 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 derraman con un rascador para vidrio

Protección del medio ambiente

Este capítulo ofrece información sobre ahorro de energía y la eliminación del aparato.

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.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

La cocción por inducción

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.
- Ahorro de 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.

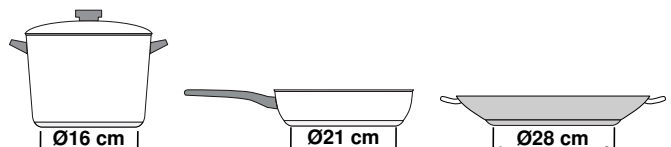
Recipientes

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

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

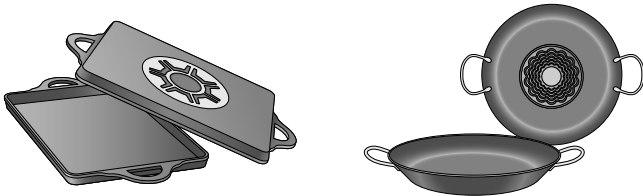
Para comprobar si los recipientes son adecuados para inducción puede consultar el capítulo → "Comprobar el recipiente"

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.

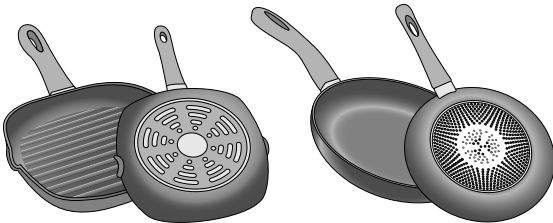


Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

- 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. Por tanto la zona no ferromagnética puede quedar sin temperatura suficiente para cocinar.



- 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 por lo que podría no calentarse lo suficiente.



Recipientes no apropiados

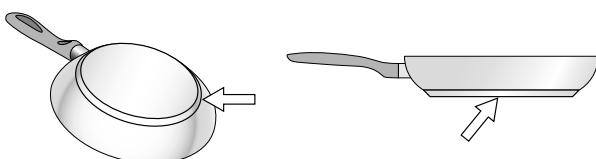
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

- 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.

Se recomienda utilizar recipientes con bases totalmente planas, evitando relieves que impliquen un menor suministro de potencia.



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 parpadea. Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 9 minutos, 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 del recipiente, que depende del diámetro ferromagnético y del material de la base del recipiente. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.

Detección automática en zonas de cocción dobles o triples

Estas zonas pueden reconocer recipientes de diferentes tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente, la zona se adaptará automáticamente, activándose la zona simple, doble o triple y suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.

Presentación del aparato

Encontrará información sobre las medidas y potencias de las zonas de cocción en → *Página 2*

Nota: : Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.

El panel de mando



Sensores de selección

	Bloqueo del control para limpieza
	Función Freír
	Ajustes básicos
- / +	Selección de ajustes
	Cronómetro
	Reloj avisador

Indicadores

00	Operatividad
1-12	Niveles de potencia
H/h	Calor residual
00	Reloj avisador
00:00	Cronómetro de cocina
■	Zona de cocción
>> / P	Función PowerBoost
	Función Wok
R	Función Freír
- / = / =	Indicador de temperatura de la Función Freír

Sensores de selección

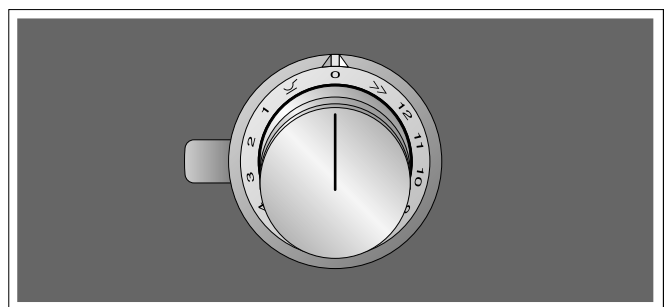
Cuando se enciende la placa, se iluminan los símbolos de los sensores de selección que están disponibles en ese momento.

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente. Entonces suena una señal de confirmación.

Notas

- Los símbolos correspondientes a los sensores de selección se iluminan en función de su disponibilidad. Los sensores de las funciones disponibles se iluminan en color blanco. Una vez se ha seleccionado una función, se iluminan en color naranja.
- Mantener el panel de mando siempre limpio y seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.
- Nunca colocar recipientes calientes fuera de la zona de cocción delantera ni sobre el panel de mando. El sistema electrónico del panel de mando puede sobrecalentarse.

Mando de control



Con el mando de control se puede seleccionar el nivel de potencia, la función PowerBoost y la función Wok.

1	Nivel de potencia mínima
12	Nivel de potencia máxima
>>	Función PowerBoost
	Función Wok

El mando de control está dotado de un anillo luminoso con distintas funciones de indicación óptica. El anillo luminoso cambiará de color cuando se activen determinadas funciones o procesos.

Las zonas de cocción

Zonas de cocción	
○ Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
⊗ Zona de cocción triple	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior (⊗ ó ⊗) que se desea poner en funcionamiento.

Utilizar solo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver capítulo → *"La cocción por inducción"*

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en la zona de cocción. Indica que la zona de cocción aún está caliente. Evitar tocar la zona de cocción mientras se muestre esta indicación o inmediatamente después de que se apague.

Dependiendo de la intensidad del calor residual, en la zona de cocción se mostrará:

- Indicador **H**: intensidad fuerte
- Indicador **h**: intensidad leve

y parpadeará el anillo luminoso del mando de control.

Al retirar el recipiente de la zona de cocción, durante el proceso de cocción, parpadea el nivel de potencia y el mando se ilumina en color naranja.

Girar el mando de control hasta la posición 0.

Cuando se apaga la zona de cocción, se ilumina el indicador de calor residual y el anillo luminoso del mando de control parpadea. Aunque la placa esté apagada, el indicador de calor residual se mantendrá iluminado mientras la zona de cocción esté caliente.

Accesorios especiales

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

WP 400 001	Sartén Wok
WZ 400 001	Soporte para sartén Wok
VA 450 401	Listón de compensación, 38 cm
VA 420 000	Listón de unión para la combinación de diferentes aparatos Vario de la serie 400 en montaje al ras
VA 420 001	Listón de unión para la combinación de diferentes aparatos Vario de la serie 400 en montaje al ras con cubierta de aparato / listón de compensación
VA 420 010	Listón de unión para la combinación de diferentes aparatos Vario de la serie 400 en montaje superpuesto
VA 420 011	Listón de unión para la combinación de diferentes aparatos Vario de la serie 400 en montaje superpuesto con cubierta de aparato / listón de compensación

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

Manejo del aparato

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 el mando de control.

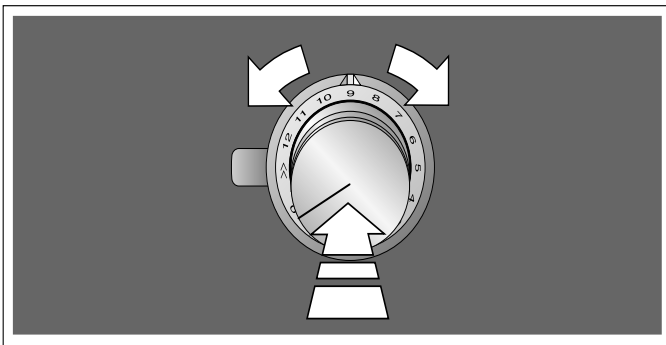
0	zona de cocción apagada.
Nivel de potencia 1	potencia mínima
Nivel de potencia 12	potencia máxima

Notas

- Para proteger las partes sensibles del aparato del sobrecalentamiento o de la sobrecarga eléctrica, la placa de cocción puede reducir temporalmente la potencia.
- Para evitar que el aparato genere ruido acústico, la placa de cocción puede reducir temporalmente la potencia.

Seleccionar el nivel de potencia

Presionar y girar el mando de control hasta seleccionar el nivel de potencia deseado.



El nivel de potencia seleccionado se ilumina en el indicador de la zona de cocción. El anillo luminoso del mando de control se ilumina.

Apagar la zona de cocción

Girar el mando de control hasta la posición 0.

Se ilumina el indicador de calor residual y el anillo luminoso del mando parpadea hasta que se haya enfriado la zona de cocción.

Nota: Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción, o si este no es detectado, parpadea el nivel de potencia seleccionado y el anillo luminoso del mando de control se ilumina en color naranja. Transcurridos 9 minutos aproximadamente la zona de cocción se apaga. En este caso, el anillo luminoso del mando de control parpadea. Girar de nuevo el mando hasta la posición 0, el anillo luminoso deja de parpadear.

Consejos para cocinar

Recomendaciones

- Remover de vez en cuando si se calientan purés, cremas y salsas espesas.
- Utilizar el nivel de potencia 10 - 12 durante el precalentamiento.
- Durante la cocción con tapa, reducir el nivel de potencia cuando empiece a salir vapor entre la tapa y el recipiente. No es necesario que salga vapor para garantizar un buen cocinado.
- Tras el cocinado, mantener el recipiente tapado hasta servir el alimento.
- Para cocinar con olla exprés seguir las instrucciones del fabricante.
- No cocinar excesivamente los alimentos para mantener sus propiedades nutricionales. El reloj avisador puede ser útil para programar el tiempo adecuado de cocinado.
- Para un cocinado más sano, es recomendable evitar que el aceite humee.
- Para dorar alimentos, freírlos en porciones pequeñas, una tras otra.
- Algunos recipientes pueden alcanzar temperaturas altas durante el cocinado. Se recomienda el uso de manoplas de cocina para su manipulación.
- Encontrará consejos para ahorrar energía durante el cocinado en el capítulo → "Protección del medio ambiente"

Tabla de cocción

La tabla indica qué nivel de potencia es adecuado para cocinar cada alimento. El tiempo de cocción puede variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

Nivel de potencia	Métodos de cocción	Ejemplos
11 - 12	Precaentar Sellar Calentar Dar un hervor Escaldar	Agua Carne Grasa/Aceite, líquidos Sopas, salsas Verduras
7 - 10	Freír	Carne, patatas
6 - 8	Freír	Pescado
8 - 9	Freír Hervir sin tapa	Platos elaborados con harina y/o huevo, p. ej. crepes Pasta, líquidos
7 - 8	Dorar Tostar Freír Reducir	Harina, cebolla Almendras, pan rallado Panceta/Bacon Caldos, salsas
6 - 7	Cocción lenta sin tapa	Albóndigas de patata, sopas de verdura, cocido, huevos escalfados
5 - 6	Cocción lenta sin tapa	Salchichas calentadas en agua
6 - 7	Cocer al vapor Rehogar Estofar	Verdura, patata, pescado Verdura, fruta, pescado Rollo de carne, redondo de carne, verduras
3 - 4	Estofar	Gulasch
4 - 5	Cocción con tapa	Sopas, salsas
3 - 4	Descongelar Cocción con tapa Cuajar	Productos ultracongelados Arroz, legumbres, verduras Platos elaborados con huevo, p. ej. tortilla
1 - 2	Calentar / Mantener caliente	Sopa, verduras en salsa
1	Calentar / Mantener caliente Derretir	Potaje, p. ej. lentejas Mantequilla, chocolate

Función Wok

La función Wok está indicada para la sartén Wok y su soporte, no utilizar con otro tipo de recipientes.

El Wok y su accesorio

(No incluido en el aparato)

Se puede adquirir la sartén Wok y un soporte para Wok adecuado en su distribuidor Gaggenau.

El fondo de la sartén Wok tiene forma redondeada, y la sartén solo se puede utilizar en combinación con el soporte para Wok.

Al cocinar, colocar el Wok firmemente sobre el soporte para Wok. Colocar el soporte para Wok siempre centrado sobre la zona de cocción.

No calentar el Wok vacío.

Utilizar una espátula especial redondeada (chan) o una espátula de madera con mango largo.

Utilizar un cazo para retirar los alimentos. La manera más cómoda para separar la comida hecha, de la grasa o las porciones grandes de una salsa, es utilizando una espumadera.

Para cocinar al vapor, utilizar una cesta de bambú.

Notas

- Utilizar la sartén Wok y su soporte únicamente con la función Wok.
- No lavar el soporte para Wok en el lavavajillas.

Cocinar en Wok

El método de cocción especial del Wok es el salteado. Los ingredientes cortados pequeños se cocinan el mínimo tiempo posible a mucha potencia y removiéndolos constantemente. La sartén grande redonda permite remover todos los alimentos rápida y fácilmente y girarlos como en una sartén normal. Mientras se remueven, los ingredientes no se pegan. El exceso de aceite cae hacia el centro. La carne se sella permaneciendo jugosa. Las verduras permanecen crujientes, y conservan sus aromas y vitaminas.

Nota: Cocinar con el Wok es más rápido que con una sartén convencional. Por este motivo, todos los ingredientes deben haberse preparado antes de empezar a cocinar. También es importante el orden en que se añaden los ingredientes: Los ingredientes que tardan más tiempo en cocinarse (verduras con fibras duras, como las zanahorias) deben añadirse en primer lugar, y los ingredientes más sensibles (p.ej. setas y brotes verdes) deben añadirse al final.



Proceda del siguiente modo:

- Unte la superficie del Wok con aceite. Se recomienda utilizar aceite de cacahuete o de soja.
- Corte los alimentos a un tamaño uniforme, sin que los trozos sean demasiado pequeños, para evitar que se quemen demasiado rápido.
- Caliente el aceite hasta justo antes de que empiece a humear; en este momento se puede empezar el salteado.
- Al elaborar grandes cantidades, trabaje por raciones, ya que de lo contrario no todos los ingredientes llegarán al mismo tiempo al fondo caliente del Wok.

¡Atención!

El Wok y sus accesorios se calientan mucho durante la cocción. Deben mantenerse fuera del alcance de los niños. No extraiga el accesorio del Wok hasta que se haya apagado el indicador de calor residual.


Activar

Presionar y girar el mando de control hasta la posición . Transcurridos unos segundos, suena una señal y el indicador  se ilumina.

La función se habrá activado.

Ajustar el nivel de potencia deseado con el mando de control.

Desactivar

Girar el mando de selección hasta la posición 0. El indicador  se apaga, aparece el indicador de calor residual y el anillo luminoso del mando de control parpadea.

La función se habrá desactivado.

Tabla

	Nivel de precalentamiento	Nivel de potencia
Calentar grandes cantidades de agua		PowerBoost
Saltear		
Productos frescos, p. ej. verduras	-	10 - 11
Productos congelados, p. ej. salteado de verduras y pollo	-	11 - 12
Freír (100-200 gr. por porción en 1 l. de aceite, freír una porción tras otra)		
Productos frescos, p. ej. rollitos de primavera	12	8 - 9
Productos congelados, p. ej. rollitos de primavera	12	8 - 9
Verduras en tempura congeladas	12	10 - 11
Verduras en tempura	12	9 - 10
Hervir sin tapa		
Sopa	12	6 - 7
Fondue		
Fondue de queso	6	3 - 4
Fondue de chocolate	8	3 - 4
Preparar salsas		
P. ej. Salsa Teriyaki	-	2 - 3
Mantener caliente	-	1 - 2

Funciones de programación del tiempo

Su placa dispone de dos funciones para programar el tiempo:

- Reloj avisador
- Cronómetro de cocina

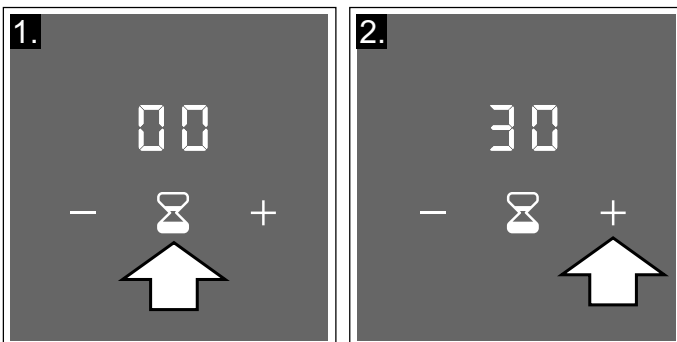
El reloj avisador

El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos.

Es independiente de la zona de cocción y del resto de ajustes. Esta función no apaga automáticamente la zona de cocción.

Así se programa

- 1 Pulsar el símbolo ⌚, en el indicador del reloj avisador se ilumina 00 y los símbolos - y +.
- 2 En los siguientes 10 segundos, seleccionar el tiempo deseado con los símbolos - y +.



Nota: Si se mantienen pulsado el símbolo - ó + el tiempo se ajustará más rápido.

- 3 Pulsar de nuevo el símbolo ⌚ para confirmar el tiempo seleccionado.
El tiempo comienza a transcurrir.

Nota: Si no se realiza la confirmación, transcurridos 10 segundos, el reloj avisador se inicia automáticamente.

Modificar o cancelar el tiempo

- 1 Pulsar el símbolo ⌚.
- 2 Modificar el tiempo con los símbolos - y +, o ajustarlo a 00.
- 3 Pulsar el símbolo ⌚ para confirmar el tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal de aviso. En la indicación visual del reloj avisador parpadea el indicador 00.

Pulsar el símbolo ⌚, los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Cronómetro de cocina

El cronómetro muestra el tiempo transcurrido desde que se activa la función.

Es independiente de la zona de cocción y del resto de ajustes. Esta función no apaga automáticamente la zona de cocción.

Activar

- 1 Seleccionar un nivel de potencia. El indicador ⌚ se ilumina.
- 2 Pulsar el símbolo ⌚. En los indicadores del cronómetro de cocina se iluminan 00.00.

El tiempo comienza a transcurrir.

Detener el cronómetro

Pulsar el símbolo ⌚, el cronómetro se detiene. Los indicadores del cronómetro permanecen iluminados.

Al pulsar otra vez el símbolo ⌚ el cronómetro se pondrá en marcha de nuevo.

Desactivar

Mantener pulsado el símbolo ⌚ durante unos segundos. El cronómetro se detiene y los indicadores del cronómetro de cocina se apagan.

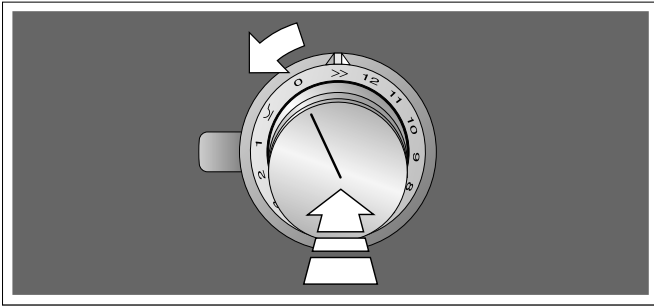
La función se ha desactivado.

Función PowerBoost

Con la función PowerBoost se pueden calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia **12**.

Activar

Presionar y girar el mando de control hasta la posición **>>**. Los indicadores **P** y **>>** se iluminan.



La función se habrá activado.

Desactivar

Girar el mando de control a cualquier nivel de potencia. Los indicadores **P** y **>>** se apagan y se ilumina el nivel de potencia seleccionado.

La función se habrá desactivado.

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

En este caso se ajustará el nivel de potencia **12** automáticamente. Girar el mando de control hasta la posición **0** o a cualquier nivel de potencia.

Función Freír

Esta función permite freír manteniendo una temperatura adecuada en la sartén.

Ventajas al freír

- La zona de cocción solo calienta cuando es necesario para mantener la temperatura. De este modo se ahorra energía y el aceite o la grasa no se sobrecalientan.
- La función Freír avisa cuando la sartén vacía alcanza la temperatura óptima para añadir el aceite y a continuación los alimentos.

Notas

- No cubrir la sartén con tapa. De lo contrario, la función no se activará correctamente. Se puede utilizar un tamiz protector para evitar salpicaduras.
- Utilizar un aceite o grasa apto para fritura. Si se emplea mantequilla, margarina, aceite de oliva virgen extra o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura 1 ó 2.
- No calentar nunca la sartén vacía o con alimentos, sin vigilancia.
- Si la zona de cocción está más caliente que el recipiente o viceversa, la función Freír no se activará correctamente.

Sartenes para la función Freír

Hay disponibles sartenes óptimas para esta función. Pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio opcional, en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica. Indicar siempre la referencia correspondiente:

GP900004 recipiente de 28 cm de diámetro.

Las sartenes son antiadherentes, es posible freír con poco aceite.

Notas

- La función Freír ha sido especialmente ajustada para este tipo de sartenes.
- Otro tipo de sartenes pueden sobrecalentarse. La temperatura puede ajustarse por encima o por debajo del nivel seleccionado. Probar primero con el nivel de temperatura más bajo y modificarlo según sea necesario.
- Asegurarse de que el diámetro de la base de la sartén se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Situar la sartén en el centro de la zona de cocción.

Los niveles de temperatura

Nivel de Temperatura	Apropiado para
1	muy bajo Preparar y reducir salsas, rehogar verduras y freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina.
2	bajo Freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina, p. ej. tortillas.
3	medio - bajo Freír pescado y alimentos gruesos, p. ej. albóndigas y salchichas.
4	medio - alto Freír bistecs al punto o muy hechos, congelados empanados y alimentos finos, p. ej. escalopes, ragú y verduras.
5	alto Freír alimentos a alta temperatura, p. ej. bistecs poco hechos, crepes de patata y patatas salteadas.

Tabla

La tabla indica qué nivel de temperatura es adecuado para cada alimento. El tiempo de fritura puede variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

El nivel de temperatura seleccionado varía en función del tipo de sartén utilizado.

Precalentar la sartén en vacío y añadir el aceite, junto con el alimento, tras la señal acústica.

	Nivel de temperatura	Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min)
Carne		
Escalope al natural o empanado	4	6 - 10
Solomillo	4	6 - 10
Chuletas*	3	10 - 15
Cordon bleu, schnitzel*	4	10 - 15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	5	6 - 8
Bistec al punto o bien hecho (3 cm de grosor)	4	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)*	3	10 - 20
Salchichas cocidas o frescas*	3	8 - 20
Hamburguesas, albóndigas, albóndigas de carne rellenas*	3	6 - 30
Carne cortada a tiras, gyros	4	7 - 12
Carne picada	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8
Pescado		
Pescado frito entero, p. ej. trucha	3	10 - 20
Filete de pescado, al natural o empanado	3 - 4	10 - 20
Camarones, gambas	4	4 - 8
Platos elaborados con huevo		
Crepes**	5	1,5 - 2,5
Tortilla francesa**	2	3 - 6
Huevos fritos	2 - 4	2 - 6
Huevos revueltos	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (crepes dulces con pasas)	3	10 - 15
Tostadas francesas**	3	4 - 8

* Dar la vuelta con frecuencia.

** Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.

	Nivel de temperatura	Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min)
Patatas		
Patatas salteadas (preparadas con patatas hervidas con piel)	5	6 - 12
Patatas fritas (preparadas con patatas crudas)	4	15 - 25
Crepes de patata**	5	2,5 - 3,5
Rösti suizo	2	50 - 55
Patatas glaseadas	3	15 - 20
Verduras		
Ajo, cebolla	1 - 2	2 - 10
Calabacín, berenjena	3	4 - 12
Pimiento, espárragos verdes	3	4 - 15
Verduras rehogadas con aceite, p. ej. calabacín, pimientos verdes	1	10 - 20
Setas	4	10 - 15
Verduras glaseadas	3	6 - 10
Aros de cebolla	3	5 - 10
Productos congelados		
Escalope	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Pechuga*	4	10 - 30
Nuggets de pollo	4	10 - 15
Gyros, Kebab	4	10 - 15
Filete de pescado, al natural o empanado	3	10 - 20
Varitas de pescado	4	8 - 12
Patatas fritas	5	4 - 6
Salteados, p. ej. salteado de verduras con pollo	3	6 - 10
Rollitos de primavera	4	10 - 30
Camembert / queso	3	10 - 15
Salsas		
Salsas de tomate con verduras	1	25 - 35
Salsa béchamel	1	10 - 20
Salsa de queso, p. ej. salsa gorgonzola	1	10 - 20
Reducción de salsas, p. ej. salsa de tomate, salsa boloñesa	1	25 - 35
Salsas dulces, p. ej. salsa de naranja	1	15 - 25
Otros		
Camembert / queso	3	7 - 10
Platos precocinados deshidratados a los que hay que añadir agua, p. ej. pasta	1	5 - 10
Picatostes	3	6 - 10
Almendras / nueces / piñones	4	3 - 15

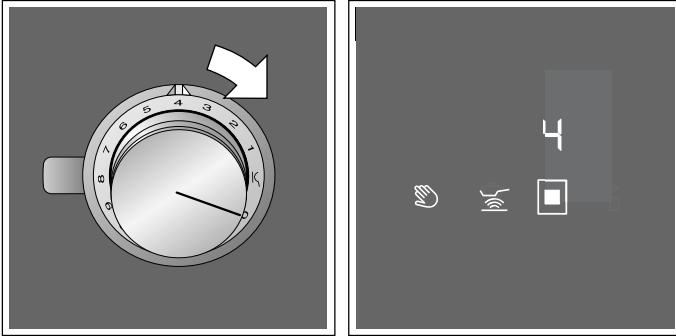
* Dar la vuelta con frecuencia.


** Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.

Así se programa

Comprobar el nivel de temperatura adecuado en la tabla. Colocar el recipiente vacío en la zona de cocción.

- 1 Seleccionar el nivel de temperatura deseado con el mando de control. Los niveles de temperatura disponibles para esta función son del 1 al 5, según se muestra en la tabla de niveles de temperatura.



- 2 Pulsar el símbolo , se ilumina en color naranja. En el indicador visual se ilumina **A** y el nivel de temperatura seleccionado.



La función se habrá activado.

El indicador de temperatura **A**, **E** ó **E** y el nivel de temperatura seleccionado permanecen iluminados hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Entonces suena una señal y el indicador de temperatura se apaga.

- 3 Una vez alcanzado el nivel de temperatura añadir aceite en la sartén y a continuación, añadir los alimentos.

Notas


- Si se selecciona un nivel de temperatura superior al 5, el nivel se ajustará automáticamente a 5. En este caso, girar el mando de control hasta la posición 5.
- Dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.


Apagar la función Freír

Girar el mando con el que se ha seleccionado la temperatura de cocción hasta la posición 0. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

Bloqueo del control para limpieza

Si se limpia el panel de mando mientras la placa de cocción está encendida, los ajustes se pueden modificar. Para evitarlo, la placa de cocción dispone de la función Bloqueo del control para limpieza.

Activar: pulsar el símbolo . Suena una señal. Parpadean los indicadores de las funciones activas. El panel de mando queda bloqueado durante 10 minutos. Ahora se puede limpiar la superficie del panel de mando sin riesgo a modificar los ajustes.

Desactivar: Durante los siguientes 10 minutos, volver a pulsar el símbolo .

Si no se desactiva la función en el transcurso de 10 minutos, la placa de cocción se apaga.

Notas

- El bloqueo no afecta al mando de control. Se puede apagar la placa de cocción cuando se desee.
- Durante el bloqueo la placa de cocción deja de suministrar potencia. La zona de cocción puede permanecer caliente.

Desconexión automática de seguridad

Para su protección el aparato va dotado con una desconexión de seguridad. Dependiendo del nivel de potencia seleccionado, el calentamiento se desactiva después de un tiempo determinado sin realizarse ninguna operación.

Nivel de potencia	Desactivación tras
1	10 horas
2 a 4	5 horas
5 a 7	4 horas
8	3 horas
9 a 10	2 horas
11 a 12	1 hora

Nivel de temperatura Función Freír	Desactivación tras
1 a 5	3 horas

Una señal acústica indica que ha transcurrido el tiempo. El anillo luminoso del mando de control activado parpadea. En el indicador luminoso de la zona de cocción se ilumina **FB**.

Gire el mando de control hasta la posición 0. Ahora, el aparato se puede volver a encender de la manera habitual.

Ajustes básicos



El aparato presenta diversos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Indicador	Función
	Señales acústicas
	<i>00</i> Todas las señales activadas.*
<i>c 1</i>	<i>0FF</i> Solo señal de error activada.
	Función Power-Management. Limitar la potencia total de la placa de cocción (vatios)
	<i>0FF</i> Desactivada.*
	<i>1000</i> Potencia mínima
	<i>1500</i>
	<i>2000</i>
	...
<i>c 2</i>	<i>9500</i> Potencia máxima de la placa
	Comprobar el recipiente, resultado del proceso de cocción
	<i>0</i> No apto
	<i>1</i> No óptimo
<i>c 3</i>	<i>2</i> Adecuado
	Volver a los ajustes por defecto
	<i>0FF</i> Ajustes personales.*
<i>c 4</i>	<i>00</i> Volver a los ajustes de fábrica.


* Ajustes de fábrica

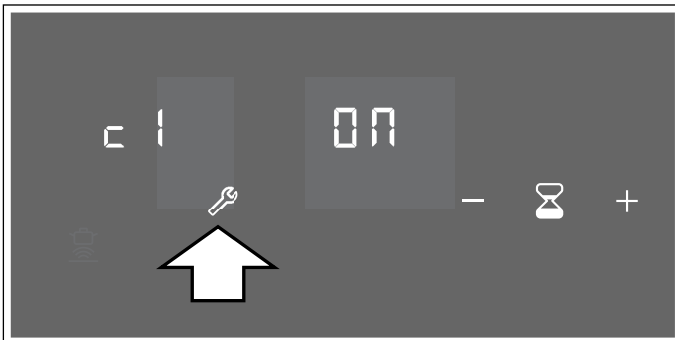
Acceder a los ajustes básicos


La placa de cocción debe estar apagada.

- 1 Presionar y girar el mando de control hacia la izquierda, hasta la posición >>.
- 2 Girar el mando de control hacia la derecha, hasta la posición 1.
- 3 Girar el mando de control hacia la izquierda, hasta la posición 0.
Se ilumina el símbolo . El anillo luminoso del mando de control se ilumina en color amarillo
- 4 Pulsar el símbolo .
Los indicadores muestran la información del producto.


Información del producto	Indicador
Índice del Servicio Técnico (KI)	01
Número de fabricación	Fd
Número de fabricación 1	95.
Número de fabricación 2	05

- 5 Al pulsar de nuevo el símbolo  accederá a los ajustes básicos.
En las indicaciones visuales se iluminan **c 1** y **00** como ajuste predeterminado.



- 6 Pulsar varias veces el símbolo  hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
- 7 A continuación seleccionar el ajuste deseado con los símbolos **+** ó **-**.




- 8 Pulsar el símbolo  durante más de 4 segundos.

Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir de los ajustes básicos

- 1 Girar el mando de control hacia la izquierda, hasta la posición >>.
- 2 Girar el mando de control hacia la derecha, hasta la posición 1.
- 3 Girar el mando de control hacia la izquierda, hasta la posición 0.

El símbolo  y el anillo luminoso del mando de control se apagan.

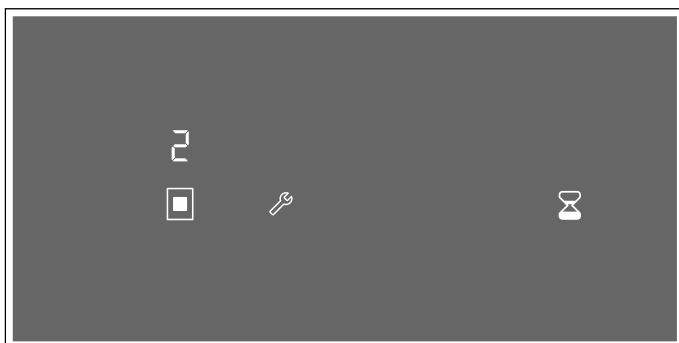
Comprobar el recipiente

Con esta función se puede comprobar la rapidez y calidad del proceso de cocción, en función del recipiente que se desea comprobar.

El resultado obtenido es una referencia y dependerá de las propiedades del recipiente y la zona de cocción donde se coloque.

- 1 Colocar el recipiente a temperatura ambiente con 200 ml de agua aproximadamente, correctamente posicionado.
- 2 Acceder a los ajustes básicos y seleccionar el ajuste **3**. Se ilumina el indicador **OFF**.
- 3 Pulsar los símbolos **+** ó **-**. Se ilumina el indicador **ON**. Suena una señal y se ilumina el indicador de la zona de cocción.
La función se ha activado.

Se ilumina el indicador **FUN**. Transcurridos unos segundos en el indicador de la zona de cocción aparecerá el resultado de la calidad y rapidez del proceso de cocción.



Comprobar el resultado con la siguiente tabla:

Resultado	
0	El recipiente no es adecuado para la zona de cocción y no será calentado.*
1	El recipiente se calentará más lentamente de lo esperado y el resultado del proceso de cocción no será óptimo.*
2	El recipiente se calentará convenientemente y el resultado del proceso de cocción será adecuado.

* En caso de disponer de una zona de cocción más pequeña volver a comprobar el recipiente en esa zona de cocción.

Para volver a activar la función seleccionar el símbolo **+** ó **-**.

Notas

- El recipiente Wok y su accesorio no están recomendados para esta función.
- Si la zona de cocción que utiliza es mucho menor que el diámetro del recipiente puede que únicamente se caliente la zona central del mismo y los resultados de cocción pueden no ser óptimos o adecuados.
- Encontrará información relativa a esta función en el capítulo → "Ajustes básicos"
- Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo → "La cocción por inducción"

Limpeza

Los productos de cuidado y limpieza se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

Placa de cocción

Limpeza

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemem. No limpiar la placa de cocción hasta que desaparezca el indicador de calor residual.

Limpiar la placa con una bayeta húmeda y secarla con un paño para evitar que se formen manchas de cal.

Utilizar solo 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.

Con las esponjas especiales para la limpieza de vitrocerámica se consiguen excelentes resultados de limpieza.

Posibles manchas

Residuos de cal y agua	Limpiar cuando la placa se haya enfriado. Puede utilizarse un producto para limpieza de vitrocerámica apropiado.*
Azúcar, almidón de arroz o plástico	Limpiar inmediatamente. Utilizar un rascador para vidrio. Precaución: riesgo de sufrir quemaduras.*

* A continuación limpiar la zona con una bayeta húmeda y secar con un paño.

Nota: No utilizar limpiadores cuando la placa esté caliente, pueden aparecer manchas. Asegúrese de eliminar todos los restos del producto de limpieza utilizado.

Marco de la placa de cocción

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

- Utilizar solo agua caliente con un poco de jabón
- Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos ni corrosivos.
- No utilizar el rascador para vidrio ni utensilios afilados.

Mando de control

Utilizar únicamente agua caliente con un poco de jabón. No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos. No emplear rascadores para vidrio, el mando de control podría dañarse.

El limón y el vinagre no son apropiados para la limpieza del mando de control. Pueden aparecer manchas mates.

Soporte para sartén Wok

El soporte de sartén Wok no debe limpiarse en el lavavajillas.

Preguntas frecuentes

Ruidos

¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?

Pueden producirse ruidos debido al material de la base del recipiente o al funcionamiento de la placa. Estos ruidos son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

Posibles ruidos:

Un zumbido profundo como en un transformador:

Se produce al cocinar con un nivel de potencia elevado. Este ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de potencia.

Un silbido bajo:

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

Crepitar:

Se produce con recipientes que están compuestos de diferentes materiales superpuestos o al utilizar al mismo tiempo recipientes de tamaño y material diferente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos pueden hacer variar la intensidad del ruido.

Ruido del ventilador:

La placa de cocción está provista de un ventilador que se activa cuando la temperatura detectada es elevada. El ventilador también puede funcionar, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Recipientes

¿Qué recipiente puedo comprar para mi placa de inducción?

Encontrará información referente al tipo de recipientes aptos para inducción en el capítulo → *"La cocción por inducción"*

¿Por qué no calienta la zona de cocción y parpadea el nivel de potencia?

La zona activada no coincide con la zona donde está posicionado el recipiente.

Asegúrese de que el nivel de potencia está activado en la zona donde se ha colocado el recipiente.

El recipiente es demasiado pequeño para la zona activada o no es apropiado para inducción.

Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo → *"La cocción por inducción"*

¿Por qué el recipiente tarda en calentarse o no se calienta lo suficiente aunque se utilice un nivel de potencia alto?

El recipiente es demasiado pequeño para la zona activada o no es apropiado para inducción.

Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo → *"La cocción por inducción"*

¿Cómo se activan las zonas de cocción dobles o triples?

Estas zonas pueden reconocer recipientes de diferentes tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente, la zona se adaptará automáticamente, activándose la zona simple, doble o triple y suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.

Se recomienda usar recipientes que se adapten en la medida de lo posible a la zona de cocción y con una base completamente ferromagnética. Encontrará información referente al tipo de recipientes aptos para inducción en el capítulo → *"La cocción por inducción"*

Limpieza

¿Cómo debo limpiar la placa de inducción?

Para un resultado óptimo utilizar detergentes especialmente recomendados para vitrocerámicas. Se recomienda evitar detergentes, detergentes para lavavajillas (concentrados) o estropajos abrasivos.

Encontrará más información referente a la limpieza y mantenimiento de la placa de cocción en el capítulo → "Limpieza"

¿Qué hacer en caso de avería?

Normalmente, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla.

Indicador	Posible causa	Solución
Ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica. La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones. Avería en el sistema electrónico.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica. Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones. Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Suena una señal	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
La zona de cocción se ha apagado. El anillo luminoso del mando de control parpadea.	El mando de control no se ha girado durante mucho tiempo. Se ha activado la Desconexión automática de seguridad. El aparato está demasiado caliente.	Gire el mando de control hasta la posición 0. Vuelva a encender la zona de cocción de la manera habitual. Consulte el mensaje de error en el panel de mando.
El indicador de la zona de cocción parpadea.	El recipiente no es detectado. Compruebe que el recipiente es apto para inducción.	Compruebe que el diámetro de la base del recipiente se adapta a la zona de cocción. Gire el mando de control hasta la posición 0. Vuelva a encender la zona de cocción de la manera habitual.
F2	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y se ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Retirar el utensilio de cocina de la zona de cocción. Cuando desaparece el mensaje de error significa que la zona de cocción se ha enfriado suficientemente.
F4	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y se han apagado todas las zonas de cocción.	Girar el mando de control hasta la posición 0. A continuación, ajustar el nivel de potencia de la manera habitual.
F5 + nivel de potencia y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Se puede seguir cocinando.
F5 y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. Esperar unos segundos. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.
F1/F6	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.
F8	La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un periodo de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la Desconexión automática de seguridad. Ver capítulo → "Desconexión automática de seguridad"

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Indicador	Posible causa	Solución
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
<i>U400</i>	La placa de cocción no está bien conectada	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se ha conectado conforme al esquema de conexiones.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Notas

- Si el código de la avería no está especificado en la tabla, desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. Si el indicador se muestra de nuevo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el código de avería exacto.
- En caso de que se produzca un error, el aparato no pasa al modo de espera (standby).

Modo Demo

Si se muestran los indicadores *DE ON* el Modo Demo está activado. El aparato no calienta. Desconectar el aparato de la red eléctrica. Esperar 30 segundos y conectarlo de nuevo. A continuación desactivar el Modo Demo, dentro de los siguientes 3 minutos, siguiendo estos pasos:

- 1 Girar el mando de control hacia la izquierda, hasta la posición **>>**.
- 2 Girar el mando de control hacia la derecha, hasta la posición 1.
- 3 Girar el mando de control hacia la izquierda, hasta la posición 0.
El anillo luminoso del mando de control se ilumina en color amarillo.
- 4 Girar el mando de control hacia la derecha, hasta la posición 1. Se ilumina el indicador **ON** y el anillo luminoso se ilumina en color verde.
Esperar 5 segundos. Se ilumina el indicador **OFF** y el anillo luminoso cambia a color amarillo.

El modo Demo se ha desactivado.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato.

La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en:

- La tarjeta del aparato.
- Parte inferior de la placa de cocción.

El número de producto (E-Nr.) también se muestra en el cristal de la placa de cocción. Puede comprobar el Índice del Servicio Técnico (KI) y el número de fabricación (FD-Nr.) accediendo a los ajustes básicos, para ello consultar el capítulo → *"Ajustes básicos"*

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

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

Utilização de acordo com o fim a que se destina	30
Indicações de segurança importantes	31
Causas de danos	33
Panorâmica geral	33
Protecção do meio ambiente	34
Conselhos para poupar energia	34
Eliminação ecológica	34
Cozedura por indução	34
Vantagens de cozinhar por indução	34
Recipientes	34
Conhecer o aparelho	36
O painel de comandos	36
Comandos	36
As zonas de cozinhar	37
Indicação de calor residual	37
Acessórios especiais	37
Utilizar o aparelho	38
Regular a zona de cozinhar	38
Recomendações para cozinhar	38
Função Wok	40
Wok e acessórios wok	40
Cozinhar com o wok	40
Ativar	40
Desativar	40
Tabela	41
Funções do temporizador	42
O temporizador	42
Função de cronómetro	42
Função PowerBoost	43
Ativar	43
Desativar	43
Sensor de fritura	43
As vantagens ao fritar	43
Frigideiras para o sensor de fritura	43
Níveis de temperatura	44
Tabela	44
Como regular	46

Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza	46
Desativação de segurança automática	46
Ajustes base	47
Aceda assim às regulações base:	48
Teste de loiça	49
Limpeza	50
Placa de cozedura	50
Aro da placa de cozinhar	50
Comandos	50
Suporte de wok	50
Perguntas frequentes e respostas (FAQ)	51
O que fazer em caso de avaria?	52
Modo de demonstração	53
Assistência Técnica	53
Número do produto (ref. ^a E) e número de produção (ref. ^a FD)	53

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

⚠ Utilização de acordo com o fim a que se destina

Leia atentamente o presente manual. 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.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

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. O processo de cozedura tem de ser vigiado. Um processo de cozedura curto tem de ser vigiado ininterruptamente. Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 4000 metros acima do nível do mar, no máximo.

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

Utilize apenas dispositivos de proteção ou grelhas de proteção para crianças por nós autorizados. Dispositivos de proteção ou grelhas de proteção para crianças inadequados 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 15 anos e estejam sob vigilância.

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

Se usar um implante médico (p. ex., um pacemaker ou desfibrilhador), certifique-se com o seu médico de que este corresponde à diretiva 90/385/CEE da Comunidade Europeia de 20 de junho de 1990 bem como à norma DIN EN 45502-2-1 e DIN EN 45502-2-2 e foi selecionado, implantado e programado de acordo com VDE-AR-E 2750-10. Se estas condições forem cumpridas e forem usados utensílios de cozinhar não metálicos com pegas não metálicas, a utilização desta placa de indução é considerada segura se for usada corretamente.

⚠ Indicações de segurança importantes

⚠ Aviso – 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. Abafe 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.
- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente e não é possível utilizá-la. Pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Não podem ser usadas tampas para a placa de cozinhar. Podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao rebentamento dos materiais.

⚠ Aviso – 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.
- Após cada utilização, desligue sempre a zona de cozinhar com o comando. Se não houver qualquer recipiente para cozinhar sobre a placa de cozinhar, aguarde que a placa de cozinhar se desligue automaticamente.

⚠ Aviso – 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.

⚠ Aviso – Perigo de avaria!

Esta placa de cozinhar possui um ventilador no lado inferior. Se houver uma gaveta por baixo da placa de cozinhar, não guarde aí quaisquer objetos pequenos ou pontiagudos, papel ou panos de cozinha. Estes podem ser aspirados e danificar o ventilador ou afetar a refrigeração. Entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador é necessário respeitar uma distância mínima de 2 cm.

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

- Os woks inadequados podem causar acidentes. Utilize apenas o wok que pode adquirir como acessório especial junto do fabricante.
- 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 de 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

Panorâmica geral

Na tabela seguinte encontram-se indicados os danos que ocorrem com maior frequência:

Danos	Causa	Medida
Nódoas	Alimentos derramados	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador de vidros
	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados para placas de cozinhar deste tipo
Riscos	Sal, açúcar e areia	Não utilize a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho
	Fundos de panelas ou frigideiras ásperos riscam a placa de cozinhar	Verifique o recipiente para cozinhar
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados para placas de cozinhar deste tipo
	Abrasão causada pelo recipiente para cozinhar	Levante os tachos e as frigideiras ao deslocá-los.
Lascamento	Açúcar, alimentos com elevado teor de açúcar	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador de vidros

Protecção do meio ambiente

Neste capítulo, obterá informações sobre como poupar energia e eliminar o aparelho.

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.

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.

Cozedura por indução

Vantagens de cozinhar por indução

Cozinhar por indução difere consideravelmente da forma de cozinhar convencional. O calor é gerado diretamente no recipiente, o que proporciona uma série de vantagens:

- Poupança de tempo nos cozidos e fritos.
- Poupança de energia.
- Fácil de limpar e de manter. Os alimentos derramados não queimam tão depressa.
- Controlo do calor e segurança; a placa de cozinhar aumenta ou reduz a transmissão de calor imediatamente após cada operação. A zona de cozinhar por indução interrompe imediatamente a alimentação de calor, quando o recipiente é retirado da placa de cozinhar, sem que tenha sido desligada previamente.

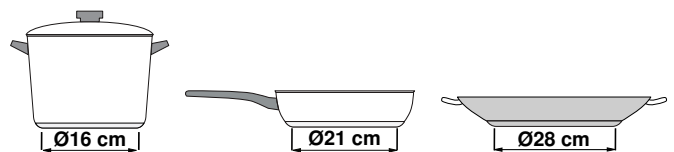
Recipientes

Utilize apenas recipientes ferromagnéticos para cozinhar por indução, por exemplo:

- Recipientes em aço esmaltado
- Recipientes em ferro fundido
- Recipientes especiais em aço inoxidável adequados para indução.

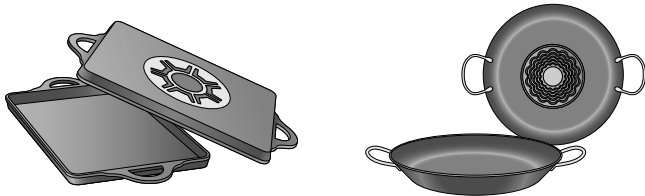
Pode verificar por si mesmo se o recipiente é adequado para indução. → "Teste de loiça"

Para obter um bom resultado de cozedura, a área ferromagnética do fundo da panela deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Se o recipiente que se encontra numa zona de cozinhar não for detetado, tente novamente numa zona de cozinhar com menor diâmetro.

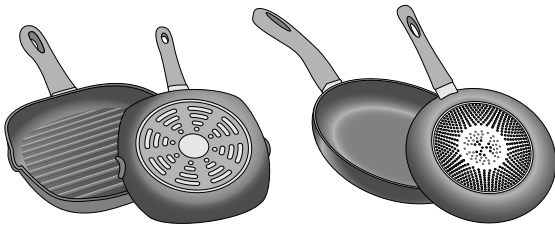


Há também recipientes para indução, cujo fundo não é totalmente ferromagnético:

- Se o fundo do recipiente para cozinhar for apenas parcialmente ferromagnético, só a superfície ferromagnética ficará quente. Deste modo, existe a possibilidade de o calor não ser distribuído uniformemente. A área não ferromagnética poderá apresentar uma temperatura demasiado baixa para a cozedura.



- Se o material do fundo do recipiente for constituído, entre outras coisas, por alumínio, a superfície ferromagnética está também reduzida. Este recipiente poderá não aquecer corretamente ou, eventualmente, não aquecer de todo.



Recipientes não apropriados

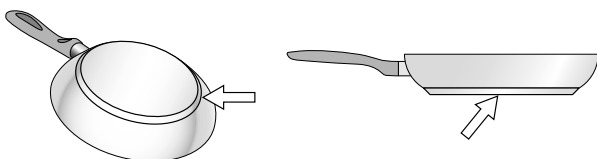
Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

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

Propriedades da base do recipiente

A qualidade da base do recipiente pode influenciar o resultado do cozinhado. Utilize panelas e tachos em materiais que distribuem uniformemente o calor no recipiente, p. ex., panelas com "base sanduíche" em aço inoxidável, para poupar tempo e energia.

Utilize recipientes com base plana, bases irregulares afetam a transmissão do calor.



Recipiente para cozinhar em falta ou tamanho inadequado

Se não for colocado qualquer recipiente sobre a zona de cozinhar selecionada ou se o recipiente for de um material inadequado ou não tiver o tamanho apropriado, a indicação da zona de cozinhar começa a piscar. Para que a indicação deixe de piscar, coloque um recipiente adequado na zona de cozinhar. Se isto durar mais de 9 minutos, a zona de cozinhar 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 "desativação 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.

Deteção de recipiente

Cada zona de cozinhar possui um limite inferior para a deteção de recipientes, que depende do diâmetro ferromagnético e do material da base do recipiente. Por este motivo, deve utilizar sempre a zona de cozinhar que melhor corresponde ao diâmetro da base do tacho.

Deteção automática em zonas de cozinhar com dois ou três círculos

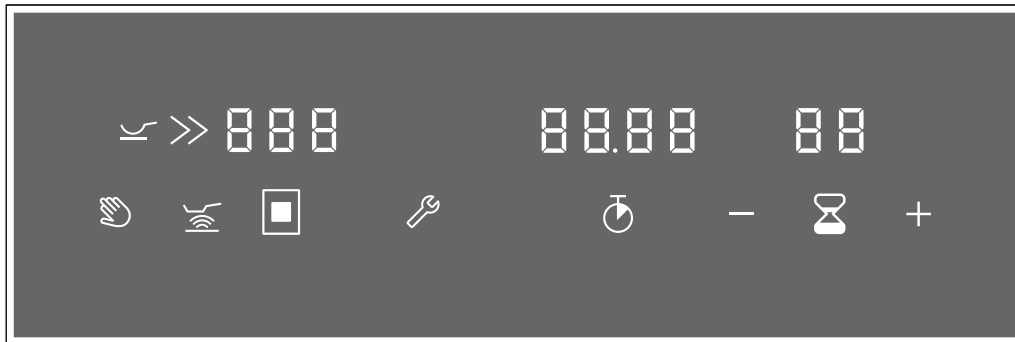
Estas zonas de cozinhar conseguem reconhecer recipientes de tamanhos diferentes. Dependendo do material e das características do recipiente, a zona de cozinhar adapta-se automaticamente através da ativação da zona de cozinhar de um, dois ou três círculos, de forma a passar a potência correspondente para se obter um bom resultado de cozedura.

Conhecer o aparelho

Para informações sobre as medidas e as potências das zonas de cozinhar, consulte → *Página 2*

Conselho: : Dependendo do tipo de aparelho, poderá haver diferenças nas cores e nos pormenores.

O painel de comandos



Zonas de comandos

	Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza
	Sensor de fritura
	Regulações base
	Seleção das regulações
	Cronómetro
	Temporizador

Indicações

	Estado operacional
	Potências de cozedura
	Calor residual
	Temporizador
	Função de cronómetro
	Zona de cozinhar
	Função PowerBoost
	Função Wok
	Sensor de fritura
	Indicação da temperatura do sensor de fritura

Zonas de comandos

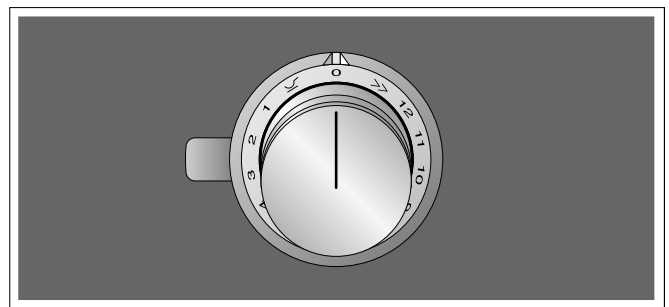
Quando a placa de cozinhar aquece, acendem-se os símbolos das zonas de comando disponíveis neste momento.

Ao tocar num símbolo, a respetiva função é ativada. Ouve-se um sinal de confirmação.

Conselhos

- Os respetivos símbolos das zonas de comando acendem-se conforme a sua disponibilidade. As zonas de comando disponíveis acendem-se a branco. Assim que tiver sido selecionada uma função, acendem-se a laranja.
- Mantenha o campo de comandos sempre limpo e seco. A humidade prejudica o seu funcionamento.
- Nunca coloque um recipiente quente fora da zona de cozinhar dianteira nem sobre o painel de comandos. O sistema eletrónico do painel de comandos pode sobreaquecer.

Comandos



Os comandos permitem selecionar a potência de cozedura, a função PowerBoost e a função Wok.

1	Potência de cozedura mínima
12	Potência de cozedura máxima
	Função PowerBoost
	Função Wok

Os comandos possuem um anel luminoso, que tem uma indicação ótica para cada função. O anel luminoso altera a sua cor, quando determinadas funções ou processos são ativados.

As zonas de cozinhar

Zonas de cozinhar

- | | |
|--------------------------------------|---|
| ○ Zona de cozinhar de um circuito | Utilize recipientes para cozinhar com o tamanho adequado. |
| ⊙ Zona de cozinhar de três circuitos | O circuito desliga-se automaticamente quando é usado um recipiente para cozinhar cujo fundo cobre a zona exterior (⊙ ou ⊙). |

Utilize unicamente um recipiente para cozinhar adequado para a indução; consulte o capítulo → "Cozedura por indução"

Indicação de calor residual

A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual para cada zona de cozinhar. Esta indica que a zona de cozinhar ainda está quente. Não toque na zona de cozinhar enquanto a indicação de calor residual estiver acesa ou imediatamente depois de ela apagar.

Dependendo da intensidade do calor residual, é indicado o seguinte:

- Indicação **H**: temperatura elevada
- Indicação **h**: temperatura baixa

e o anel luminoso dos comandos pisca.

Se o recipiente para cozinhar for retirado da zona de cozinhar durante o processo de cozedura, a indicação da potência de cozedura pisca e os comandos acendem a laranja.

Rode os comandos para a posição 0.

Se a zona de cozinhar for desligada, a indicação de calor residual acende-se e o anel luminoso dos comandos pisca. Mesmo que a placa de cozinhar já esteja desligada, a indicação de calor residual continua acesa enquanto a zona de cozinhar ainda estiver quente.

Acessórios especiais

Pode adquirir os seguintes acessórios no seu revendedor.

WP 400 001	Wok
WZ 400 001	Suporte de wok
VA 450 401	Barra de compensação 38 cm
VA 420 000	Régua de união para combinação com outros aparelhos Vario da série 400 em caso de instalação nivelada
VA 420 001	Régua de união para combinação com outros aparelhos Vario da série 400 em caso de instalação nivelada com coberturas de aparelhos/régua de compensação
VA 420 010	Régua de união para combinação com outros aparelhos Vario da série 400 em caso de instalação sobreposta
VA 420 011	Régua de união para combinação com outros aparelhos Vario da série 400 em caso de instalação sobreposta com coberturas de aparelhos/régua de compensação

Utilize os acessórios apenas de acordo com as instruções. O fabricante não se responsabiliza quando os acessórios são utilizados de forma incorrecta.

Utilizar o aparelho

Neste capítulo pode ler como regular uma zona de cozinhar. Na tabela poderá encontrar as potências e os tempos de cozedura para diversos pratos.

Regular a zona de cozinhar

Regule a potência de cozedura pretendida com os comandos.

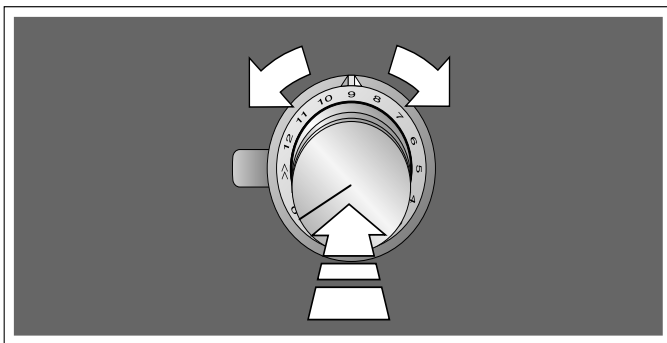
0	Zona de cozinhar desligada.
Potência de cozedura 1	Potência mínima
Potência de cozedura 12	Potência máxima

Conselhos

- Para proteger as partes sensíveis do aparelho de sobreaquecimento ou de choque elétrico, a placa de cozinhar pode limitar temporariamente a potência.
- Para evitar a emissão de ruídos do aparelho, a placa de cozinhar pode limitar temporariamente a potência.

Selecionar a potência de cozedura

Prima os comandos e rode-os para a potência de cozedura pretendida.



A potência de cozedura selecionada acende-se na indicação da zona de cozinhar. O anel luminoso dos comandos acende-se.

Desligar a zona de cozinhar

Rode os comandos para a posição 0.

A indicação de calor residual acende-se e o anel luminoso dos comandos pisca, até a zona de cozinhar estar arrefecida.

Conselho: Se não houver qualquer recipiente para cozinhar sobre a zona de cozinhar ou se ele não for detetado, a potência de cozedura selecionada pisca e o anel luminoso dos comandos acende-se a laranja. A zona de cozinhar desliga-se após aprox. 9 minutos. Neste caso, o anel luminoso dos comandos pisca. Volte a rodar os comandos para a posição 0; o anel luminoso para de piscar.

Recomendações para cozinhar

Recomendações

- Ao aquecer puré, sopas cremosas e molhos espessos, mexer ocasionalmente.
- Para pré-aquecer, regule a potência de cozedura 10 - 12.
- Ao cozinhar com tampa, reduza a potência de cozedura assim que sair vapor. O resultado de cozedura não é influenciado pela saída de vapor.
- Após o processo de cozedura, mantenha o recipiente para cozinhar fechado até à hora de servir.
- Para cozinhar com a panela de pressão, observe as instruções do fabricante.
- Não cozinhe os alimentos durante demasiado tempo, para manter o valor nutritivo. O temporizador permite regular o tempo de cozedura ideal.
- Para um resultado mais saudável, assegure-se de que o óleo não liberta fumo.
- Para alourar, salteie os alimentos em pequenas doses.
- Durante a cozedura, o recipiente para cozinhar pode atingir altas temperaturas. Utilize pegas de cozinha.
- Poderá encontrar recomendações para cozinhar de modo energeticamente eficiente no capítulo → "Protecção do meio ambiente"

Tabela de cozedura

A tabela indica a potência de cozedura apropriada para cada alimento. O tempo de cozedura pode variar em função do tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos.

Potência de cozedura	Métodos de cozedura	Exemplos
11 - 12	Ferver Alourar Aquecer Ferver Branqueamento	Água Carne Gordura/óleo, líquidos Sopas, molhos Legumes
7 - 10	Assar	Carne, batatas
6 - 8	Assar	Peixe
8 - 9	Cozer Continuar a cozinhar com o recipiente aberto	Alimentos à base de farinha e/ou ovos, p. ex., panquecas Massas alimentícias, líquidos
7 - 8	Alourar Pinhões Derreter Reduzir	Farinha, cebolas Amêndoas, pão ralado Toucinho/bacon Bases, molhos
6 - 7	Escalfar com o recipiente aberto	Bolinhos, bolinhos de batata, acompanhamentos para sopa, carne para fazer sopa, ovos escalfados
5 - 6	Escalfar com o recipiente aberto	Salsichas cozidas
6 - 7	Cozinhar a vapor Estufar Estufar	Legumes, batatas, peixe Legumes, fruta, peixe Rolinhos, assados, legumes
3 - 4	Estufar	Carne de vaca estufada
4 - 5	Cozinhar com tampa	Sopas, molhos
3 - 4	Descongelamento Inchar Solidificar	Produtos ultracongelados Arroz, leguminosas, legumes Alimentos à base de ovos, p. ex., omeleta
1 - 2	Aquecer / Manter quente	Sopas, legumes em molho
1	Aquecer / Manter quente Derreter	Guisados Manteiga, chocolate

Função Wok

A função Wok é adequada apenas para a frigideira wok e o acessório wok, e não para outro recipiente para cozinhar.

Wok e acessórios wok

(Não incluídos no aparelho)

A frigideira e o suporte wok podem ser adquiridos através do nosso revendedor Gaggenau.

O fundo da frigideira wok é redondo e, por isso, só pode ser utilizado com um suporte wok.

Ao cozinhar, fixe o wok ao suporte wok. Coloque sempre o suporte wok ao centro da zona de cozinhar.

Não aqueça o wok vazio.

Utilize uma espátula especial arredondada (chan) ou uma espátula de madeira com haste longa.

Para retirar os alimentos, utilize uma concha. Retire os alimentos preparados em gordura quente ou em muito molho, se possível, com uma escumadeira.

Para estufar, utilize um cesto de bambu.

Conselhos

- Utilize o wok e o suporte wok unicamente com a função Wok.
- Não lave o suporte wok na máquina de lavar loiça.

Cozinhar com o wok

O método de cozedura especial com wok é o salteamento. Os ingredientes cortados em pequenos pedaços são cozinhados no mais curto espaço de tempo, a alta temperatura, e mexendo de forma permanente. Na frigideira grande e redonda, pode mexer de forma rápida e fácil todos os ingredientes e virá-los como numa frigideira normal. Mexendo, a cozedura inicial dos ingredientes não ocorre. A gordura em excesso acumula-se no centro da frigideira. Os poros da carne fecham-se e a carne permanece succulenta. Os legumes permanecem estaladiços. O aroma e as vitaminas são preservados.

Conselho: Com o wok, pode cozinhar mais depressa do que com uma frigideira convencional. Por este motivo, todos os ingredientes devem ser preparados antes de cozinhar. Igualmente importante é a ordem pela qual os ingredientes são adicionados: os ingredientes com tempo de cozedura mais prolongado (legumes com alto teor de fibras, como cenouras) devem ser adicionados primeiro, os ingredientes com tempo de cozedura mais curto (p. ex., cogumelos, brotos) só devem ser adicionados no fim.



Para isso deve proceder-se da seguinte forma:

- Humedecer o wok com óleo. É adequado o óleo de amendoim ou de soja.
- Corte os alimentos de modo uniforme, em pedaços pequenos, mas não demasiado pequenos, para evitar que os alimentos queimem rapidamente.
- Aqueça o óleo até pouco antes do ponto de fumo; é agora possível começar a saltear.
- Ao preparar grandes quantidades, recomenda-se saltear em doses, caso contrário nem todos os ingredientes se encontram simultaneamente no fundo do wok.

Atenção!

O wok e os acessórios wok ficam muito quentes durante a cozedura. Mantenha afastado das crianças. Remova os acessórios wok apenas quando a indicação de calor residual se apagar.


Ativar

Prima os comandos e rode-os para a posição . Após alguns segundos, soa um sinal e a indicação  acende-se.

A função está ativada.

Regule a potência de cozedura pretendida com os comandos.

Desativar

Rode os comandos para a posição 0. A indicação  apaga-se, a indicação de calor residual aparece e o anel luminoso dos comandos pisca.

A função foi desativada.

Tabela

	Nível de pré-aquecimento	Potência de cozedura
Aquecer grandes quantidades de água		PowerBoost
Saltear		
Produtos frescos, p. ex., legumes	-	10 - 11
Produtos ultracongelados, p. ex., legumes salteados e frango	-	11 - 12
Fritar (100-200 g por dose em 1 l de óleo, fritar em doses)		
Produtos frescos, p. ex., crepes primavera	12	8 - 9
Produtos ultracongelados, p. ex., crepes primavera	12	8 - 9
Legumes ultracongelados em massa de tempura	12	10 - 11
Legumes em massa de tempura	12	9 - 10
Cozinhar sem tampa		
Sopa	12	6 - 7
Fondue		
Fondue de queijo	6	3 - 4
Fondue de chocolate	8	3 - 4
Preparar molhos		
P. ex., molho Teriyaki	-	2 - 3
Manter quente	-	1 - 2

Funções do temporizador

A sua placa de cozinhar dispõe de duas funções do temporizador:

- Temporizador
- Cronómetro

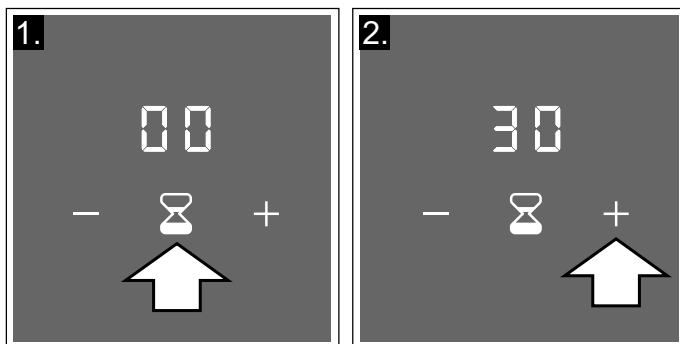
O temporizador

O temporizador permite-lhe regular um tempo máximo de 99 minutos.

Funciona de forma independente da zona de cozinhar e de outras regulações. Esta função não desliga automaticamente a zona de cozinhar.

Como regular

- 1 Toque no símbolo ⌚; no visor do temporizador acende-se 00 e os símbolos - e +.
- 2 Nos 10 segundos seguintes, regule o tempo de cozedura pretendido com os símbolos - e +.



Conselho: Mantendo o símbolo - ou + premido, é possível regular o tempo de cozedura mais depressa.

- 3 Toque novamente no símbolo ⌚ para confirmar o tempo de cozedura seleccionado. Começa a contagem decrescente do tempo.

Conselho: Se não for confirmado num espaço de 10 segundos, o temporizador arranca automaticamente.

Alterar ou eliminar o tempo de cozedura

- 1 Toque no símbolo ⌚.
- 2 Altere o tempo de cozedura com os símbolos - e + ou regule-o para 00.
- 3 Toque no símbolo ⌚ para confirmar o tempo de cozedura.

Terminado o tempo de cozedura

Soa um sinal sonoro. Na indicação do temporizador pisca 00.

Toque no símbolo ⌚, as indicações apagam-se e o sinal sonoro deixa de ser audível.

Função de cronómetro

A função de cronómetro mostra o tempo que passou desde a ativação.

Funciona de forma independente da zona de cozinhar e de outras regulações. Esta função não desliga automaticamente a zona de cozinhar.

Ativar

- 1 Selecione a potência de cozedura. A indicação ⏻ acende-se.
- 2 Toque no símbolo ⌚. Na indicação do cronómetro, acendem-se 00.00.

Começa a contagem decrescente do tempo.

Parar cronómetro

Toque no símbolo ⏻; o cronómetro para. As indicações do cronómetro continuam acesas.

Toque novamente no símbolo ⏻; o cronómetro reinicia.

Desativar

Mantenha o símbolo ⏻ premido durante alguns segundos. O cronómetro para e as indicações do cronómetro apagam-se.

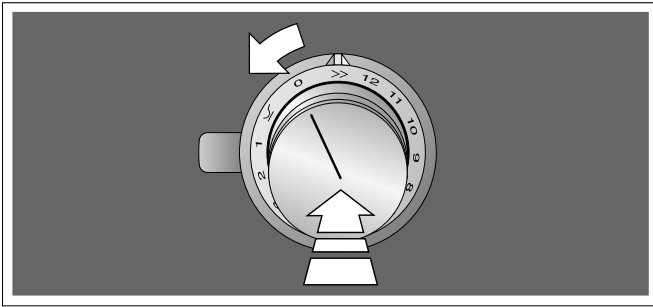
A função está desativada.

Função PowerBoost

A função Powerboost permite aquecer uma grande quantidade de água mais rapidamente do que com a potência de cozedura **i2**.

Ativar

Prima os comandos e rode-os para a posição **>>**. As indicações **P** e **>>** acendem-se.



A função está ativada.

Desativar

Rode os comandos para a potência de cozedura pretendida. As indicações **P** e **>>** apagam-se e a potência de cozedura selecionada acende-se.

A função foi desativada.

Conselho: Em determinadas circunstâncias, a função PowerBoost pode desligar-se automaticamente, para proteger os elementos eletrónicos no interior da placa de cozinhar.

Neste caso, a potência de cozedura **i2** regula-se automaticamente. Rode o comando para a posição 0 ou para a potência de cozedura pretendida.

Sensor de fritura

Esta função permite assar mantendo a temperatura adequada da frigideira.

As vantagens ao fritar

- A zona de cozinhar só aquece se tal for necessário para manter a temperatura. Deste modo, poupa-se energia e o óleo ou a gordura não sobreaquecem.
- A função de fritura indica quando a frigideira vazia tiver alcançado a temperatura ideal para a adição do óleo e a subsequente junção dos alimentos.

Conselhos

- Não tape a frigideira. Caso contrário, a função não é corretamente ativada. Para evitar salpicos de gordura, pode utilizar uma proteção contra salpicos.
- Utilize um óleo ou gordura adequados para fritar. Se utilizar manteiga, margarina, azeite virgem extra ou banha de porco, regule o nível de temperatura 1 ou 2.
- Nunca aqueça uma frigideira sem vigilância, quer tenha ou não alimentos.
- Se a zona de cozinhar estiver a uma temperatura superior à do recipiente para cozinhar ou vice-versa, o sensor de fritura não será ativado corretamente.

Frigideiras para o sensor de fritura

Para o sensor de fritura estão disponíveis frigideiras especificamente adequadas. Este acessório opcional pode ser adquirido posteriormente no comércio especializado ou junto da nossa Assistência Técnica. Indique o respetivo número de referência:

GP900004 Frigideira com 28 cm de diâmetro.

As frigideiras são antiaderentes, o que permite cozinhar apenas com pouco óleo.

Conselhos

- A função de fritura foi especificamente regulada para este tipo de frigideira.
- Outras frigideiras podem sobreaquecer. É possível regular uma temperatura mais alta ou mais baixa. Experimente, inicialmente, com o nível de temperatura mínimo e, se necessário, altere-o.
- Certifique-se de que o diâmetro do fundo da frigideira corresponde ao tamanho da zona de cozinhar. Coloque a frigideira no centro da zona de cozinhar.

Níveis de temperatura

Nível de temperatura	Adequado para	
1	muito baixa	Preparar e reduzir molhos, refogar legumes e assar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina.
2	baixa	Preparar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina, p. ex., omeletas.
3	baixa - média	Fritar peixe e peças espessas, tais como almôndegas e salsichas.
4	média - elevada	Fritar bifés no ponto ou bem passados, produtos ultracongelados panados, peças para fritar finas, tais como escalopes, carne às tiras e legumes.
5	elevada	Assar alimentos a altas temperaturas, p. ex., bifés, mal passados, bolinhos de batata e batatas fritas.

Tabela

A tabela indica o nível de temperatura apropriado para cada alimento. O tempo de fritura pode variar em função do tipo, peso, tamanho e qualidade dos alimentos.

O nível de temperatura regulado varia em função da frigideira utilizada.

Pré-aqueça a frigideira vazia e adicione óleo e os alimentos após o sinal sonoro.

	Nível de temperatura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro (min.)
Carne		
Escalopes, simples ou panados	4	6 - 10
Filete	4	6 - 10
Costeletas*	3	10 - 15
Cordon bleu, escalopes de Viena*	4	10 - 15
Bife, mal passado (3 cm de espessura)	5	6 - 8
Bife, no ponto ou bem passado (3 cm de espessura)	4	8 - 12
Peito de aves (2 cm de espessura)*	3	10 - 20
Salsichas, cruas ou cozidas*	3	8 - 20
Hambúrguer, almôndegas, bolinhos de carne recheados*	3	6 - 30
Enfopados, "Gyros"	4	7 - 12
Carne picada	4	6 - 10
Toucinho	2	5 - 8
Peixe		
Peixe, assado, inteiro, p. ex., truta	3	10 - 20
Filete de peixe, simples ou panado	3 - 4	10 - 20
Camarão, caranguejo	4	4 - 8
Pratos de ovos		
Crepes**	5	1,5 - 2,5
Omeleta**	2	3 - 6
Ovos estrelados	2 - 4	2 - 6
Ovos mexidos	2	4 - 9
"Kaiserschmarrn" (panquecas aos pedaços com passas e açúcar)	3	10 - 15
Rabanadas**	3	4 - 8

* Virar várias vezes.

** Duração total por dose. Preparar sucessivamente.

	Nível de temperatura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro (min.)
Batatas		
Batatas fritas (depois de cozidas com pele)	5	6 - 12
Batatas fritas (de batatas cruas)	4	15 - 25
Bolinhos de batata**	5	2,5 - 3,5
Batatas salteadas suíças	2	50 - 55
Batatas caramelizadas	3	15 - 20
Legumes		
Alho, cebolas	1 - 2	2 - 10
Curgetes, beringelas	3	4 - 12
Pimentos, espargos verdes	3	4 - 15
Legumes cozidos a vapor em óleo, p. ex., curgetes, pimentos verdes	1	10 - 20
Cogumelos	4	10 - 15
Legumes caramelizados	3	6 - 10
Cebolas refogadas	3	5 - 10
Produtos ultracongelados		
Escalopes	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Peito de aves*	4	10 - 30
Nuggets de frango	4	10 - 15
"Gyros", "Kebab"	4	10 - 15
Filete de peixe, simples ou panado	3	10 - 20
Barrinhas de peixe	4	8 - 12
Batatas fritas	5	4 - 6
Salteados, p. ex., de legumes com frango	3	6 - 10
Crepes primavera	4	10 - 30
Camembert/queijo	3	10 - 15
Molhos		
Molho de tomate com legumes	1	25 - 35
Molho Béchamel	1	10 - 20
Molho de queijo, p. ex., molho de Gorgonzola	1	10 - 20
Molhos cozidos, p. ex., molho de tomate, molho à bolonhesa	1	25 - 35
Molhos doces, p. ex., molho de laranja	1	15 - 25
Outros		
Camembert/queijo	3	7 - 10
Produtos secos pré-cozidos com adição de água, p. ex., massas alimentícias	1	5 - 10
Croûtons	3	6 - 10
Amêndoas/nozes/pinhões	4	3 - 15

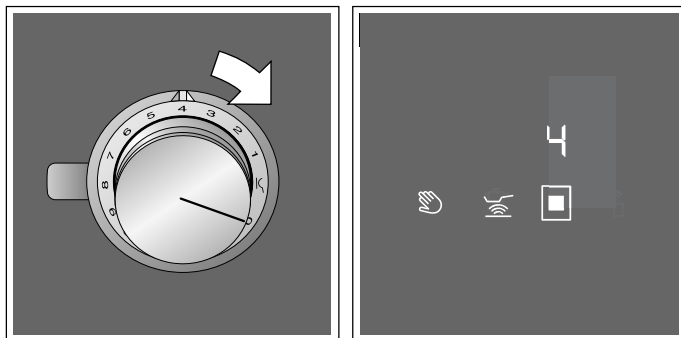
* Virar várias vezes.


** Duração total por dose. Preparar sucessivamente.

Como regular

Selecione o nível de temperatura adequado da tabela. Coloque um recipiente vazio por cima do disco.

- 1 Selecione o nível de temperatura pretendido com os comandos. Para esta função estão disponíveis os níveis de temperatura de 1 a 5, consulte a tabela de níveis de temperatura.



- 2 Toque no símbolo , ele acende-se a laranja. A indicação **A** e o nível de temperatura selecionado acendem-se.



A função está ativada.

A indicação da temperatura **_**, **=** ou **≡** e o nível da temperatura selecionado acendem-se até que a temperatura de fritura seja atingida. Em seguida, ouve-se um sinal e a indicação da temperatura apaga-se.

- 3 Quando a temperatura de fritura for atingida, deite primeiro o óleo e, a seguir, os alimentos na frigideira.

Conselhos


- Se for selecionado um nível de temperatura superior a 5, o nível é regulado automaticamente para 5. Neste caso, rode os comandos para a posição 5.
- Vire os alimentos, para que não queimem.


Desligar o sensor de fritura

Rode o comando com o qual foi selecionada a temperatura para a posição 0. A zona de cozinhar desliga-se e aparece a indicação de calor residual.

Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza

Se limpar o painel de comandos enquanto a placa de cozinhar estiver ligada, as regulações podem alterar-se. Para evitar isso, a placa de cozinhar dispõe de uma função que bloqueia o painel de comandos para fins de limpeza.

Ligar: toque no símbolo . Ouve-se um sinal. As indicações das funções ativas piscam. O painel de comandos fica bloqueado durante 10 minutos. A superfície do painel de comandos pode agora ser limpa, sem que as regulações se alterem.

Desligar: nos próximos 10 minutos toque novamente no símbolo .

Se a função não for desativada nestes 10 minutos, a placa de cozinhar desliga-se.

Conselhos

- A função de bloqueio não afeta os comandos. A placa de cozinhar pode ser desligada em qualquer altura.
- Durante o bloqueio, a alimentação elétrica da placa de cozinhar é interrompida. A zona de cozinhar pode ainda estar quente.

Desativação de segurança automática

Para sua proteção, o aparelho está equipado com uma desativação de segurança. Em função da potência de cozedura selecionada, o aquecimento da zona de cozinhar é desativado, caso não tenha sido realizado qualquer procedimento após um determinado período de tempo.

Potência de cozedura	Desativar após
1	10 horas
2 até 4	5 horas
5 até 7	4 horas
8	3 horas
9 até 10	2 horas
11 até 12	1 hora

Nível de temperatura do sensor de fritura	Desativar após
1 até 5	3 horas

Um sinal acústico indica que o tempo expirou. O anel luminoso do comando ativado pisca. Na indicação da zona de cozinhar acende-se **FB**.

Rode os comandos para a posição 0. O aparelho pode agora ser ligado como habitualmente.

Ajustes base



O aparelho oferece várias regulações base. Estas regulações base podem ser adaptadas às suas necessidades pessoais.

Indicação	Função
	Sinais sonoros
c 1	00 Todos os sinais sonoros ativados.*
	0FF Apenas o sinal de falha ativado.
	Função de gestão da potência. Limitar a potência total da placa de cozinhar (watts)
c 2	0FF Desativado.*
	1000 Potência mínima
	1500
	2000
	...
	9500 Potência máxima da placa de cozinhar
	Verificar recipientes para cozinhar, resultado do processo de cozedura
c 3	0 Não adequado
	1 Não ideal
	2 Adequado
	Repor as regulações padrão
c 4	0FF Regulações individuais.*
	00 Repor as regulações de fábrica.




* Regulações de fábrica

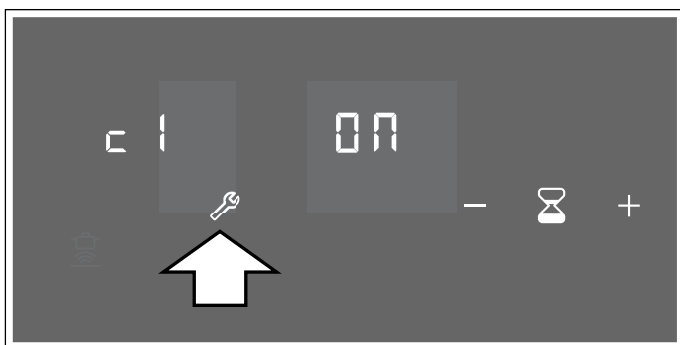
Aceda assim às regulações base:


A placa de cozinhar tem de estar desligada.

- 1 Prima os comandos e rode-os para a esquerda, para a posição >>.
- 2 Rode os comandos para a direita, para a posição 1.
- 3 Rode os comandos para a esquerda, para a posição 0.
O símbolo  acende-se. O anel luminoso dos comandos acende a amarelo.
- 4 Toque no símbolo .
As indicações apresentam as informações sobre o produto.


Informações sobre o produto	Indicação
Índice da Assistência Técnica (KI)	01
Número de série	Fd
Número de série 1	95.
Número de série 2	05

- 5 Tocando novamente no símbolo  é possível aceder às regulações base.
Nas indicações acendem o símbolo  e o símbolo  como pré-regulação.



- 6 Toque repetidamente no símbolo , até ser apresentada a função pretendida.
- 7 Em seguida, selecione a regulação desejada com os símbolos + e -.




- 8 Toque no símbolo  durante, no mínimo, 4 segundos.

As regulações foram memorizadas.

Sair do menu Regulações base

- 1 Rode os comandos para a esquerda, para a posição >>.
- 2 Rode os comandos para a direita, para a posição 1.
- 3 Rode os comandos do lado esquerdo para a posição 0.

O símbolo  e o anel luminoso dos comandos apagam-se.

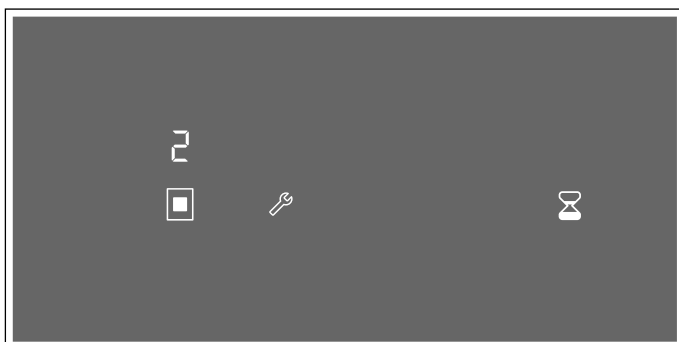
Teste de loiça

Esta função permite verificar a rapidez e a qualidade do processo de cozedura em função do recipiente para cozinhar.

O resultado é um valor de referência e depende das características do recipiente para cozinhar e da zona de cozinhar utilizada.

- 1 Deite aprox. 200 ml de água na panela e coloque-a ao centro, à temperatura ambiente.
- 2 Aceda às regulações base e selecione a regulação **c 3**. A indicação **OFF** acende-se.
- 3 Toque no símbolo **+** ou **-**. A indicação **ON** acende-se. Soa um sinal e a indicação da zona de cozinhar acende-se.
A função foi ativada.

A indicação **Fun** acende-se. Após alguns segundos, surge na indicação da zona de cozinhar o resultado relativo à qualidade e à rapidez do processo de cozedura.



Verifique o resultado com base na seguinte tabela:

Resultado	
0	O recipiente para cozinhar não é adequado para a zona de cozinhar e, por isso, não é aquecido.*
1	O recipiente para cozinhar aquece mais lentamente do que o esperado e o processo de cozedura não ocorre de forma perfeita.*
2	O recipiente para cozinhar aquece corretamente e o processo de cozedura está em ordem.

* Se estiver presente uma zona de cozinhar mais pequena, teste o recipiente para cozinhar novamente na zona de cozinhar mais pequena.

Para ativar novamente a função, selecione o símbolo **+** ou **-**.

Conselhos

- O wok e os acessórios wok não devem ser utilizados com esta função.
- Quando a zona de cozinhar usada é muito menor do que o diâmetro do recipiente para cozinhar, apenas será aquecido o centro do recipiente, o que poderá resultar num cozinhado menos satisfatório.
- Pode consultar informações sobre esta função no capítulo → "Ajustes base"
- Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → "Cozedura por indução"

Limpeza

Poderá adquirir produtos de limpeza e manutenção adequados através da Assistência Técnica ou na nossa loja eletrónica.

Placa de cozedura

Limpeza

Depois de cozinhar, limpe sempre a placa de cozinhar. Deste modo, evita que os resíduos aderentes se agarrem ainda mais à placa. Limpe a placa de cozinhar só depois de a indicação de calor residual se apagar.

Limpe a placa de cozinhar com um pano multiuso húmido e seque-a com um pano, para impedir que se formem manchas de calcário.

Utilize apenas produtos de limpeza adequados para placas de cozinhar deste tipo. Observe as indicações do fabricante na embalagem do produto.

Nunca utilize:

- Detergente da louça não diluído
- Produto de limpeza para a máquina de lavar a louça
- Detergentes abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, tais como spray limpa-fornos ou produtos para a remoção de manchas
- Esponjas abrasivas
- Aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jato de vapor

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

Poderá adquirir raspadores para placas vitrocerâmicas através da nossa Assistência Técnica ou na nossa loja online.

Obterá bons resultados de limpeza com esponjas especiais para a limpeza de placas de vitrocerâmica.

Manchas possíveis

Resíduos de calcário e água	Limpe a placa de cozinhar assim que tiver arrefecido. Pode utilizar um produto de limpeza adequado para placas vitrocerâmicas.*
Açúcar, amido de arroz ou plástico	Limpar de imediato. Utilize um raspador para placas vitrocerâmicas. Atenção: perigo de queimaduras.*

* A seguir, limpe com um pano multiuso húmido e seque com um pano.

Conselho: Não utilize produtos de limpeza enquanto a placa de cozinhar ainda estiver quente, pois poderão formar-se manchas. Remova, por completo, os resíduos do produto de limpeza utilizado.

Aro da placa de cozinhar

Para evitar danos no aro da placa, respeite as seguintes indicações:

- Utilize apenas soluções quentes à base de detergente.
- Lave bem os panos multiuso novos, antes de os utilizar.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.
- Não utilize raspadores para placas vitrocerâmicas ou objetos cortantes.

Comandos

Utilize unicamente uma solução de água quente e detergente. Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos. Não utilize um raspador para vidros, pois os comandos podem ficar danificados.

A utilização de vinagre e limão não é adequada para a limpeza dos comandos, pois poderá originar o aparecimento de manchas baças.

Suporte de wok

O suporte de wok não pode ser lavado na máquina de lavar louça.

Perguntas frequentes e respostas (FAQ)

Ruídos

Porque se ouve ruídos durante a cozedura?

Dependendo das características do fundo dos recipientes para cozinhar podem ouvir-se ruídos durante o funcionamento da placa de cozinhar. Estes ruídos são normais na tecnologia de indução. Eles não indicam qualquer defeito.

Ruídos possíveis:

Zumbido profundo tal como um transformador:

Ocorre durante a cozedura com potência de cozedura elevada. O ruído desaparece ou torna-se mais baixo se reduzir a potência de cozedura.

Assobio profundo:

Ocorre quando o recipiente para cozinhar está vazio. O ruído desaparece se deitar água ou colocar alimentos no recipiente para cozinhar.

Estalos:

Ocorre em recipientes para cozinhar de diferentes materiais sobrepostos ou durante a utilização simultânea de recipientes para cozinhar de diferentes tamanhos e materiais. O volume do ruído pode variar conforme a quantidade e o tipo de preparação dos alimentos.

Ruído do ventilador:

A placa de cozinhar possui um ventilador que se liga quando deteta elevadas temperaturas. O ventilador poderá continuar a funcionar mesmo após a desconexão da placa de cozinhar, caso a temperatura medida ainda seja demasiado elevada.

Recipientes para cozinhar

Que recipientes para cozinhar são adequados para a placa de indução?

Pode consultar informações sobre recipientes para cozinhar adequados para a placa de indução no capítulo
→ *"Cozedura por indução"*

Por que motivo a zona de cozinhar não aquece e a potência de cozedura está a piscar?

A zona de cozinhar, sobre a qual está pousado o recipiente, não está ligada.

Certifique-se de que o disco, por cima do qual está pousado o recipiente, está ligado.

O recipiente para cozinhar é demasiado pequeno para a zona de cozinhar ligada ou não é adequado para a indução.

Pode consultar informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento dos recipientes para cozinhar no capítulo
→ *"Cozedura por indução"*.

Porque demora tanto para o recipiente aquecer ou porque não aquece o suficiente, mesmo quando está regulada uma potência de cozedura elevada?

O recipiente para cozinhar é demasiado pequeno para a zona de cozinhar ligada ou não é adequado para a indução.

Pode consultar informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento dos recipientes para cozinhar no capítulo
→ *"Cozedura por indução"*.

Como são ligadas as zonas de cozinhar de dois ou três circuitos?

Estas zonas de cozinhar conseguem reconhecer recipientes de tamanhos diferentes. Consoante o material e as propriedades do recipiente, a zona de cozinhar adapta-se automaticamente através da ativação da zona de cozinhar de um, dois ou três circuitos. Garante-se, assim, a potência adequada para um bom resultado de cozedura.

É adequado um recipiente para cozinhar que corresponda ao tamanho da zona de cozinhar e que possua um fundo ferromagnético. Pode consultar informações sobre recipientes para cozinhar adequados para a indução no capítulo
→ *"Cozedura por indução"*.

Limpeza

Como se limpa a placa de cozinhar?

Obterá resultados perfeitos com produtos de limpeza específicos para a vitrocerâmica. Não utilize produtos de limpeza agressivos nem abrasivos, produtos de limpeza para máquinas de lavar louça (concentrados) ou esfregões.

Pode consultar informações sobre a limpeza e manutenção da placa de cozinhar no capítulo → "Limpeza"

O que fazer em caso de avaria?

Geralmente, as avarias costumam ser pequenos problemas fáceis de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as indicações da tabela.

Indicação	Causa possível	Ajuda
Nenhuma	Existe uma interrupção da corrente elétrica. O aparelho não foi ligado de acordo com o esquema de ligações. Avaria do sistema eletrónico.	Com a ajuda de outros aparelhos elétricos, verifique se ocorreu um curto-circuito na alimentação elétrica. Certifique-se de que o aparelho foi ligado em conformidade com o esquema de ligações. Não tente eliminar a avaria, informe a Assistência Técnica.
Ouve-se um sinal sonoro.	O painel de comandos está húmido ou encontra-se um objeto sobre o mesmo.	Seque o painel de comandos ou retire o objeto.
A zona de cozinhar foi desligada. O anel luminoso dos comandos pisca.	Os comandos não foram rodados durante muito tempo. A desativação de segurança automática foi ativada. O aquecimento está muito quente.	Rode os comandos para a posição 0. Ligue novamente a zona de cozinhar. Observe a mensagem de falha no painel de comandos.
A indicação da zona de cozinhar pisca.	O recipiente para cozinhar não é detetado. Certifique-se de que o recipiente para cozinhar é adequado para a indução.	Certifique-se de que o diâmetro do fundo do recipiente corresponde à zona de cozinhar. Rode os comandos para a posição 0. Ligue novamente a zona de cozinhar.
F2	O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou a respetiva zona de cozinhar.	Remova os utensílios de cozinha da zona de cozinhar. A indicação de falha apaga-se, quando a zona de cozinhar já estiver suficientemente arrefecida. Rode os comandos para a posição 0. Em seguida, regule a potência de cozedura como habitualmente.
F4	O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou todas as zonas de cozinhar.	
F5 + potência de cozedura e sinal sonoro	Um recipiente para cozinhar quente encontra-se na área do painel de comandos. O sistema eletrónico ameaça sobreaquecer.	Remova o recipiente. Pouco tempo depois, a indicação de falha apaga-se. Pode continuar a cozinhar.
F5 e sinal sonoro	Um recipiente para cozinhar quente encontra-se na área do painel de comandos. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada.	Remova o recipiente. Aguarde alguns segundos. Pode continuar a cozinhar, quando a indicação de falha se apagar.
F1/F6	A zona de cozinhar sobreaqueceu e, para proteção da bancada, foi desligada.	Aguarde até o sistema eletrónico ter arrefecido o suficiente e ligue novamente a zona de cozinhar.
F8	A zona de cozinhar esteve em funcionamento durante muito tempo e sem interrupção.	A desativação de segurança automática foi ativada. Ver capítulo → "Desativação de segurança automática"
E9000 E9010	A tensão de funcionamento está incorreta, fora do regime de funcionamento normal.	Contacte o fornecedor de energia.
U400	A placa de cozinhar não está ligada corretamente	Desligue a placa de cozinhar da corrente. Certifique-se de que foi ligada em conformidade com o esquema de ligações.

Não coloque nenhum recipiente quente no painel de comandos.

Conselhos

- Se o código de avaria não estiver mencionado na tabela, desligue a placa de cozinhar da rede elétrica, aguarde 30 segundos e, em seguida, volte a ligá-la. Se a indicação surgir novamente, contacte a Assistência Técnica e indique o código de avaria.
- Se surgir um erro, o aparelho não muda para o modo standby.

Modo de demonstração

Se as indicações **DE ON** acenderem, o modo de demonstração está ativado. O aparelho não aquece. Desligue o aparelho da fonte de alimentação. Aguarde 30 segundos e volte a ligar o aparelho. Em seguida, desative o modo de demonstração num espaço de 3 minutos, do seguinte modo:

- 1 Rode os comandos para a esquerda, para a posição **>>**.
- 2 Rode os comandos para a direita, para a posição 1.
- 3 Rode os comandos do lado esquerdo para a posição 0.
O anel luminoso dos comandos acende a amarelo.
- 4 Rode os comandos para a direita, para a posição 1.
A indicação **ON** acende-se e o anel luminoso está verde.
Aguarde 5 segundos. A indicação **OFF** acende-se e o anel luminoso muda para amarelo.

O modo de demonstração foi desativado.

Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

Número do produto (ref.^a E) e número de produção (ref.^a FD)

Sempre que entrar em contacto com a nossa Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho.

A placa de características onde constam estas referências encontra-se:

- no cartão de identificação do aparelho.
- na parte inferior da placa de cozinhar.

O número do produto (ref.^a E) também se encontra na placa de cozinhar em vitrocerâmica. Pode verificar o índice da Assistência Técnica (KI) e o número de produção (ref.^a FD), acedendo às regulações base. Para isso, consulte o capítulo → "Ajustes base".

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de 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 21 4250 790

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
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

9001195979 (980831)
es, pt

GAGGENAU

