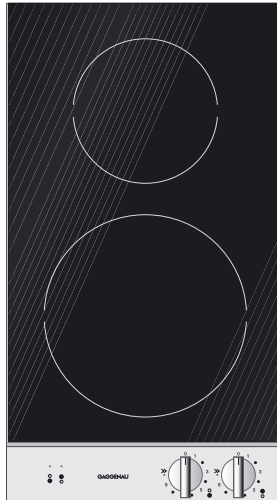


Instrucciones de uso
Instruções de serviço

VI 230113

Placa vitrocerámica de inducción
Placa vitrocerâmica de indução



GAGGENAU

Contenido

Observaciones importantes	5
Antes de conectar su aparato	5
Indicaciones de seguridad	5
Cómo evitar daños en la placa de cocción	8
Conocer el aparato	10
El panel de mando	10
Las zonas de cocción	10
Indicación de seguridad. Calor residual	11
La cocción por inducción	11
¿Qué es la Cocción por Inducción?	11
Recipientes apropiados	12
Cocinar	13
Así se programa	13
Tabla	13
Sugerencias para ahorrar energía	15
Función Powerboost	16
Limitaciones de uso de la función Powerboost	16
Así se activa	16
Así se desactiva	16
Limitación automática de tiempo	17
Cuidados y limpieza	17
Cuidados	17
Limpieza de la placa de cocción	17
Limpieza del marco de la placa de cocción	19
Modo de proceder ante una avería	19
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	21

Contenido

Embalaje y aparatos usados	22
Servicio de asistencia técnica	22
La acrilamida en los alimentos	23

Observaciones importantes

Lea estas instrucciones con atención. Sólo entonces podrá manejar correctamente su aparato.

Conserve las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjunte las instrucciones.

Antes de conectar su aparato

Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no conectar el aparato y ponerse en contacto con el Servicio Técnico.

Conexión o instalación eléctrica

Antes de utilizar por primera vez su aparato, debe asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa tiene toma de tierra y reúne todas las condiciones de seguridad vigentes. El montaje y conexión de su aparato debe ser realizado por un técnico autorizado. El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución). El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

Indicaciones de seguridad

Cocinar y calentar alimentos

El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar la placa de cocción únicamente para preparar platos.

Al cocinar guisos o alimentos líquidos como sopas, salsas o bebidas, éstos pueden calentarse demasiado rápido sin que haya evidencia de ello, llegando a derramarse fuera del recipiente.

Por ello, es recomendable realizar un calentamiento suave, seleccionando un nivel de potencia adecuado y removiendo la comida antes y durante el calentamiento.

Aceite y grasa sobrecalentados

El aceite o la grasa sobrecalentados se inflaman fácilmente. ¡Peligro de incendio!

No ausentarse mientras se calienta grasa o aceite.

En caso de que el aceite se inflame, nunca apagar el fuego con agua.

Colocar inmediatamente encima una tapa o un plato.

Desconectar la zona de cocción.

Dejar enfriar el recipiente sobre la zona de cocción.

Zonas de cocción calientes

No tocar las zonas de cocción calientes.

¡Peligro de quemaduras!

Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato. El indicador de calor residual avisa si las zonas de cocción están calientes.

No colocar nunca objetos inflamables sobre la placa de cocción. ¡Peligro de incendio!

Si debajo de la placa de cocción hay un cajón, no deben guardarse allí objetos inflamables o aerosoles. ¡Peligro de incendio!

Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben tocar las zonas de cocción calientes. Puede dañarse el aislamiento del cable y la placa de cocción.

Bases de recipientes y zonas de cocción mojadas

Si hay humedad entre la base del recipiente y la zona de cocción puede generarse presión de vapor.

A causa de la presión del vapor, el recipiente puede saltar de forma repentina. ¡Peligro de lesiones!

Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Grietas en la placa de cocción

En caso de aparecer roturas, grietas o hendiduras en la placa de cocción, existe peligro de descarga eléctrica.

Desconectar inmediatamente el aparato.

Desconectar el fusible del aparato en la caja de fusibles.

Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

No coloque objetos metálicos sobre la placa de inducción

No deje sobre la placa tapaderas u otros objetos metálicos de gran tamaño. Si conectase el aparato por descuido, estos objetos se calentarían muy deprisa y podrían producir quemaduras.

La zona de cocción se calienta pero la indicación visual no funciona

Si se calienta la zona de cocción pero la indicación visual no funciona, desconectar la zona de cocción. ¡Peligro de quemaduras!
Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Cuidados del ventilador

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior de ésta ¡Atención! En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o papeles porque, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración. Tampoco se debe guardar papel de aluminio ni materiales o líquidos inflamables (por ejemplo sprays) ni colocar estos objetos en el entorno de la placa ¡Peligro de explosión!
Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia de 2 cm.

Reparaciones inadecuadas

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cable de conexión

Cualquier manipulación del aparato, incluyendo el cambio o instalación del cable de alimentación debe ser realizado por el Servicio Técnico.



Este aparato cumple con la normativa de seguridad y compatibilidad electromagnética.
No obstante, las personas que tengan implantados **marcapasos** deben abstenerse de acercarse a manejar este aparato. Es imposible asegurar que el 100% de estos dispositivos que se encuentran en el mercado cumplan la normativa vigente de compatibilidad electromagnética, y que no se produzcan interferencias que pongan en peligro el correcto funcionamiento del mismo. También es posible que las personas con otro tipo de dispositivos, como audífonos, puedan sentir algún tipo de molestia.

Cómo evitar daños en la placa de cocción

Base de los recipientes

Las bases de las cazuelas y las sartenes pueden rayar la placa de cocción. Comprobar los recipientes. Es muy importante que el recipiente que esté colocado en una zona activada contenga líquido o comida en su interior. Su encimera está equipada con un sistema interno de seguridad pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápido que la función "Desconexión automática" no tenga tiempo de reaccionar y pueda alcanzar una temperatura muy elevada. El fondo del recipiente incluso podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En ese caso no toque el recipiente, apague la placa y si después de enfriarse ésta no funciona, por favor, pongase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Recipiente caliente

No coloque nunca cacerolas o sartenes calientes sobre la zona de control o el marco de la placa de cocción.

Sal, azúcar y arena

La sal, el azúcar o los granos de arena, procedentes de la limpieza de hortalizas o verduras, pueden ocasionar rayas en la placa.

Objetos duros y puntiagudos

La placa de cocción puede dañarse cuando caigan objetos duros o puntiagudos sobre ellas. Se recomienda que no coloque este tipo de objetos en zonas susceptibles de caer sobre la placa.

Platos que se hayan derramado

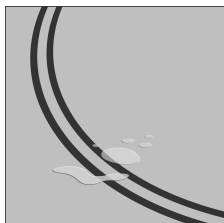
El azúcar y los platos que contienen azúcar dañan la placa de cocción. Eliminar inmediatamente la comida que se haya derramado con una rasqueta de vidrio. ¡Atención! La rasqueta de vidrio tiene una cuchilla afilada.

Láminas y plásticos

El papel de aluminio o los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. La lámina protectora no es apropiada para la placa de cocción.

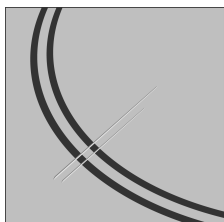
Ejemplos de posibles daños

Los daños que se muestran a continuación no afectan ni al funcionamiento ni a la estabilidad de su encimera.



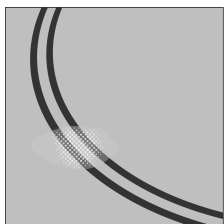
Formación de costras

Debidas al derramamiento de azúcar fundido o de alimentos con un elevado contenido de azúcar.



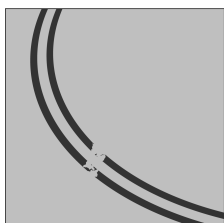
Rayas

Debidas a la sal, el azúcar, granos de arena o las irregularidades del fondo de sartenes y cazuelas.



Decoloración

Cambio de color hacia una tonalidad metálica debido al desgaste por el roce de los recipientes o por el uso de productos de limpieza inadecuados.



Desgaste de la decoración

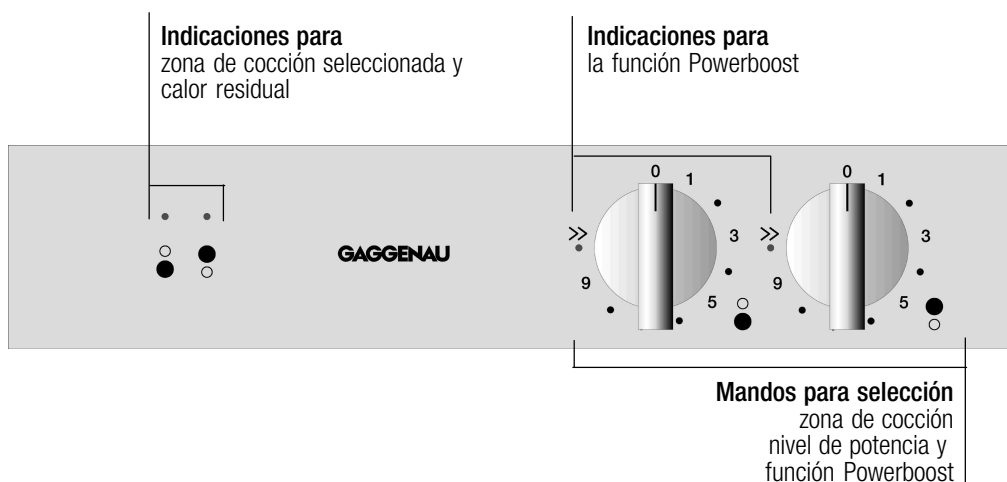
Decoración esmerilada debido al empleo de productos de limpieza inadecuados.

Estos daños son causados por el uso inadecuado del aparato, no se trata pues de problemas técnicos del aparato, por lo que no son cubiertos por la garantía.

Conocer el aparato

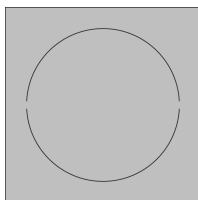
En este capítulo se describen los paneles de mando, las zonas de cocción y las indicaciones visuales. Éstas se diferencian según el modelo de aparato.

El panel de mando



Las zonas de cocción

Zona de cocción por inducción

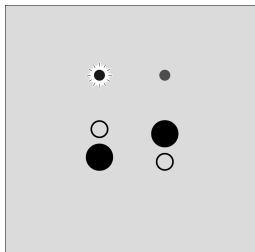


Seleccionar la zona de cocción correcta.

El tamaño del recipiente debería coincidir con el de la zona de cocción.

En el apartado “Recipientes apropiados” aparecen los tipos de recipientes recomendados para la cocción por inducción.

Indicación de seguridad. Calor residual



La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles aún están calientes.

Debe evitar, por tanto, tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.

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

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

La cocción por inducción

¿Qué es la Cocción por Inducción?

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

Gran rapidez en la cocción y fritura

Al calentar directamente el recipiente y no el cristal, la eficiencia es mayor que en otros sistemas ya que no existen pérdidas de calor.

Económica

Está comprobado que al cocinar con una placa de inducción se produce un ahorro del consumo eléctrico respecto a otros métodos de cocción.

Control de cocción y seguridad

La placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el mando de control. Deja de suministrar calor si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente. Si por descuido se deja en la placa un paño u otro elemento combustible, éste no arderá ni con la zona de cocción encendida, porque después de utilizar la placa, sólo queda en el cristal el calor residual transmitido por el recipiente.

Al no calentarse el cristal, se evita que los alimentos derramados se requemen en la placa. Además no es necesario que se enfríe la placa para limpiarla. Esto le proporciona una máxima comodidad y limpieza.

Recipientes apropiados

Seleccione siempre ollas y recipientes del tamaño adecuado a las cantidades de alimento que se vayan a preparar. Una olla o recipiente de grandes dimensiones, y medio llena, consume mucha energía.

Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos. Pueden ser de acero esmaltado, hierro fundido o vajilla especial para inducción de acero inoxidable. No debe utilizar nunca recipientes de acero fino normal o de vidrio, barro, cobre o aluminio. Para saber si sus recipientes son adecuados, compruebe que son atraídos por un imán.

Ausencia de recipiente.

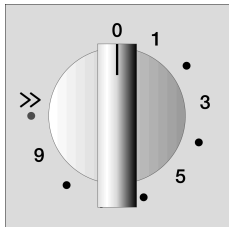
Si no coloca el recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, el indicador de la zona de cocción parpadeará. Al colocar el recipiente adecuado dejará de parpadear.

Si tarda más de noventa segundos en colocar un recipiente adecuado, la zona de cocción se apagará automáticamente.

Cocinar

En este capítulo se muestra cómo ajustar las zonas de cocción. En la tabla podrá consultar las posiciones y tiempos de cocción de diferentes platos. Las siguientes sugerencias le ayudarán a ahorrar energía.

Así se programa



Con los mandos de las zonas de cocción se selecciona la posición de cocción.

- 0 = zona de cocción desconectada
- posición de cocción 1 = potencia mínima
- posición de cocción 9 = potencia máxima

Tabla

En las siguientes tablas se pueden encontrar algunos ejemplos.
Los tiempos de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo, existen variaciones.

	Cantidad	Escalón inicio de cocción 9	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
Derretir				
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 paq.	-	1-2	-
Calentar				
Lata de verduras	400 g-800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
Caldo	500 ml-1 ltr	3-4 min.	7-8	2-4 min.
Sopa espesa	500 ml-1 ltr	2-4 min.	2-3	2-4 min.
Leche	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.
Calentar y mantener caliente				
Cocido (p. ej. cocido de lentejas)	400 g-800 g	2-3 min.	1-2	
Leche	500 ml-1 ltr.	3-4 min.	1-2	

	Cantidad	Escalón inicio de cocción 9	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
Descongelar y calentar				
Espinacas congeladas	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
Gulasch congelado	500 ml-1 ltr.	4-5 min.	2-3	20-30 min.
Cocer a fuego lento				
Albóndiga de patata (1-2 ltr. agua)	4-8 piezas	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
Pescado	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.
Cocinar				
Arroz (con el doble de cantidad de agua)	125 g-250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
Arroz con leche (500 ml-1ltr. de leche)	125 g-250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
Patata cocida con piel con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
Patatas saladas con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
Verdura fresca con 1-3 tazas de agua	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
Pasta (1-2 ltr. agua)	200 g-500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.
Estofar				
Rollos de carne relleno	4 piezas	5-8 min.	4-5	50-60 min.
Estofado	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
Gulasch	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
Freír				
Crepe (Flädle)		2-4 min.	6-7	freír de forma homogénea
Filete, empanado	1-2 piezas	2-4 min.	6-7	6-10 min.
Bistec	2-3 piezas	2-4 min.	7-8	8-12 min.
Barritas de pescado	10 piezas	2-4 min.	6-7	8-12 min.
Freír (in 1-2 ltr. aceite)				
Alimentos congelados	200 g por relleno	10-15 min.	8-9	freír homogéneamente
Otros	400 g por relleno	10-15 min.	4-5	freír homogéneamente
* Cocción lenta sin tapa				

Sugerencias para ahorrar energía

El tamaño correcto de la olla

Utilice ollas y sartenes cuya base sea gruesa y plana. Las bases irregulares alargan el tiempo de cocción.

Seleccione el tamaño correcto de la olla para cada zona de cocción. El diámetro de la base de la olla y de la sartén debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción.

Tenga presente que: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior de la olla. La mayoría de las veces, este diámetro es mayor que el de la base.

Utilice una olla pequeña para cantidades reducidas. Una olla o recipiente de grandes dimensiones, y medio llena, consume mucha energía.

Coloque la tapa

Coloque siempre tapas que se ajusten a las ollas y las sartenes. Si cocina sin tapa, el consumo de energía se multiplica por cuatro.

Cocinar con poca cantidad de agua

Cocine con poca cantidad de agua. Ahorrará energía. Al cocer las verduras con poca agua conservará las vitaminas y los minerales.

Reducción de temperatura

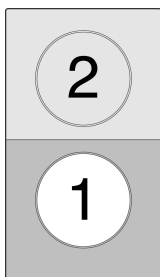
Seleccione una posición de cocción inferior.

Función Powerboost

Con esta función conseguirá calentar el contenido del recipiente más rápidamente que utilizando el nivel de potencia máximo (9).

Esta función permite aumentar el nivel de potencia máximo de la zona de cocción en la que es utilizada.

Limitaciones de uso de la función Powerboost



Todas las zonas de cocción disponen de esta función.

La función Powerboost estará disponible siempre que la otra zona de cocción no esté en funcionamiento.

(Ver figura)

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

Así se activa

Realizar los siguientes pasos:

1. Girar el mando de la zona de cocción deseada hasta la posición >>.
2. Una vez situado en esta posición, soltar el mando y él retorna a la posición 9. La luz indicadora se ilumina. La función se ha activado.

Así se desactiva

Realizar los siguientes pasos:

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



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

Limitación automática de tiempo

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

El calentamiento de la zona de cocción se interrumpe. La indicación de la función Powerboost parpadea.

Para que esta indicación deje de parpadear girar el mando hasta la posición 0.

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

Cuidados y limpieza

Nunca emplear limpiadores a alta presión o por chorro a vapor.

Cuidados

Limpiar la placa de cocción con un producto de limpieza que la proteja. El producto cubre la superficie de cocción con una película brillante que repele la suciedad. La placa de cocción se mantendrá bonita durante más tiempo. De este modo, la limpieza es más fácil.

Limpieza de la placa de cocción

Productos de limpieza

Limpiar la placa de cocción después de cada cocción. De este modo, se evitará que los restos de comida se peguen.

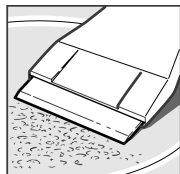
Emplear únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámicas, p. ej. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol para vitrocerámica + acero.

Las manchas de agua se eliminan fácilmente con limón o vinagre.

Productos de limpieza inadecuados

No emplear bajo ninguna circunstancia: esponjas que rayen, productos abrasivos o detergentes corrosivos como sprays para hornos y quitamanchas.

Rasqueta de vidrio



Para eliminar zonas donde la suciedad está inscrustada, utilizar una rasqueta de vidrio.

Quitar el seguro de la rasqueta de vidrio.
Limpiar la superficie de la placa de cocción únicamente con la cuchilla.
El soporte podría rayar la placa de cocción.

La cuchilla está muy afilada. ¡Peligro de lesiones!
Asegurar la cuchilla una vez finalizada la limpieza.

Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Así se limpia la placa de cocción

Eliminar los restos de comida y las salpicaduras de grasa con la rasqueta de vidrio.
Limpiar la superficie antes de que se acabe de enfriar por completo con el producto de limpieza y papel de cocina. Si la superficie de cocción aún está muy caliente pueden aparecer manchas.
Limpiar la superficie con un paño húmedo y secarla frotando con un paño suave.

Formación de irisaciones metálicas

Estos cambios de color se originan al aplicar productos de limpieza inadecuados o por el desgaste debido al roce de los recipientes. Es muy difícil eliminar este tipo de manchas. Emplee Stahl-Fix o Sidol para vitrocerámica + acero. Nuestra asistencia técnica le ofrece un servicio (no gratuito) para eliminar las decoloraciones.

Paneles de mando

Mantener siempre esta zona limpia y seca. Los restos de comida y los líquidos que han rebosado pueden afectar en su funcionamiento.

Limpieza del marco de la placa de cocción

Emplear únicamente agua caliente con un poco de jabón.

No utilizar ningún producto corrosivo o abrasivo. No emplear la rasqueta de vidrio. Podría dañar el marco de la placa de cocción.

No utilizar limón ni vinagre para limpiar el marco de la placa de cocción.

Algunas zonas podrían perder el brillo.

Modo de proceder ante una avería

Al encender la placa de cocción, se dispara el limitador de su instalación eléctrica

A menudo, cuando se produce una avería, se trata en realidad de problemas técnicos sin importancia que se pueden resolver fácilmente. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, se deberían tener en cuenta los consejos y advertencias siguientes.

Asegúrese de que no está utilizando más potencia de la instalada en su domicilio.

Observar si se dispara el limitador al encender otra zona de cocción.

Al colocar un cazo en la zona de cocción por inducción, parpadea el indicador (no se transmite más potencia)

Comprobar si los recipientes para cocinar son electromagnéticos. Comprobar si el diámetro del recipiente es lo suficientemente grande.

Dejar enfriar el cazo, en caso de que al utilizarlo se haya calentado demasiado.

Cuando los indicadores después de volver a conectar y desconectar la zona de cocción ya no se iluminan, se debe alejar el aparato de la red. Esperar durante 20 segundos y volver a conectarlo.

El indicador de la función Powerboost parpadea y se apaga

Con la función Powerboost, se acciona la zona de cocción con la máxima potencia posible. Durante un período prolongado de cocción es posible que en la zona de cocción se desconecte la función automática, para proteger la placa de cocción de un sobrecalentamiento. Mientras el indicador no parpadee, puede seguir utilizando la placa de cocción.

Reparaciones

Las reparaciones sólo serán realizadas por personal cualificado del servicio de asistencia técnica.



A causa de una reparación inadecuada del aparato puede ser que el usuario se exponga a peligros graves.

Avería	Posible causa	Consejos/ Forma de subsanarla
Las indicaciones de la función Powerboost parpadean	Se ha producido un error interno en el funcionamiento de la placa.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avise al servicio técnico.
	La placa de cocción no está bien conectada.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar el esquema de conexión y volver a conectarla de forma correcta. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
La indicación de la función Powerboost de una zona de cocción parpadea.	La zona de cocción ha estado funcionando demasiado tiempo, a potencia elevada y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la limitación automática del tiempo. Girar el mando hasta la posición 0. Conectar la placa de nuevo.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

Un zumbido profundo como en un transformador

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

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

Un silbido bajo

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

Crepitar

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

Unos silbidos elevados

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

Ruido del ventilador

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

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

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como WEEE (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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

Servicio de asistencia técnica

Nº de producto y nº de fabricación

Si su aparato debe repararse puede ponerse en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán amablemente el punto más cercano.

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La placa de características se encuentra pegada en la parte inferior de la placa de cocción y en las instrucciones de montaje.

La acrilamida en los alimentos

Los especialistas están discutiendo actualmente hasta qué punto puede ser dañina la acrilamida. Hemos recopilado para la siguiente información basándonos en los resultados de las últimas investigaciones.

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida aparece sobre todo en productos derivados de los cereales o la patata, preparados a temperaturas muy elevadas, como pueden ser patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan, productos de pastelería (galletas y bizcochos), etc.

Consejos para lograr preparaciones pobres en acrilamida

General	Cuando se asen o fríen patatas, procurar que sean lo más frescas posible. No deberán presentar partes verdes ni brotes. No almacenar las patatas a menos de 8 °C. Dorar los alimentos, no dejar que se tuesten demasiado. Reducir al mínimo los tiempos de cocción. Los alimentos asados o fritos en trozos grandes y gruesos contienen menos acrilamida.
Freír	El aceite no debería superar los 175 °C. Compruebe la temperatura con un termómetro externo para aceite. La proporción de alimento a freír y aceite debería ser de 1:10, hasta un máx. de 1:15, p. ej. para 100 g de patatas fritas debería utilizarse 1,5 l de aceite. Antes de freírlas, poner en remojo las patatas frescas al menos durante una hora.
Asar en la sartén:	Para preparar patatas salteadas, hervirlas primero. Cuando se utilicen patatas crudas, usar margarina en lugar de aceite. Para comprobar la temperatura de la superficie de la sartén puede servir un termómetro de cocina (p. ej., el n.º de pedido 0900.0519 de Fa. testo). Recomendamos: calentar la sartén en la posición de cocción 9. Cuando la sartén haya alcanzado los 150 °C, cambiar al escalón de cocción lenta deseado.

Índice

O que deve ter em atenção	26
Antes da montagem	26
Indicações de segurança	26
Causas de danos	29
Familiarizar-se com o aparelho	31
O painel de controlo	31
As zonas de cozinhar	31
Indicação de calor residual	32
Cozedura por indução	32
O que significa cozedura por indução?	32
Recipientes de cozedura adequados	33
Cozer	34
Como regular	34
Tabela	34
Conselhos para poupar energia	36
Função powerboost	37
Limitações à utilização da função powerboost	37
Como se activa	37
Como desactivar esta função	37
Limite de tempo automático	38
Manutenção e limpeza	38
Manutenção	38
Limpeza da vitrocerâmica	38
Limpeza do friso da placa	40
Procedimento em caso de anomalia	40
Ruídos normais de funcionamento do aparelho	41

Índice

Embalagem e aparelho antigo	43
Serviços de Assistência Técnica	43
Acrilamida em géneros alimentícios	44

O que deve ter em atenção

Leia cuidadosamente o presente manual de instruções, já que tal lhe permitirá utilizar de forma segura e correcta a sua placa de cozinhar.

Guarde bem o manual de instruções de utilização e montagem, bem como o "passaporte" do aparelho. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe as instruções.

Antes da montagem

Danos de transporte

Inspeccione minuciosamente o aparelho depois de o retirar da embalagem. No caso de detectar algum dano causado pelo transporte não coloque o aparelho em funcionamento e contacte com o Serviço Técnico.

Ligações eléctricas

Antes de colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez, certifique-se de que a tomada tem ligação à terra e que cumpre todas as disposições de segurança em vigor. A montagem e ligação do aparelho só deverão ser efectuadas por um técnico autorizado.

Se o aparelho for colocado em funcionamento sem ligação correcta do borne de terra ou após ligação inadequada, tal pode, embora em casos muito raros, provocar ferimentos físicos graves ou conduzir à morte.

O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes de uma utilização incorrecta ou de ligações eléctricas inadequadas.

Indicações de segurança

Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Utilize a placa de cozinhar exclusivamente para a preparação de alimentos.

Cozinhar e aquecer alimentos

Ao cozinhar guisados ou alimentos líquidos, como sopas, molhos ou bebidas, estes podem aquecer num período de tempo demasiado rápido sem que se note, chegando-se a derramar do recipiente. Por isso, recomenda-se que se faça um aquecimento suave, seleccionando um nível de potência adequado e removendo a comida antes e durante o aquecimento.

Óleo e gordura demasiado quentes

O óleo ou gordura demasiado quentes são facilmente inflamáveis. Perigo de incêndio!

Nunca aqueça óleo ou gordura sem vigilância.

No caso de o óleo se incendiar, nunca tente extinguir o incêndio com água.

Coloque imediatamente uma tampa ou prato por cima.

Desligue a zona de cozinhar.

Deixe o recipiente arrefecer na zona de cozinhar.

Zonas de cozinhar quentes

Não toque em zonas de cozinhar quentes. Perigo de queimaduras!

Mantenha, por princípio, as crianças afastadas. A indicação de calor residual alerta para a existência de zonas de cozinhar quentes.

Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Perigo de incêndio!

Se existir uma gaveta sob a placa de cozinhar, não deverá guardar nela quaisquer objectos inflamáveis ou recipientes do tipo aerossol. Perigo de incêndio!

Os cabos de ligação de aparelhos eléctricos não devem tocar nas zonas de cozinhar quentes, uma vez que o isolamento dos cabos e a placa de cozinhar podem ficar danificados.

Bases de recipientes e zonas de cozinhar molhadas

A presença de líquidos entre a base do recipiente e a zona de cozinhar pode gerar pressão de vaporização. Esta pressão pode fazer com que o recipiente salte de repente. Perigo de ferimento!

Mantenha a zona de cozinhar e as bases dos recipientes sempre secos.

Falhas na vitrocerâmica

No caso de ocorrerem rupturas, rachas ou fissuras na vitrocerâmica existe o perigo de choque eléctrico!

Desligue imediatamente o aparelho.

Desligue o fusível do aparelho na caixa de fusíveis.

Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não funciona

Se a zona de cozinhar aquece, mas a indicação não funciona, desligue a zona de cozinhar. Perigo de queimaduras!

Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Não coloque objectos metálicos sobre a placa de indução

Não coloque tampas nem outros objectos metálicos de grande tamanho sobre a placa. Se o aparelho for ligado inadvertidamente, esses objectos poderão aquecer muito rapidamente e provocar queimaduras.

Turbina de arrefecimento

Por baixo da placa de cozinhar encontra-se a turbina de arrefecimento. Cuidado! Se a placa de cozinhar se encontrar por cima de uma gaveta, esta não deverá conter quaisquer objectos pequenos ou papel que possam ser aspirados e danificar a turbina ou condicionar o arrefecimento. Não deverão ser guardados na gaveta ou na proximidade da placa de cozinhar papel de alumínio ou outros materiais inflamáveis (por ex. aerossóis). Perigo de explosão! Deverá manter-se uma distância mínima de 2 cm entre o conteúdo da gaveta e a entrada da turbina.

Reparações indevidas

As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica.

Cabo de ligação

Qualquer manipulação do aparelho, incluindo a substituição ou instalação do cabo de alimentação, deve ser efectuada pela Assistência Técnica.



Cuidado Este aparelho cumpre os requisitos da Directiva relativa à segurança e compatibilidade electromagnética.

Não obstante, recomenda-se às pessoas com **pace-maker** que se mantenham afastadas deste aparelho. É impossível garantir que todos os pace-makers disponíveis no mercado cumprem os requisitos da Directiva relativa à segurança e compatibilidade electromagnética e que não haja interferências que afectem o funcionamento correcto do aparelho. É possível que também haja interferências de outros aparelhos como, por exemplo, aparelhos auditivos.

Causas de danos

Bases de tachos e panelas

As bases ásperas de tachos e panelas riscam a vitrocerâmica. Verifique se os seus recipientes estão em boas condições.

É muito importante que o recipiente colocado numa zona activada contenha líquido ou comida. O respectivo tampo está equipado com um sistema interno de segurança, mas um recipiente vazio pode aquecer tão depressa que a função "automática de desligar" não tenha tempo para ser activada e a temperatura atinja níveis muito elevados. Inclusive, o fundo do recipiente pode até derreter e danificar o vidro da placa. Neste caso, não toque no recipiente, apague a placa e, se depois de arrefecer, esta não funcionar, entre em contacto com a assistência técnica".

Tachos e panelas quentes

Nunca coloque tachos e panelas quentes sobre o painel de comandos da zona indicadora ou sobre o friso.

Podem ocorrer danos.

Sal, açúcar e areia

O sal, o açúcar e grãos de areia provocam riscos na vitrocerâmica. Não utilize a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho.

Objectos duros e pontiagudos

A queda de objectos duros e pontiagudos sobre a placa de cozinhar pode provocar danos.

Não guarde este tipo de objectos em sítios por cima da placa de cozinhar.

Comida arrufada

O açúcar e pratos fortemente açucarados danificam a placa de cozinhar. Remova os restos de comida arrufada imediatamente com um raspador.

Cuidado O raspador tem uma lâmina afiada.

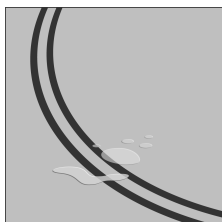
Folhas e matérias plásticas

As folhas de alumínio e os recipientes plásticos derretem quando colocados sobre zonas de cozinhar quentes.

As películas de protecção do fogão não são adequadas para a placa de cozinhar.

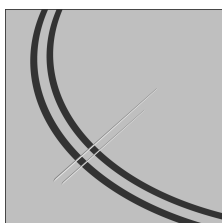
Exemplos de possíveis danos

Os danos a seguir descritos não exercem qualquer influência no funcionamento nem na resistência da vitrocerâmica.



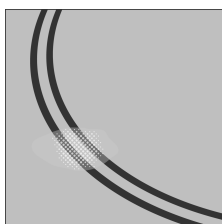
Pequenos sulcos

provocados por açúcar derretido ou pratos fortemente açucarados.



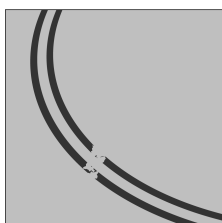
Riscos

provocados por grãos de sal, de açúcar ou de areia ou ainda por bases ásperas de tachos e panelas.



Descolorações metálicas iridescentes

provocadas pelo arrastar das panelas ou por materiais de limpeza impróprios.



Decoração esmerilada

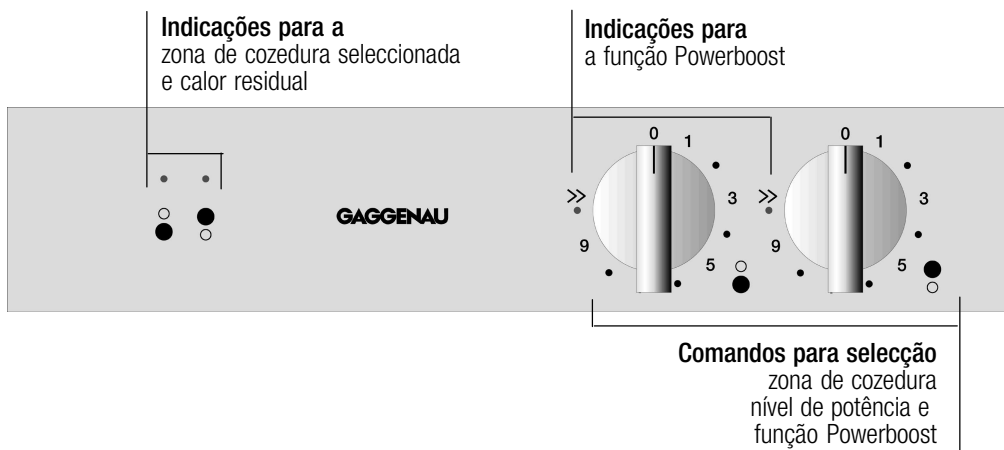
devido à utilização de produtos de limpeza impróprios.

Estes danos, causados pelo uso inadequado, não estão incluídos na garantia pelo facto de não serem problemas técnicos do aparelho.

Familiarizar-se com o aparelho

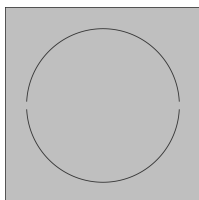
No presente capítulo iremos descrever os painéis de comandos, as zonas de cozinhar e as indicações. Estes variam conforme o tipo de aparelho.

O painel de controlo



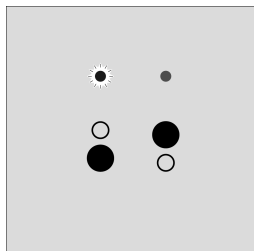
As zonas de cozinhar

Zona de cozedura simples



Seleccione a zona de cozinhar adequada. A zona de cozinhar tem de corresponder ao tamanho do recipiente. Utilize exclusivamente recipientes de material ferromagnético para cozinhar em placas de indução (ver também "Recipientes de cozedura adequados")

Indicação de calor residual



A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual para cada zona de cozinhar. Esta indica quais as zonas de cozinhar que ainda estão quentes. Por isso, não toque nessas zonas de cozinhar.

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

Esta luz indicadora • também ficará a piscar se tiver retirado o recipiente da zona de cozedura sem ter desligado a mesma previamente.

Cozedura por indução

O que significa cozedura por indução?

A cozedura por indução baseia-se num princípio totalmente diferente das formas convencionais de aquecimento. O calor é produzido por indução directamente na base do recipiente, enquanto a zona de cozinhar se mantém fria. Este método de cozedura apresenta uma série de vantagens:

Redução do tempo de cozedura e assadura

Uma vez que a placa de vitrocerâmica não é aquecida, mas sim o recipiente, não há perda de calor, o que representa uma maior eficiência face aos métodos convencionais.

Poupança energética

Está provado que a cozedura por indução consome menos energia do que os outros métodos de cozedura.

Controlo da alimentação de calor e maior segurança

A placa de cozinhar inicia ou suspende a alimentação de calor imediatamente após a operação do comando. Se o recipiente for retirado da zona de cozinhar, esta deixa de ser aquecida mesmo que não tenha sido desligada.

Se deixar, inadvertidamente, um pano ou outro material inflamável sobre a placa de cozinhar, este não arde mesmo que a zona de cozinhar esteja ligada. Após a cozedura, a placa de vitrocerâmica só mantém o calor residual irradiado pelo recipiente.

Fácil limpeza

Uma vez que a placa de vitrocerâmica não é aquecida, os restos de alimentos não podem incrustar-se. Não precisa de esperar até que a placa de cozinhar arrefeça para iniciar a limpeza. Isso proporciona-lhe um nível máximo de conforto e limpeza.

Recipientes de cozedura adequados

Escolha sempre um recipiente de tamanho adequado para a quantidade de alimentos desejada. Um recipiente grande com pouco conteúdo consome muita energia.

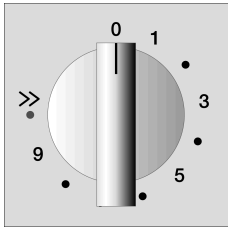
Para a cozedura por indução só devem ser utilizados recipientes em materiais magnetizáveis (ferromagnéticos). Estes podem ser aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável especialmente concebido para a indução (aço cromado). Nunca utilize recipientes em aço inoxidável convencional, vidro, cerâmica, cobre ou alumínio. Com a ajuda de um íman é fácil verificar se o recipiente é adequado, isto é, se é magnetizável.

Ausência de recipiente sobre a zona de cozinhar. A indicação da zona de cozinhar começa a piscar se não for colocado nenhum recipiente sobre a zona de cozinhar ou se o material do recipiente não for adequado ou este não tiver a dimensão correcta. A indicação deixa de piscar quando é colocado um recipiente adequado sobre a zona de cozinhar. Se, no prazo de 90 segundos, não for colocado nenhuma recipiente adequado sobre a zona de cozinhar, esta desliga-se automaticamente.

Cozer

O presente capítulo explica a forma de regular as zonas de cozinhar. A tabela contém as potências de cozedura e os tempos de cozedura para os diferentes pratos. Os conselhos prestados no final ajudam a poupar energia.

Como regular



Os selectores das zonas de cozinhar permitem regular a potência de aquecimento das zonas de cozinhar.

0 = zona de cozinhar
desligada

Potência de cozedura 1 = potência mínima

Potência de cozedura 9 = potência máxima

Tabela

A tabela a seguir contém alguns exemplos. Os tempos de cozedura dependem do tipo, peso e qualidade dos pratos a confeccionar, pelo que são possíveis divergências.

	Quantidade	Potência de início forte de cozedura 9	Potência de continuação de cozedura	Tempo de duração de continuação de cozedura
Derreter				
Chocolate, coberturas, manteiga, mel	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 pac.	-	1-2	-
Aquecer				
Legumes enlatados	400 g-800 g	1-3 min.	1-2	3-6 min.
Caldos	500 ml-1 l	2-3 min.	7-8	2-4 min.
Sopa de legumes	500 ml-1 l	1-3 min.	2-3	2-4 min.
Leite	200 ml-400 ml	1-3 min.	1-2	2-4 min.
Aquecer e manter quente				
Guisados (por ex., guisado de lentilhas)	400 g-800 g	1-2 min.	1-2	
Leite	500 ml-1 l	2-3 min.	1-2	

	Quantidade	Potência de início forte de cozedura 9	Potência de continuação de cozedura	Tempo de duração de continuação de cozedura
Descongelar e aquecer				
Espinafres ultracongelados	300 g-600 g	3-4 min.	2-3	5-15 min.
Gulasch ultracongelado	500 g-1 kg	3-4 min.	2-3	20-30 min.
Cozinhar lentamente				
Bolos de batata, almôndegas (1-2 l água)	4-8 unidades	6-9 min.	4-5*	20-30 min.
Peixe	300 g-600 g	3-6 min.	4-5*	10-15 min.
Cozer				
Arroz (no dobro da água)	125 g-250 g	2-4 min.	2-3	15-30 min.
Arroz doce (500ml-1l de leite)	125 g-250 g	3-5 min.	2-3	25-35 min.
Batatas cozidas (com a pele) com 1-3 chávenas de água	750 g-1,5 kg	3-5 min.	4-5	30-35 min.
Batatas cozidas com 1-3 chávenas de água	750 g-1,5 kg	3-5 min.	4-5	15-25 min.
Legumes frescos com 1-3 chávenas de água	500 g-1 kg	3-4 min.	2-3	10-20 min.
Massa (1-2 l água)	250 g-500 g	6-9 min.	6-7*	6-10 min.
Estufar				
Rolinhos de carne	4 unidade	4-6 min.	4-5	50-60 min.
Carne estufada	1 kg	4-6 min.	4-5	60-100 min.
Gulasch	500 g	4-8 min.	4-5	50-60 min.
Fritar				
Crepes		1-2 min.	6-7	Fritura contínua
Escalopes, panados	1-2 unidades	1-2 min.	6-7	6-10 min.
Bifes	2-3 unidades	1-2 min.	7-8	8-12 min.
Barrinhas de peixe	10 unidades	1-2 min.	6-7	8-12 min.
Fritar (alimentos cobertos pela gordura)				
(em 1-2 l óleo)				
Produtos ultracongelados	200 g por recheio	8-13 min.	8-9	Fritura contínua
Outros	400 g por recheio	8-13 min.	4-5	Fritura contínua
* Continuação da cozedura sem tampa				

Conselhos para poupar energia

Tamanho adequado dos recipientes

Utilize tachos e frigideiras com uma base grossa e lisa. As bases não lisas prolongam o tempo de cozedura.

Utilize o tamanho de recipiente adequado a cada zona de cozinhar. O diâmetro da base deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Tenha em atenção o seguinte: o diâmetro indicado pelos fabricantes é frequentemente o diâmetro da boca do tacho ou frigideira, o qual na maioria dos casos é superior ao diâmetro da base do recipiente.

Utilize um recipiente pequeno para cozinhar poucas quantidades. Um recipiente grande pouco cheio gasta muita energia.

Colocar a tampa

Tape sempre o recipiente com a tampa adequada. Se cozinhar com o recipiente destapado, consumirá muito mais energia.

Cozinhar com pouca água

Cozinhe com pouca água, poupará energia e os legumes conservam as respectivas vitaminas e minerais.

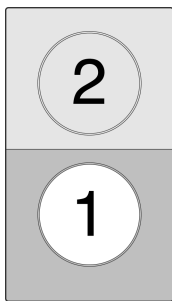
Reduzir para uma potência de cozedura mais baixa

Reduza atempadamente para uma potência de cozedura mais baixa.

Função powerboost

Esta função permite aquecer os alimentos ainda mais depressa do que na potência máxima do aparelho (9). A função powerboost aumenta temporariamente a potência máxima.

Limitações à utilização da função powerboost



Todas as zonas de cocção disponibilizam esta função. A função Powerboost estará disponível sempre que a outra zona de cocção não esteja a funcionar. (Ver figura).

Exemplo: Se desejar utilizar a função na zona de cozinhar 1, a zona de cozinhar 2 (atrás da zona de cozinhar 1) tem de estar desligada e vice-versa.

Como se activa

Efectuar os passos seguintes:

1. Girar o interruptor da zona de cozedura desejada até à posição >>.
2. Uma vez colocado nesta posição, soltar o interruptor, voltando o mesmo à posição 9. A luz indicadora acende-se. A função foi activada.

Como desactivar esta função

Efectuar os passos seguintes:

1. Seleccionar, através do interruptor da zona de cozedura desejada, qualquer nível de potência outro que o 9. A luz indicadora apaga-se. A função foi desactivada.



Em determinadas circunstâncias, a função powerboost desliga-se automaticamente para impedir que os componentes electrónicos da placa de cozinhar sejam danificados.

Limite de tempo automático

Se uma zona de cozinhar estiver a funcionar há muito tempo e a regulação não for alterada, o limite de tempo automático é activado.

O aquecimento da zona de cozedura interrompe-se. A indicação da função Powerboost está a piscar.

Para que esta indicação deixe de piscar, girar o interruptor até à posição 0.

Quando o limite de tempo está activo, o mesmo depende da potência de cozedura regulada (1 a 10 horas).

Manutenção e limpeza

Jamais utilize dispositivos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor.

Manutenção

Cuide da sua placa de cozinhar com um produto de protecção e manutenção próprio para vitrocerâmica, já que o mesmo deixará uma película brilhante e repelente da sujidade sobre as zonas de cozinhar. A placa de cozinhar permanece bonita durante muito tempo e a limpeza é mais fácil.

Limpeza da vitrocerâmica

Produto de limpeza

Limpe a placa de cozinhar após cada utilização. Isto evita que os restos de comida sejam queimados.

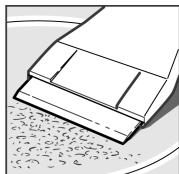
Utilize exclusivamente produtos de limpeza próprios para vitrocerâmica como, por ex., Steel-Fix.

As manchas de água podem também ser removidas com limão ou vinagre.

Produtos de limpeza inadequados

Jamais utilize: esponjas que risquem, produtos abrasivos ou agressivos, tais como produtos para a limpeza de fornos e removedores de manchas.

Raspador para vidros



As sujidades mais entranhadas limpam-se melhor com um raspador para vidros.

Retire a protecção do raspador para vidros. Limpe a superfície vitrocerâmica exclusivamente com a lâmina.

O corpo do raspador pode riscar a superfície vitrocerâmica.

A lâmina é muito afiada. Perigo de ferimento! Depois da limpeza, volte a colocar a protecção na lâmina.

Substitua imediatamente as lâminas danificadas.

Modo de limpar a placa de cozinhar de vitrocerâmica

Remova os restos de comida e os pingos de gordura com o raspador para vidros.

Limpe a superfície morna com produto de limpeza e papel de cozinha. Se a superfície de cozinhar ainda estiver demasiado quente poderão ocorrer manchas. Enxaguar a superfície com água e esfregar com um pano macio.

Descolorações metálicas

A aplicação de produtos de limpeza inadequados ou o roçar das bases ásperas de tachos e panelas podem provocar descolorações na placa. Este tipo de manchas só se consegue eliminar com alguma dificuldade e com a ajuda de Steel-Fix. Estas manchas podem eventualmente ser eliminadas pelos Serviços de Assistência Técnica, mas contra pagamento.

O painel de comandos

Mantenha esta zona sempre limpa e seca. Restos de comida e comida arrufada podem comprometer o funcionamento do aparelho.

Limpeza do friso da placa

Utilize exclusivamente uma solução de água e detergente morna.

Não utilize objectos aguçados nem produtos abrasivos. O raspador para vidros não é adequado. O friso da placa pode ser danificado.

O sumo de limão e o vinagre não são adequados para a limpeza do friso da placa, podendo danificar o brilho do mesmo.

Procedimento em caso de anomalia

Quando liga a placa de cozinhar, o fusível dispara

Se surgir uma anomalia, trata-se, por vezes, de coisas sem grande importância, que são fáceis de resolver. Antes de contactar os Serviços de Assistência Técnica, siga as indicações seguintes.

Certifique-se de que a potência consumida por todos os aparelhos ligados não excede a potência máxima da sua instalação eléctrica doméstica. Verifique se o fusível também dispara quando liga outra zona de cozinhar.

A placa de cozinhar desligou-se

O interruptor principal foi premido inadvertidamente. Volte a ligar a placa de cozinhar. Volte a realizar a regulação.

Quando coloca um tacho numa zona de cozinhar de indução, a indicação começa a piscar (não há saída de potência)

Verifique se o tacho é electromagnético (se é atraído por ímans). Verifique se o diâmetro do tacho é suficientemente grande.

Deixe o tacho arrefecer, caso o mesmo tenha aquecido em demasia durante a utilização.

Se a indicação continuar iluminada após a desligação e religação da zona de cozinhar, desligue o aparelho da corrente. Aguarde 20 segundos e volte a ligar o aparelho à corrente.

Reparações

As reparações só podem ser efectuadas por técnicos qualificados do Serviço de Assistência Técnica.



As reparações realizadas incorrectamente podem colocar o utilizador em risco.

Avaria	Causa possível	Indicações/Solução do problema
As indicações da função Powerboost estão a piscar	Ocorreu um erro interno na placa de cozinhar.	Desconecte a placa de cozinhar da rede eléctrica. Aguarde alguns segundos e volte a conectá-la. Se a indicação não desaparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
	A placa de cozinhar não está correctamente conectada.	Desconecte a placa de cozinhar da rede eléctrica. Consulte o esquema eléctrico e volte a conectá-la correctamente. Se a a indicação não desaparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
A indicação da função Powerboost de uma zona de cozedura está a piscar.	A zona de cocção funcionou durante muito tempo ininterruptamente com uma potência elevada.	Activou-se a limitação de tempo automática. Girar o botão até à posição 0. Ligar a placa novamente.

Ruídos normais de funcionamento do aparelho

A tecnologia de aquecimento por indução assenta na capacidade de vibração de certos materiais metálicos, quando estes são sujeitos a ondas de alta frequência. Em determinadas circunstâncias estas vibrações podem provocar ruídos ligeiros como, por exemplo:

Zunido grave como o emitido por um transformador

Este ruído ocorre quando se cozinha com uma potência elevada. A causa disto é a quantidade de energia transferida da placa de cozinhar para o recipiente. Este ruído desaparece ou diminui quando se reduz para uma potência mais baixa.

Assobiar baixinho

Este ruído ocorre se o recipiente estiver vazio. Este ruído desaparece assim que se deita água ou alimentos dentro do recipiente.

Crepitar

Este ruído ocorre em recipientes constituídos por camadas de materiais diferentes. O ruído é provocado pelas vibrações geradas nas superfícies de união das várias camadas de materiais. Este ruído é provocado pelo recipiente. O mesmo pode alterar-se dependendo da quantidade e tipo dos alimentos a serem preparados.

Assobiar agudo

Este ruído ocorre sobretudo em recipientes constituídos por diferentes camadas de materiais, quando estes são utilizados à máxima potência e em duas zonas de cozinhar contíguas. Este "assobiar" desaparece ou diminui quando se reduz a potência.

Ruído do ventilador

Para que o sistema electrónico funcione correctamente, o respectivo funcionamento tem de ocorrer a uma temperatura controlada. Para o efeito, a placa de cozinhar possui um ventilador, o qual funciona com potências diferentes quando detecta uma determinada temperatura. O ventilador também pode funcionar por inércia depois da placa de cozinhar ter sido desligada, quando a temperatura registada for ainda muito alta.

Os ruídos descritos são normais, fazendo parte da tecnologia de indução, e não representam uma anomalia.

Embalagem e aparelho antigo

Eliminação ecológica



Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE 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.

Serviços de Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver de ser reparado, os nossos Serviços Técnicos estão ao seu dispor. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Posto de Assistência Técnica mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica também lhe podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência.

Referência E e referência FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, forneça, por favor, as referências E e FD do aparelho.

A placa de características com as referências encontra-se no "passaporte" do aparelho.

Acrilamida em géneros alimentícios

Quais são os alimentos afectados?

A toxicidade da acrilamida em géneros alimentícios é um assunto que ainda está a ser estudado pelos especialistas na matéria. Com base nos resultados da investigação disponíveis até ao momento, elaborámos as seguintes informações para si.

A acrilamida forma-se, sobretudo, nos produtos à base de cereais e de batata processados a altas temperaturas como, por exemplo, batatas fritas, pão de forma, pãezinhos, pão, pastelaria fina feita de massa areada (biscoitos, bolinhos de especiarias "Lebkuchen", biscoitos de manteiga e especiarias "Spekulatius").

Sugestões para preparar alimentos com baixo teor de acrilamida

Generalidades	Utilize, na medida do possível, batatas frescas para fritar. Estas não devem estar verdes nem grelhadas. Não guarde as batatas a temperaturas inferiores a 8 °C. Frite os alimentos até ficarem dourados sem os deixar tostar demasiado. Reduza, na medida do possível, os tempos de fritura. As peças grandes e grossas contêm menos acrilamida.
Fritar	A gordura não deve ser aquecida a uma temperatura superior a 175 °C. Verifique a temperatura com um termómetro de gordura externo. A proporção entre os produtos a fritar e a gordura deverá ser de 1:10 ou, no máximo, 1:15, por exemplo 100 g de batatas fritas para 1,5 l de óleo. Coloque as batatas frescas em água durante uma hora antes de as fritar.
Fritar na frigideira	Prepare batatas fritas com batatas já cozidas. Se optar por batatas cruas, utilize margarina em vez de óleo. Para controlar a temperatura superficial na frigideira é útil ter um termómetro de superfície (por ex. ref^a 0900.0519 da marca testo). Recomendação: Aqueça a frigideira na potência de cozedura 9. Quando a frigideira atingir os 150 °C, reduza para a fase de continuação de cozedura desejada.

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN

 (089) 45 90-03

FAX (089) 45 90-23 47

www.gaggenau.com