

Gaggenau

Instrucciones de uso

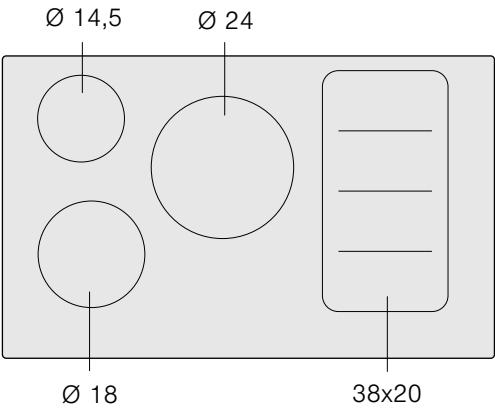
Instruções de serviço

CI483

Placa de cocção

Placa de cozinhar

CI4831.0



		g*	b*
Ø 18		2.200 W	2.500 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 24		2.200 W	3.300 W
38x20		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W

* IEC 60335-2-6

Índice

Consejos y advertencias de seguridad	4
Causas de los daños	6
Protección del medio ambiente	7
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	7
Consejos para ahorrar energía	7
La Cocción por Inducción	7
Ventajas de la Cocción por Inducción	7
Recipientes	7
Familiarizarse con el aparato	9
El panel de mando	9
Las zonas de cocción	9
Indicador de calor residual	9
Twistpad y mando Tipp	10
Extracción del mando Tipp	10
Conservar el mando Tipp	10
Programar la placa de cocción	10
Encender y apagar la placa de cocción	10
Ajustar la zona de cocción	11
Tabla	12
Zona flexible	13
Consejos para el uso de recipientes	13
Advertencias	13
Como dos zonas independientes	13
Como una sola zona de cocción	13
Seguro para niños	14
Activar y desactivar el seguro para niños	14
Cocinar con la función de calentamiento rápido	15
Programación	15
Consejos para la función de calentamiento rápido	15
Función booster	15
Limitaciones de uso	15
Activación	15
Desactivar	15
Función programación del tiempo	16
Apagar automáticamente una zona de cocción	16
El reloj avisador	16
Limitación automática de tiempo	16
Ajustes básicos	17
Acceder a los ajustes básicos	17

Cuidados y limpieza	18
Placa de cocción	18
Marco de la placa de cocción	18
Mando Tipp	18
Reparar averías	19
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	20
Servicio de atención al cliente	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-eshop.com

⚠️ Consejos y advertencias de seguridad

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

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

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

Este aparato ha sido diseñado 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.

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

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

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

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

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

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

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

¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.
- La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de quemaduras!

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

- Después de cada uso, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal. No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en la vitrocerámica conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligros derivados del magnetismo!

El elemento de mando extraíble es magnético. Los elementos magnéticos pueden afectar a los implantes electrónicos, como por ejemplo, marcapasos o bombas de insulina. Por lo tanto, aquellas personas con implantes electrónicos deberán evitar llevar el elemento de mando en bolsillos de la ropa y mantener una distancia mínima de 10 cm con respecto a los marcapasos o dispositivos similares.

¡Peligro de avería!

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

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

¡Peligro de lesiones!

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

Causas de los daños

¡Atención!

- Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.
- No colocar nunca recipientes vacíos en las zonas de cocción. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, las zonas de indicadores o el marco de la placa. Pueden provocar daños.
- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

Consejos para ahorrar energía

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

Ventajas de la Cocción por Inducción

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

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

Recipientes

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

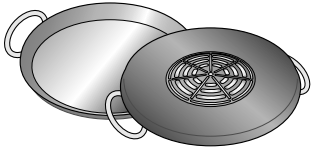
- acero esmaltado
- hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

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

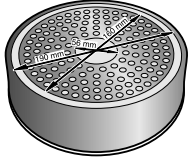
Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad.



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



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



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

Recipientes vacíos o con base fina

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

Detección de recipiente

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

Recipientes no apropiados

No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

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

Características de la base del recipiente

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

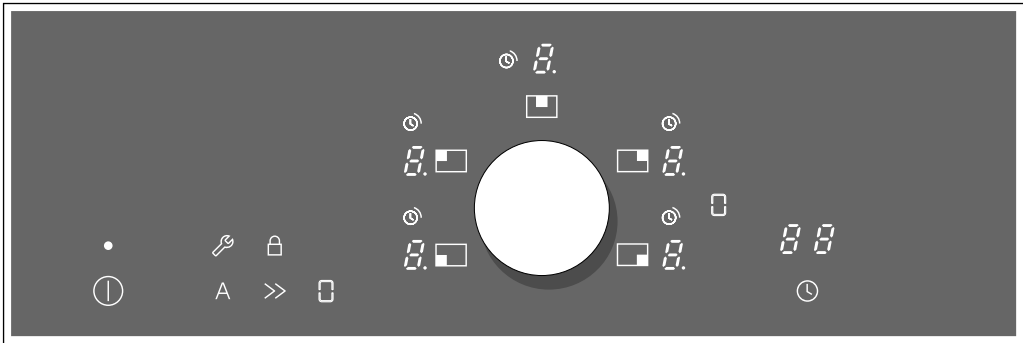
Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

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

Familiarizarse con el aparato

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

El panel de mando



Sensores de selección	
	Interruptor principal
A	Calentamiento rápido y menú de ajustes básicos
>>	Función booster y seguro para niños
	Zona flexible
	Función de programación del tiempo
Indicadores	
	Operatividad
1-9	Niveles de potencia
P	Función booster

Indicadores	
H/h	Calor residual
	Función de programación del tiempo
	Seguro para niños
	Reloj avisador
	Ajustes básicos
R	Calentamiento rápido

Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Nota: Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Las zonas de cocción

Zona de cocción	
Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
Zona flexible	Ver apartado “zona flexible”
Utilizar sólo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver apartado “Recipientes apropiados”.	

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles están aún calientes. No tocar la zona de cocción con este aviso.

Incluso cuando la placa de cocción ya está apagada, aparece en el display un que da vueltas, mientras la zona de cocción aún está caliente.

Al quitar el recipiente antes de desconectar la zona de cocción, aparece de forma alternante el que da vueltas y el nivel de potencia seleccionado.

Twistpad y mando Tipp

El Twistpad es la zona de programación en la que se pueden seleccionar con el mando Tipp las zonas de cocción y el nivel de potencia.

En la zona del Twistpad, el mando Tipp se centra automáticamente.

El mando Tipp es magnético y se coloca sobre el Twistpad. Desplazando el mando Tipp hacia el símbolo de una zona de cocción, se activa la zona de cocción correspondiente. Al girar el mando Tipp, se selecciona el nivel de potencia.



Extracción del mando Tipp

Para facilitar la limpieza se puede retirar el mando Tipp.

Asimismo, el mando Tipp puede retirarse mientras la zona de cocción está en funcionamiento. Todas las zonas de cocción se apagan después de 3 segundos.

⚠ ¡Peligro de incendio!

Si durante estos 3 segundos se deposita un objeto metálico sobre el Twistpad, la placa de cocción puede seguir calentando. Por lo tanto, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal.

Conservar el mando Tipp

En el interior del mando Tipp se encuentra un potente imán. No acercar el mando Tipp a soportes magnéticos que contengan datos, tales como cintas de vídeo, disquetes, tarjetas de crédito y tarjetas con banda magnética. Podrían dañarse.

Asimismo, podrían producirse interferencias en aparatos de televisión y monitores.

⚠ ¡Para personas con implantes electrónicos, por ejemplo, marcapasos, bombas de insulina!

Es probable que los implantes se vean afectados por los campos magnéticos.

Así pues, no introducir nunca el mando Tipp en los bolsillos de la ropa. La distancia mínima al marcapasos ha de ser de 10 cm.

Nota: El mando Tipp es magnético. Las partículas metálicas que se adhieren a la parte inferior pueden rayar la superficie de la placa de cocción. Limpiar siempre bien el mando Tipp.

Programar la placa de cocción

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

Encender y apagar la placa de cocción

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

Encender: pulsar el símbolo ①. Suenan una señal acústica. El indicador situado junto al interruptor principal y los indicadores ② de las zonas de cocción se iluminan. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: pulsar el símbolo ① hasta que los indicadores se apaguen. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Notas

- La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.
- Los ajustes seleccionados permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de apagar la placa. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo se aplican los ajustes anteriores.

Ajustar la zona de cocción

Ajustar el nivel de potencia deseado con el mando Tipp.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

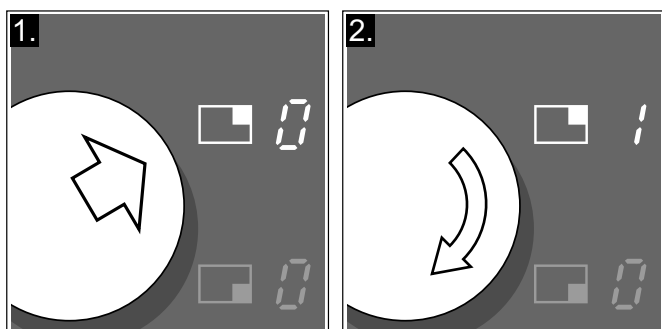
Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

Ajustar el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

- 1 Seleccionar la zona de cocción deseada. Para ello desplazar el mando Tipp hacia la zona de cocción deseada.
- 2 Girar el mando Tipp hasta que en la indicación visual aparezca el nivel de potencia deseado.



- 3 Modificar el nivel de potencia: seleccionar la zona de cocción y cambiar el nivel de potencia con el mando Tipp.

Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y girar el mando Tipp hasta que aparezca . La zona de cocción se apaga y a continuación aparece el indicador de calor residual.

Nota: Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción por inducción, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo la zona de cocción se apaga.

Tabla

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

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

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

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

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

Zona flexible

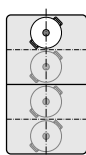
Se puede utilizar como una zona única o como dos zonas independientes, en función de la necesidades culinarias de cada momento.

Se compone de 4 inductores que funcionan de forma independiente. Cuando la zona flexible está en funcionamiento sólo se activa la zona que está cubierta por el recipiente.

Consejos para el uso de recipientes

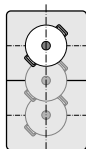
Para asegurar una buena detección y distribución del calor, se recomienda centrar bien el recipiente:

Como una única zona de cocción



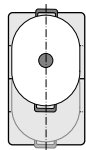
Diámetro menor o igual a 13 cm

Situar el recipiente en una de las 4 posiciones que se muestran en la imagen.



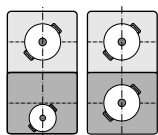
Diámetro mayor de 13 cm

Situar el recipiente en una de las 3 posiciones que se muestran en la imagen.



Si el recipiente ocupa más de una zona de cocción, situarlo a partir del borde superior o inferior de la zona flexible.

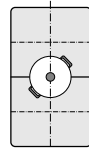
Como dos zonas de cocción independientes



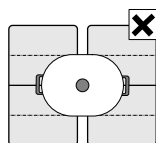
Las zonas delantera y trasera, con dos inductores cada una, pueden utilizarse de forma independiente ajustando la potencia necesaria en cada una de ellas, en este caso se recomienda utilizar sólo un recipiente en cada zona.

Advertencias

Al utilizar dos recipientes de tamaño diferente o que no sean del mismo material, se pueden originar ciertos ruidos o vibraciones que en ningún momento afectan al correcto funcionamiento de la zona.



Para obtener la máxima potencia con la Función Powerboost, cuando se utilice como una única zona de cocción, colocar el recipiente en el centro de la zona flexible.



En placas con más de una zona flexible, se recomienda no utilizar varias zonas al mismo tiempo para un solo recipiente.

Como dos zonas independientes

La zona flexible viene por defecto para ser utilizada como dos zonas de cocción independientes.

Así se activa

Ver apartado "Ajustar la zona de cocción".

Como una sólo zona de cocción

Utilizar la zona de cocción en su totalidad, uniendo ambas zonas.

De este modo se activa la función

La placa de cocción debe estar encendida.

- 1 Colocar el recipiente de cocción y seleccionar con el botón de pulsado una de las dos zonas de cocción pertenecientes a la zona de cocción flexible.
- 2 Pulsar en el símbolo . Los indicadores visuales  se iluminan.

La zona de cocción flexible está encendida.

Nota: El nivel de potencia se visualiza en función de la posición y el tamaño del recipiente de cocción en uno o los dos indicadores de la zona de cocción flexible.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la zona de cocción flexible y modificar el nivel de potencia con el botón de pulsado.

Añadir un nuevo recipiente de cocción

Seleccionar la zona de cocción flexible y pulsar a continuación en el símbolo . Se detecta el nuevo recipiente de cocción y se mantiene el nivel de potencia seleccionado.

Nota: Si se retira o levanta el recipiente de cocción, que se encuentra en la zona de cocción en funcionamiento, la placa independiente realiza una búsqueda automática y se mantiene el nivel de potencia seleccionado.

De este modo se desactiva la función

Seleccionar la zona de cocción y pulsar dos veces el símbolo . Para desactivar la zona de cocción flexible, se debe pulsar dos veces el símbolo  antes de dos segundos.

Volver a utilizar como dos zonas de cocción

Seleccionar una de las dos zonas de cocción de la zona flexible y ajustar a .

Nota: Cuando la placa de cocción se apaga y luego se vuelve a encender, la zona flexible volverá a ser utilizada como dos zonas de cocción.

Seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción.

Activar y desactivar el seguro para niños

Para poder utilizar el seguro para niños hay que activar la función  del menú de los ajustes básicos.

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: Encender la placa de cocción, en unos segundos el indicador  se ilumina. A continuación, pulsar el símbolo  durante más de 4 segundos hasta que suene una señal acústica. La placa de cocción queda bloqueada. Transcurrido un tiempo el indicador  se apaga.

Desactivar: Encender la placa de cocción, en unos segundos el indicador  se ilumina. A continuación, pulsar el símbolo  durante más de 4 segundos hasta que suene una señal acústica. Se ha desactivado el bloqueo.

Nota: El seguro para niños puede activarse o desactivarse por equivocación debido; al agua derramada durante la limpieza, alimentos que han rebosado o presencia de objetos sobre el símbolo .

Cocinar con la función de calentamiento rápido

Todas las zonas de cocción disponen de la función de calentamiento rápido. Seleccionar desde el principio el nivel de potencia deseado para la cocción continuada. La zona de cocción calienta con toda su potencia y cambia de forma automática al nivel de potencia seleccionado con anterioridad. La duración del calentamiento rápido depende del nivel de potencia programado.

Programación

- 1 Seleccionar desde el principio el nivel de potencia deseado para la cocción continuada. El nivel de potencia **9** no dispone de esta función.
- 2 Pulsar el símbolo **A**. Se activa el calentamiento rápido. En la indicación parpadean alternamente **P** y el nivel de potencia seleccionado con anterioridad.

La función se desconecta después de un tiempo determinado, el cual varía según el nivel de potencia seleccionado. Para la zona de cocción se activa automáticamente el nivel lento de potencia. En la indicación parpadea ya solo el nivel de potencia seleccionado con anterioridad. Se puede modificar el tiempo de cocción, el valor aparece en la indicación de la función de programación del tiempo.

Consejos para la función de calentamiento rápido

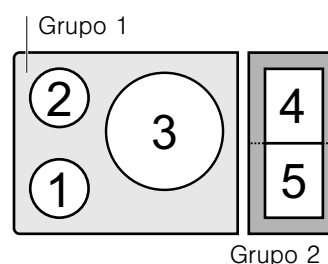
- La función de calentamiento rápido no cocina los alimentos: el calentamiento rápido sirve para la cocción lenta de los platos con una cantidad escasa de agua a fin de mantener su nivel nutritivo. En las zonas de cocción grandes, agregarle al alimento solo 3 tazas de agua; en cambio, en las zonas de cocción pequeñas agregar aprox. 2 tazas de agua. Cocer el arroz con el doble de su cantidad en líquido. Cubrir la olla con una tapa. El calentamiento rápido no sirve para alimentos que necesitan mucha agua para cocinarse (p. ej. pasta).
- La leche o los alimentos que produzcan mucha espuma pueden superar el borde de la olla. Emplear una olla alta.
- La leche se puede quemar: antes de proceder al llenado de la olla, enjuagarla con agua fría.
- Durante el asado, los alimentos se pegan a la sartén: incorporar los alimentos a la sartén cuando esta se haya calentado lo suficiente. En cuanto el aceite o la mantequilla se hayan calentado lo suficiente, estos forman manchas al inclinar la sartén. No girar los alimentos con demasiada premura. La carne y las tortillas de patata se desprenden prácticamente por sí solos después de un determinado tiempo.

Función booster

Con esta función se calientan con mayor velocidad grandes cantidades de agua que con el nivel de potencia **9**. La función booster aumenta brevemente el nivel máximo de potencia de la zona de cocción seleccionada.

Limitaciones de uso

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que la otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen). De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán **P** y **9**; a continuación se ajustará automáticamente el nivel de potencia **9**.



Nota: La mayor potencia suministrada en la zona flexible se obtiene posicionando un único recipiente en el centro de la zona, tal y como se indica en el capítulo Zona flexible.

Activación

- 1 Seleccionar la zona de cocción con el botón de pulsado.
- 2 Pulsar en el símbolo **>>**.

Ahora la función está activada.

Desactivar

- 1 Seleccionar la zona de cocción. Se ilumina el indicador correspondiente.
- 2 Pulsar el símbolo **>>**. La letra **P** deja de visualizarse y volverá al nivel de potencia **9**. La función se habrá desactivado.

Nota: En determinadas circunstancias puede suceder que la función booster se desconecte de forma automática para proteger los componentes eléctricos del interior de la zona de cocción.

Función programación del tiempo

Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

- para apagar automáticamente una zona de cocción.
- como reloj avisador.

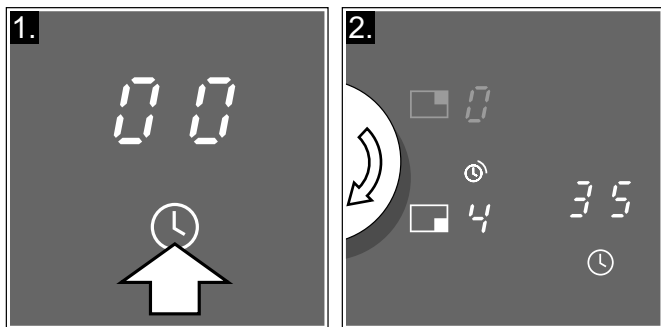
Apagar automáticamente una zona de cocción

Introducir el tiempo de duración para la zona de cocción deseada. La zona se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo.

Así se programa

La placa de cocción debe estar encendida

- 1 Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado. A continuación pulsar el símbolo ⌚ hasta que se ilumine el indicador ⌚ en la zona de cocción deseada. El indicador 00 se ilumina en la indicación visual de la función programación del tiempo.
- 2 Programar el tiempo con el mando Tipp.



Al cabo de unos segundos, el tiempo comienza a transcurrir. En la indicación visual aparece el tiempo de cocción más breve.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo, la zona de cocción se apaga. Suena una señal de aviso.

En la zona de cocción parpadea un 0 y en la indicación visual de la función programación del tiempo 00.

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

Modificar o cancelar el tiempo

Seleccionar la zona de cocción deseada y a continuación pulsar el símbolo ⌚. Modificar el tiempo con el mando Tipp o girar el mando hasta que aparezca 00. En indicador ⌚ se apaga.

Notas

- Seleccionar una zona de cocción para consultar el tiempo de cocción restante
- Se puede programar un tiempo de cocción de hasta 90 minutos.

El reloj avisador

El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 90 minutos. No depende de los otros ajustes.

Así se programa

La placa de cocción debe estar encendida

- 1 Pulsar el símbolo ⌚. En la indicación visual de la función programación del tiempo aparece 00.
- 2 Ajustar el tiempo deseado con el mando Tipp. Tras unos segundos empieza a transcurrir el tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal de aviso. En la indicación visual de la función programación del tiempo parpadea 00. Al pulsar el símbolo ⌚, los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar el símbolo ⌚ y modificar el tiempo con el mando Tipp o girar el mando Tipp, hasta que en la indicación visual de la función programación del tiempo aparezca 00.

Limitación automática de tiempo

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

La zona de cocción deja de calentar. En la indicación visual de la zona de cocción aparece el indicador de calor residual.

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

Ajustes básicos

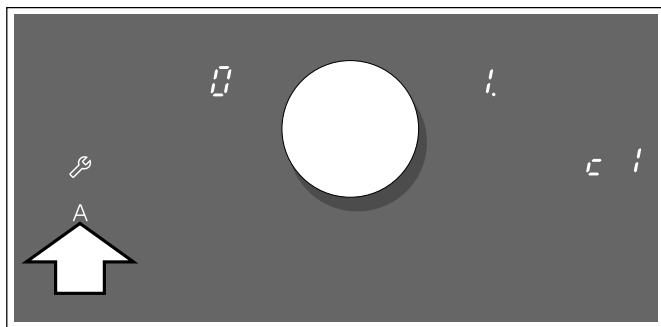
El aparato presenta diversos ajustes básicos. Es posible modificar algunos de estos ajustes.

Indicador	Función
 	Señales acústicas  La mayoría de las señales desactivadas  Todas las señales activadas*
 	Seguro para niños  Desactivado*  Activado
 	Volver a los ajustes por defecto  Volver a los ajustes por defecto
 	Selección de la zona de cocción  Limitado: la zona de cocción permanecerá seleccionada sólo durante 5 segundos.*  Ilimitado: permanece seleccionada la última zona de cocción programada.
 	Función Power-Management  = Desactivada.*  = 1000 W. potencia mínima.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  ó  = potencia máxima de la placa.
*Ajuste de fábrica	

Acceder a los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

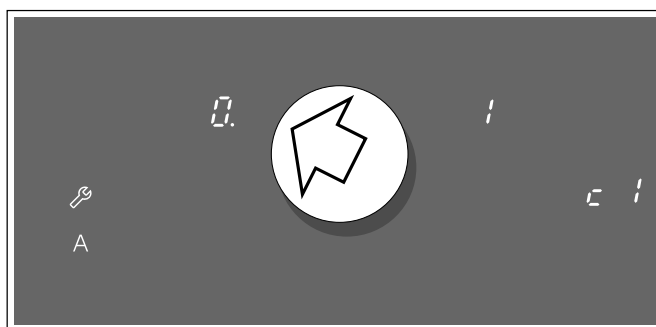
- 1 Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
- 2 En los siguientes 10 segundos aparece el indicador . A continuación pulsar el símbolo **A** durante más de cuatro segundos, hasta que suene la segunda señal de confirmación.



En la indicación visual de la función programación del tiempo aparecen  y .

- 3 Pulsar el símbolo **A** hasta que aparezca el indicador de la función deseada.

- 4 A continuación seleccionar el valor deseado con el mando Tipp. Mover el mando hacia el ajuste deseado. El valor seleccionado se indicará con un punto (ver imagen)



- 5 Volver a pulsar el símbolo **A** durante más de 4 segundos, hasta que suene una señal de confirmación.

Los ajustes se han guardado correctamente.

Salir

Para salir de los ajustes básicos, apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias que se mencionan en este capítulo sirven de ayuda para la limpieza y el mantenimiento óptimos de la placa de cocción

Placa de cocción

Limpieza

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

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

No utilizar nunca:

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

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

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

Marco de la placa de cocción

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

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

Mando Tipp

Se recomienda el uso de agua templada con un poco de jabón para limpiar el mando Tipp. No utilizar productos abrasivos ni frotar. No introducir el mando Tipp en el lavavajillas ni sumergirlo en agua. De lo contrario, podría dañarse.

Reparar averías

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

Indicador	Avería	Medida
ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.
	La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones.	Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
	Avería en el sistema electrónico.	Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
E_r + número / d + número / P + número	Avería en el sistema electrónico.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
$F0 / F9$	Se ha producido un error interno en el funcionamiento.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
H	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.*
$F4$	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado todas las zonas de cocción.	
$U1$	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
$U2 / U3$	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.

* Si la indicación persiste avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

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

Un zumbido profundo como en un transformador

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

Un silbido bajo

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

Crepitar

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

Unos silbidos elevados

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

Ruido del ventilador

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

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

Servicio de atención al cliente

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

Cuando llame por teléfono, indique la referencia del producto (Nº E) y el número de fabricación (Nº FD) para que podamos ofrecerle un servicio cualificado. La placa de identificación con los números correspondientes los encontrará en la parte inferior del aparato. Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente.

Nº E.	Nº FD.
Servicio de atención al cliente	
	

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 30 30 44

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

Índice

Indicações de segurança	22
Causas dos danos	24
Protecção do meio ambiente	25
Eliminação ecológica	25
Conselhos para poupar energia	25
Cozedura por indução	25
Vantagens da cozedura por indução	25
Recipientes	25
Familiarizar-se com o aparelho	27
O painel de comandos	27
As zonas de cozedura	27
Indicação de calor residual	27
Twistpad e comando Tipp	28
Extracção do comando Tipp	28
Conservar o interruptor Tipp	28
Programar a placa de cozedura	28
Ligar e desligar a placa de cozinhar	28
Regular a zona de cozedura	29
Tabela	30
Zona flexível	31
Conselhos para a utilização de recipientes	31
Advertências	31
Como duas zonas independentes	31
Como uma zona de cozedura única	31
Segurança para crianças	32
Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças	32
Cozinhar com a função Aquecimento rápido	33
Programação	33
Dicas para a função Aquecimento rápido	33
Função Booster	33
Limites de utilização	33
Ligar	33
Desactivar	33
Função de programação do tempo	34
Desligar automaticamente uma zona de cozedura	34
Alarme	34
Limite automático do tempo	34
Regulações de base	35
Aceder às regulações de base	35

Cuidados e limpeza	36
Placa de cozedura	36
Friso da placa de cozedura	36
Comando Tipp	36
Reparar avarias	37
Ruído normal durante o funcionamento do aparelho	38
Serviço de Apoio ao Cliente	38

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

⚠ Indicações de segurança

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

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

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

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. 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.

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

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

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

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

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

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

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

Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. 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.

Perigo de queimaduras!

- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não está a funcionar. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Os objectos de metal aquecem muito rapidamente na placa de cozinhar. Nunca deposite objectos de metal, como p. ex. facas, garfos, colheres e tampas sobre a placa de cozinhar.

- Depois de cada utilização, desligar sempre a placa de cozedura, utilizando o interruptor principal. Não esperar que a placa de cozedura se desligue automaticamente por não ter qualquer recipiente.

Perigo de choque eléctrico!

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

Perigo devido a magnetismo!

Os elementos de comando amovíveis são magnéticos. Os ímanes podem afetar implantes eletrónicos, por exemplo, pacemakers ou bombas de insulina. As pessoas com implantes eletrónicos não devem transportar o elemento de comando perto do corpo (por exemplo, na algibeira da camisa ou das calças); guardar uma distância mínima de 10 cm ao pacemaker.

Perigo de avaria!

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

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

Perigo de ferimentos!

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

Causas dos danos

Atenção!

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

Vista geral

Na tabela seguinte são apresentados os danos mais frequentes:

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

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

Conselhos para poupar energia

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

Vantagens da cozedura por indução

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

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

Recipientes

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

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

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

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



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

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

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

Recipientes não apropriados

Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

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

Características da base do recipiente

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

Ausência de recipiente com o tamanho adequado

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

Recipientes vazios ou com base fina

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

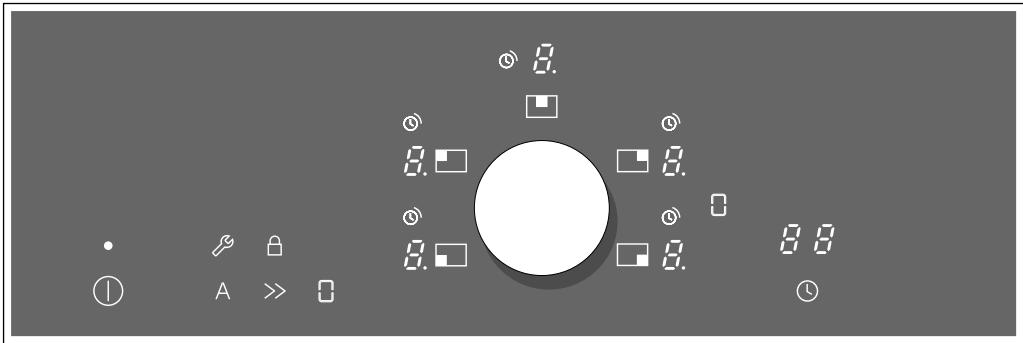
Detecção de recipiente

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

Familiarizar-se com o aparelho

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

O painel de comandos



Zonas de comandos	
ⓘ	Interruptor principal
A	Aquecimento rápido e menu de regulações básicas
>>	Função Booster e fecho de segurança para crianças
□	Zona flexível
⌚	Função de programação temporizada

Indicações	
□	Estado operacional
1-9	Potências de cozedura
P	Função Booster
H/h	Calor residual

Indicações	
⌚	Função de programação temporizada
🔒	Fecho de protecção para crianças
🔔	Temporizador
🔑	Regulações base
R	Aquecimento rápido

Superfícies de comando

Ao pressionar um símbolo, a função correspondente é activada.

Nota: Manter as superfícies de comando sempre secas. A humidade pode afectar o funcionamento.

As zonas de cozedura

Zona de cozedura		
○	Zona de cozedura simples	Utilizar um recipiente com o tamanho adequado.
□	Zona flexível	Ver o ponto "zona flexível"
Utilizar apenas recipientes adequados para a cozedura por indução, ver o ponto "Recipientes adequados".		

Indicação de calor residual

A placa de cozinhar possui uma indicação de calor residual para cada zona de cozinhar, que chama a atenção para as zonas de cozinhar ainda quentes. Não toque nas zonas de cozinhar com esta indicação ativa.

Mesmo quando a placa de cozinhar já estiver desligada, surge no visor um  circular enquanto a zona de cozinhar ainda estiver quente.

Ao remover para baixo o recipiente para cozinhar antes da paragem da zona de cozinhar, surgem alternadamente o  circular e a potência de cozedura selecionada.

Twistpad e comando Tipp

O Twistpad é a zona de programação onde, utilizando o comando Tipp, se podem seleccionar as zonas de cozedura e o nível de potência

Na zona do Twistpad, o comando Tipp centra-se automaticamente.

O comando Tipp é magnético e coloca-se sobre o Twistpad. Deslocando o comando Tipp em direcção ao símbolo de uma zona de cozedura, activa-se a zona de cozedura correspondente. Ao rodar o comando Tipp, selecciona-se o nível de potência.



Extracção do comando Tipp

Para facilitar a limpeza, é possível retirar o comando Tipp

Além disso, pode retirar o comando Tipp enquanto a zona de cozedura estiver em funcionamento. Todas as zonas de cozedura se apagam passados 3 segundos.

⚠ Perigo de incêndio!!

Se durante estes 3 segundos colocar um objecto metálico sobre o Twistpad, a placa de cozedura pode continuar a aquecer. Deste modo, desligue sempre a placa de cozedura utilizando o interruptor principal.

Conservar o interruptor Tipp

No interior do interruptor Tipp existe um íman potente. Não aproxime o interruptor Tipp de suportes magnéticos que contenham dados como, por exemplo, cassetes de vídeo, disquetes, cartões de crédito e cartões com banda magnética. Pode danificá-los.

Além disso, pode provocar interferências em televisores e monitores.

⚠ Para pessoas com implantes electrónicos como, por exemplo, pacemakers e bombas de insulina!

É provável que os implantes sejam afectados pelos campos magnéticos.

Por este motivo, nunca coloque o interruptor Tipp nos bolsos da roupa. A distância mínima entre o interruptor e um pacemaker tem que ser de 10 cm.

Nota: O interruptor Tipp é magnético. As partículas metálicas que aderem à parte inferior podem riscar a superfície da placa de cozedura. Limpe sempre muito bem o interruptor Tipp.

Programar a placa de cozedura

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

Ligar e desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar é ligada e desligada através do interruptor principal.

Ligar: toque no símbolo ①. Ouve-se um sinal. A indicação junto do interruptor principal e as indicações das zonas de cozinhar ② acendem-se. A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

Desligar: toque no símbolo ①, até a indicação se apagar. Todas as zonas de cozinhar estão desligadas. A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

Notas

- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 20 segundos.
- As regulações seleccionadas permanecem memorizadas durante os primeiros 4 segundos depois de desligar a placa de cozinhar. Se, durante este tempo, ligar novamente, a placa de cozinhar entra em funcionamento com os ajustes anteriores.

Regular a zona de cozedura

Regular o nível de potência pretendido com o interruptor Tipp.

Nível de potência 1 = potência mínima.

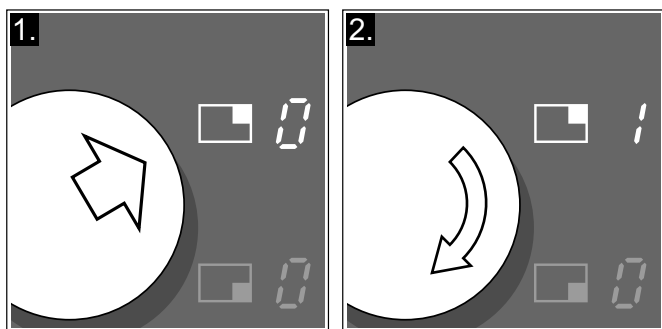
Nível de potência 9 = potência máxima.

Cada nível de potência dispõe de uma regulação intermédia. Esta está assinalada com um ponto.

Regular o nível de potência

A placa de cozedura deve estar ligada.

- 1 Seleccionar a zona de cozedura pretendida. Para tal, deslocar o comando Tipp em direcção à zona de cozedura pretendida.
- 2 Rodar o comando Tipp até que na indicação apareça o nível de potência pretendido.



- 3 Alterar o nível de potência: seleccionar a zona de cozedura e alterar o nível de potência utilizando o comando Tipp.

Desligar a zona de cozedura

Seleccionar a zona de cozedura e rodar o comando até que o símbolo  apareça. A zona de cozedura desliga-se e, de seguida, aparece o indicador de calor residual.

Nota: Se não tiver colocado um recipiente na zona de cozedura por indução, o nível de potência seleccionado pisca. Passado um tempo, a zona de cozedura desliga-se.

Tabela

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

Os níveis de potência influenciam o resultado da cozedura.

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

Utilizar o nível de potência 9 no início da cozedura.

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

Zona flexível

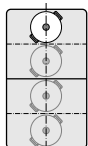
Pode ser utilizada como uma zona única ou como duas zonas independentes, dependendo das necessidades culinárias do momento.

É composta por 4 indutores que funcionam de forma independente. Quando a zona flexível estiver em funcionamento, só é activada a zona que está coberta pelo recipiente.

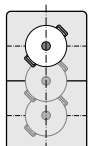
Conselhos para a utilização de recipientes

Para garantir uma boa detecção e distribuição do calor, recomenda-se que o recipiente fique bem centrado:

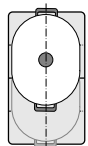
Como uma zona de cozedura única



Diâmetro inferior ou igual a 13 cm
Colocar o recipiente numa das 4 posições apresentadas na imagem.

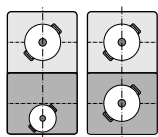


Diâmetro superior a 13 cm
Colocar o recipiente numa das 3 posições apresentadas na imagem.



Se o recipiente ocupar mais do que uma zona de cozedura, colocá-lo a partir da extremidade superior ou inferior da zona flexível.

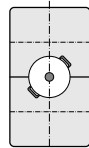
Como duas zonas de cozedura independentes



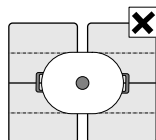
As zonas dianteira e traseira, com dois indutores cada uma, podem ser utilizadas de forma independente, regulando a potência necessária em cada uma delas; neste caso, deve utilizar apenas um recipiente em cada zona.

Advertências

Utilizar dois recipientes de tamanhos diferentes ou que não sejam do mesmo material, pode dar origem a ruídos ou vibrações que não afectarão o correcto funcionamento da zona.



Para obter a máxima potência com a função Powerboost, quando utilizar a zona flexível como uma única zona de cozedura, colocar o recipiente no centro da zona flexível.



Em placas com mais de uma zona flexível, não deve utilizar várias zonas ao mesmo tempo para um único recipiente.

Como duas zonas independentes

Por defeito, a zona flexível vem preparada para ser utilizada como duas zonas de cozedura independentes.

Como activar

Ver o ponto “ajustar a zona de cozedura”.

Como uma zona de cozedura única

Utilizar a zona de cozedura na totalidade, unindo ambas as zonas.

Ativação da função

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

- 1 Coloque o recipiente para cozinhar e selecione uma das duas zonas de cozinhar, que fazem parte da zona flexível, utilizando o elemento de comando de toque.

- 2 Prima o símbolo . As indicações  acendem-se.

A zona de cozinhar flexível está ligada.

Nota: A potência de cozedura é visível num visor da zona de cozinhar flexível ou em ambos, consoante a posição e o tamanho do recipiente para cozinhar.

Alterar a potência de cozedura

Selecione a zona de cozinhar flexível e altere a potência de cozedura com o elemento de comando de toque.

Colocar um novo recipiente para cozinhar

Selecione a zona de cozinhar flexível e, em seguida, prima o símbolo . O novo recipiente para cozinhar é identificado e a potência de cozedura previamente seleccionada mantém-se.

Nota: Se o recipiente para cozinhar, que se encontra na zona de cozinhar em funcionamento, for removido ou levantado, a placa de cozinhar realiza uma procura automática e a potência de cozedura previamente seleccionada mantém-se.

Desativação da função

Selecione a zona de cozinhar e prima o símbolo  duas vezes. Para desativar a zona de cozinhar flexível, é necessário premir o símbolo  duas vezes num espaço de dois segundos.

Voltar a utilizar a zona flexível como duas zonas de cozedura

Seleccionar uma das duas zonas de cozedura da zona flexível e regular para .

Nota: Quando a placa de cozedura se desliga e volta a ligar, a zona flexível volta a ser utilizada como duas zonas de cozedura.

Segurança para crianças

É possível impedir que a placa de cozedura se ligue de forma involuntária, para evitar que as crianças liguem as zonas de cozedura.

Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças

Para poder utilizar o dispositivo de segurança para crianças é necessário activar a função  do menu de regulações de base.

A placa de cozedura deve estar desligada.

Activar: ligar a placa de cozedura, alguns segundos depois o indicador  acende-se. De seguida, pressionar o símbolo  durante mais de 4 segundos até ser emitido um sinal sonoro. A placa de cozedura fica bloqueada. Passado algum tempo, o indicador  apaga-se.

Desactivar: ligar a placa de cozedura, alguns segundos depois o indicador  acende-se. De seguida, pressionar o símbolo  durante mais de 4 segundos até ser emitido um sinal sonoro. O bloqueio é desactivado.

Nota: O dispositivo de segurança para crianças pode ser acidentalmente activado ou desactivado, devido a água derramada durante a limpeza, a alimentos que tenham transbordado ou à presença de objectos sobre o símbolo .

Cozinhar com a função Aquecimento rápido

Todas as zonas de cozinhar dispõem da função Aquecimento rápido. Selecione, desde o início, a potência de cozedura desejada para continuar a cozinhar. A zona de cozinhar aquece com potência máxima e muda automaticamente para a potência de cozedura previamente selecionada. O tempo de duração do aquecimento rápido depende da potência de cozedura programada.

Programação

- 1 Selecione a potência de cozedura desejada para continuar a cozinhar. A potência de cozedura **9** não dispõe desta função.
- 2 Prima o símbolo A. O aquecimento rápido é ativado. No visor piscam alternadamente o símbolo **A** e a potência de cozedura previamente selecionada.

A função desativa-se após um determinado período de tempo, que varia em função da potência de cozedura selecionada. Para a zona de cozinhar é automaticamente ativada a potência de cozedura lenta. No visor acende-se agora apenas a potência de cozedura previamente selecionada. O tempo de cozedura pode ser alterado; o valor surge no visor da função de programação temporizada.

Dicas para a função Aquecimento rápido

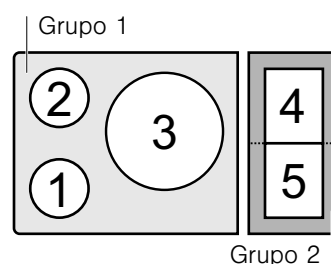
- A função Aquecimento rápido não coze os alimentos: o aquecimento rápido serve para cozinhar lentamente os alimentos com uma pequena quantidade de água, para preservar o seu valor nutritivo. Nas zonas de cozinhar grandes, adicione apenas 3 chávenas de água aos alimentos; nas zonas de cozinhar pequenas, por sua vez, aproximadamente 2 chávenas de água. Coza arroz com uma quantidade de líquido a dobrar. Cubra o tacho com um teste. O aquecimento rápido não é adequado para alimentos que necessitam de muita água para cozer (p. ex., massas).
- Leite ou alimentos que formam muita espuma podem sair pela borda do tacho. Utilize um tacho alto.
- O leite pode queimar: lave o tacho antes de o encher com água fria.
- Ao assar, os alimentos permanecem colados ao tabuleiro: coloque os alimentos no tabuleiro só quando este estiver suficientemente quente. Se o óleo ou a manteiga estiverem suficientemente quentes, estes formam manchas ao inclinar o tabuleiro. Não vire os alimentos prematuramente. Carne e tortilhas desprendem-se praticamente por si, após um determinado período de tempo.

Função Booster

Esta função permite aquecer uma grande quantidade de água ainda mais depressa do que com o nível de potência **9**. A função Booster aumenta, por breves instantes, a potência máxima da zona de cozinhar selecionada.

Limites de utilização

Esta função está disponível em todas as zonas de cozedura, sempre que a outra zona do mesmo grupo não esteja em funcionamento (ver imagem). Caso contrário, na indicação da zona de cozedura seleccionada, as indicações **P** e **9** piscam; de seguida, o nível de potência **9** é automaticamente regulado.



Nota: A potência mais elevada fornecida na zona flexível é obtida posicionando um único recipiente no centro da zona, tal como se indica no capítulo Zona flexível.

Ligar

- 1 Selecione a zona de cozinhar com o elemento de comando de toque.
- 2 Prima o símbolo **>>**.

A função está agora ligada.

Desactivar

- 1 Seleccionar a zona de cozedura. Acende-se o indicador correspondente.
- 2 Pressionar o símbolo **>>**. A letra **P** desaparece e a zona de cozedura volta ao nível de potência **9**. A função é desactivada.

Nota: Em determinadas circunstâncias, é possível que a função Booster se desative automaticamente, para proteger os componentes eletrónicos no interior da placa de cozinhar.

Função de programação do tempo

Esta função pode ser utilizada de duas formas diferentes:

- para desligar automaticamente uma zona de cozedura.
- como temporizador com alarme.

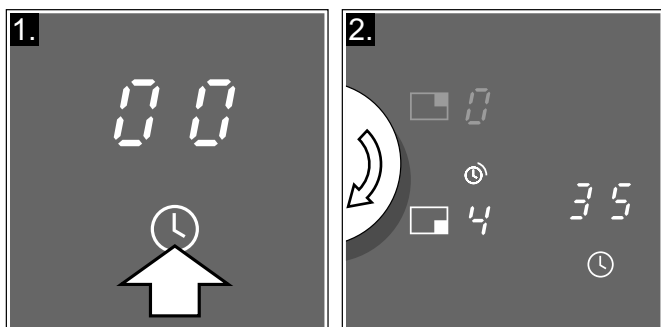
Desligar automaticamente uma zona de cozedura

Introduzir a duração para a zona de cozedura pretendida. A zona desliga-se automaticamente depois de terminado o tempo.

Como programar

A placa de cozedura deve estar ligada

- 1 Seleccionar a zona de cozedura e o nível de potência pretendidos. De seguida, pressionar o símbolo  até que se acenda o indicador  na zona de cozedura pretendida. O indicador  acende-se na indicação da função de programação do tempo.
- 2 Programar o tempo utilizando o comando Tipp



Após alguns segundos, o tempo começa a decorrer. Na indicação aparece o tempo de cozedura mais curto.

Depois de terminado o tempo

Depois de terminado o tempo, a zona de cozedura desliga-se. O aparelho emite um sinal de aviso.

O símbolo  pisca na zona de cozedura e o símbolo  pisca na indicação da função de programação do tempo.

Ao pressionar o símbolo , os indicadores apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Alterar ou cancelar o tempo

Seleccionar a zona de cozedura pretendida e, de seguida, pressionar o símbolo . Alterar o tempo utilizando o comando Tipp ou rodar o comando até que apareça o símbolo . O indicador  apaga-se.

Notas

- Seleccionar uma zona de cozedura para consultar o tempo de cozedura restante
- Pode programar-se um tempo de cozedura até 90 minutos.

Alarme

O alarme de cozinha permite programar até 90 minutos. Não depende das outras regulações.

Como programar

A placa de cozedura deve estar ligada

- 1 Pressionar o símbolo . Na indicação da função de programação do tempo o símbolo  aparece.
- 2 Regular o tempo pretendido utilizando o comando Tipp.

Após alguns segundos, o tempo começa a decorrer.

Depois de terminado o tempo

O aparelho emite um sinal de aviso. Na indicação da função de programação do tempo, o símbolo  aparece a piscar. Ao pressionar o símbolo , os indicadores apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Alterar ou cancelar o tempo

Pressionar o símbolo  e alterar o tempo utilizando o comando Tipp ou rodar o comando Tipp até que na indicação da função de programação do tempo apareça o símbolo .

Limite automático do tempo

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

A zona de cozedura deixa de aquecer. Na indicação da zona de cozedura aparece o indicador de calor residual.

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

Regulações de base

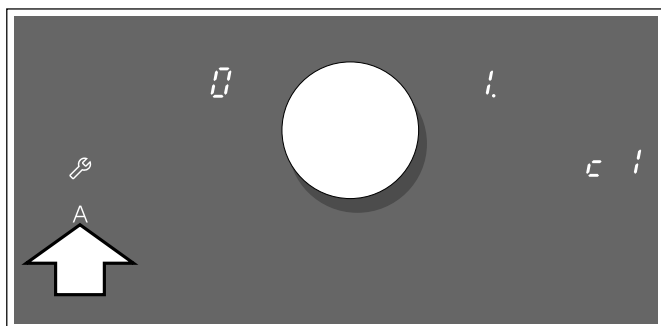
O aparelho inclui várias regulações de base. É possível alterar algumas destas regulações.

Indicador	Função
	Sinais sonoros  Maioria dos sinais desactivados  Todos os sinais activados*
	Dispositivo de segurança para crianças  Desactivado*  Activado
	Voltar às regulações predefinidas  Voltar às regulações predefinidas
	Seleção da zona de cozedura  Limitado: a zona de cozedura permanecerá seleccionada apenas durante 5 segundos.*  Ilimitado: permanece seleccionada a última zona de cozedura programada.
	Função Power-Management  = Desactivada.*  = 1000 W potência mínima.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  ou  = potência máxima da placa.
*Regulação de fábrica	

Aceder às regulações de base

A placa de cozedura deve estar desligada.

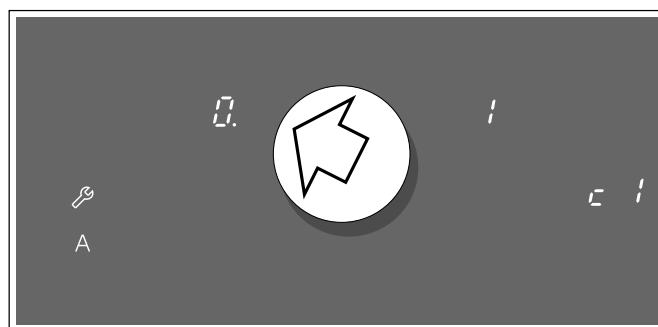
- 1 Ligar a placa de cozedura utilizando o interruptor principal.
- 2 Nos 10 segundos seguintes, o indicador  aparece. De seguida, pressionar o símbolo **A** durante mais de quatro segundos até ser emitido um sinal de confirmação.



Na indicação da função de programação do tempo aparecem os símbolos **c** e **l**

- 3 Pressionar o símbolo **A** até que apareça o indicador da função pretendida.

- 4 De seguida, seleccionar o valor pretendido utilizando o comando Tipp. Mover o comando até à regulação pretendida. A indicação do valor seleccionado é feita através de um ponto (ver imagem)



- 5 Voltar a pressionar o símbolo **A** durante mais de 4 segundos até ser emitido um sinal de confirmação. As regulações foram guardadas correctamente.

Sair

Para sair das regulações de base, desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

Cuidados e limpeza

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

Placa de cozedura

Limpeza

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

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

Nunca utilizar:

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

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

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

Friso da placa de cozedura

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

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

Comando Tipp

Recomenda-se a utilização de água morna com um pouco de sabão para limpar o comando Tipp. Não utilizar produtos abrasivos nem esfregar. Não introduzir o comando Tipp na máquina de lavar loiça nem mergulhá-lo na água. Caso contrário, poderá danificar-se.

Reparar avarias

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

Indicador	Avaria	Medida
nenhum	O abastecimento de corrente eléctrica foi interrompido.	Verificar, com a ajuda de outros aparelhos eléctricos, se houve um corte no abastecimento de corrente eléctrica.
	O aparelho não foi ligado conforme o esquema de ligações.	Verificar se o aparelho foi ligado conforme o esquema de ligações.
	Avaria no sistema electrónico.	Se através das verificações anteriores a avaria não ficar solucionada, contactar o Serviço de Assistência Técnica.
E_r + número / d + número / P + número	Avaria no sistema electrónico.	Desligar a placa de cozedura da rede eléctrica. Esperar cerca de 30 segundos e voltar a ligar. *Se a indicação persistir, contactar o Serviço de Assistência Técnica.
$F0 / F9$	Ocorreu um erro interno no funcionamento.	Desligar a placa de cozedura da rede eléctrica. Esperar cerca de 30 segundos e voltar a ligar. *
H	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozedura correspondente.	Esperar que o sistema electrónico arrefeça o suficiente. Pressionar, de seguida, qualquer um dos símbolos da placa de cozedura. *
$F4$	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozedura.	
$U1$	Tensão de alimentação inadequada, fora dos limites normais de funcionamento.	Entrar em contacto com o distribuidor de energia eléctrica.
$U2 / U3$	A zona de cozedura sobreaqueceu e desligou-se para proteger a bancada.	Esperar que o sistema electrónico arrefeça o suficiente e voltar a ligar.
* Se a indicação persistir, contactar o Serviço de Assistência Técnica.		
Não colocar recipientes quentes sobre o painel de comandos.		

Ruído normal durante o funcionamento do aparelho

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

Um zumbido profundo tal como o de um transformador

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

Um silvo baixo

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

Crepitar

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

Alguns silvos ruidosos

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

Ruído do ventilador

Para uma utilização adequada do sistema electrónico, a placa de cozedura deve funcionar a uma temperatura controlada. Para tal, a placa de cozedura está equipada com um ventilador que é activado quando for detectada uma temperatura elevada. O ventilador também pode funcionar por inércia, depois de a placa de cozedura se ter desligado, caso a temperatura detectada seja, ainda assim, demasiado elevada.

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

Serviço de Apoio ao Cliente

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

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

N.º E	N.º FD
-------	--------

Serviço de Apoio ao Cliente ☎

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

⚠ Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações 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.

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

GAGGENAU



9001025696 es, pt (960118)