

Gaggenau

Instruction manual

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

Οδηγίες χρήσεω

VI 232 12.

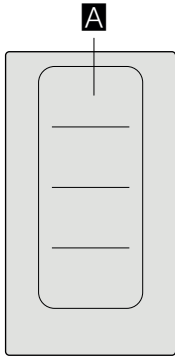
VI 242 12.



Hob

Placa de coccióñ

Placa de cozinhar

Βάση εστιών



		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Table of contents

Intended use	4	FAQ	18
Important safety information	5	What to do in the event of a fault	19
Causes of damage	6	Demo mode	19
Overview	6	After-sales service	20
Protecting the environment	7	E number and FD number	20
Energy-saving advice	7		
Environmentally-friendly disposal	7		
Cooking with induction	7		
Advantages of induction cooking	7		
Cookware	7		
Getting to know your appliance	9		
The control panel	9		
Control knob	9		
The hotplates	9		
Residual heat indicator	9		
Operating the appliance	10		
Setting the cooking zone	10		
Chef's recommendations	10		
Flexible cooking zone	12		
Advice on using cookware	12		
As two independent hotplates	12		
As a single hotplate	12		
PowerBoost function	13		
Activating	13		
Deactivating	13		
Frying sensor	13		
Advantages when frying	13		
Frying pans for the frying sensor	13		
Temperature settings	14		
Table	14		
Setting procedure	16		
Automatic safety switch-off function	16		
Cleaning	17		
Hob	17		
Hob surround	17		
Control knob	17		
Cleaning the control panel	17		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.gaggenau.com and in the online shop www.gaggenau.com/zz/store

Intended use

Read these instructions carefully. Please keep the instruction and installation manual, as well as the appliance certificate, in a safe place for later use or for subsequent owners.

Check the appliance after removing it from the packaging. If it has suffered any damage in transport, do not connect the appliance, contact the Technical Assistance Service and provide written notification of the damage caused, otherwise you will lose your right to any type of compensation.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance must be installed according to the installation instructions included.

This appliance is intended for private domestic use and the household environment only. The appliance must only be used for the preparation of food and beverages. The cooking process must be supervised. A short cooking process must be supervised without interruption. Only use the appliance in enclosed spaces.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 4000 metres above sea level.

Do not use covers. These can cause accidents, for example due to overheating, catching fire or materials shattering.

Only use safety devices or child protection grilles approved by ourselves. Unsuitable safety devices or child protection grilles may result in accidents.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

If you wear an active implantable medical device (e.g. a pacemaker or defibrillator), check with your doctor that it complies with Council Directive 90/385/EEC of 20th June 1990, DIN EN 45502-2-1 and DIN EN 45502-2-2, and that it has been chosen, implanted and programmed in accordance with VDE-AR-E 2750-10. If these conditions are satisfied, and if, in addition, non-metal cooking utensils and cookware with non-metal handles are used, it is safe to use this induction hob as intended.

⚠ Important safety information

⚠ Warning – Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance gets hot. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.
- The hob switches off automatically and can no longer be operated. It may switch on unintentionally at a later point. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Do not use hob covers here. They can cause accidents, for example due to overheating, catching fire or materials shattering.

⚠ Warning – Risk of burns!

- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- The hotplate heats up but the display does not work. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Metal objects on the hob quickly become very hot. Never place metal objects (such as knives, forks, spoons and lids) on the hob.
- Always switch the hob off using the controls after each use. Do not wait until the hob turns off automatically after the pan is removed.

⚠ Warning – Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

⚠ Warning – Risk of fault!

A fan is located on the underside of this hob. If a drawer is located on the underside of the hob, do not store any small or sharp objects, paper or tea towels in it. These may be sucked in and damage the fan or impair the cooling.

There must be a clearance of at least 2 cm between the contents of the drawer and the fan entry point.

⚠ Warning – Risk of injury!

- When cooking in a bain marie, the hob and cooking container could shatter due to overheating. The cooking container in the bain marie must not directly touch the bottom of the water-filled pot. Only use heat-resistant cookware.
- Saucepans may suddenly jump due to liquid between the pan base and the hotplate. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.

Causes of damage

Caution!

- Rough pan bases may scratch the hob.
- Avoid leaving empty pots and pans on the hotplate. Doing so may cause damage.
- Do not place hot pans on the control panel, the indicator area, or the hob frame. Doing so may cause damage.
- Hard or pointed objects dropped on the hob may damage it.
- Aluminium foil and plastic containers will melt if placed on the hotplate while it is hot. The use of laminated sheeting is not recommended on the hob.

Overview

The table below lists the commonest kinds of damage:

Damage	Cause	Remedy
Stains	Food boiling over	Remove any food that has boiled over immediately with a glass scraper
	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents that are suitable for this type of hob
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a work surface or storage space
	Rough pan bases can scratch the hob	Inspect the cookware
Discolouration	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents that are suitable for this type of hob
	Wear caused by cookware	Lift pots and pans when moving them.
Blistering	Sugar, food with a high sugar content	Remove any food that has boiled over immediately with a glass scraper

Protecting the environment

In this section, you can find information about saving energy and disposing of the appliance.

Energy-saving advice

- Always use the correct lid for each pan. Cooking without a lid uses a lot more energy. Use a glass lid to provide visibility and avoid having to lift the lid.
- Use pans with flat bases. Bases that are not flat use a lot more energy.
- The diameter of the pan base must match the size of the hotplate. Please note: pan manufacturers usually provide the diameter for the top of the pan, which is usually larger than the diameter of the pan base.
- Use a small pan for small amounts of food. A large pan which is not full uses a lot of energy.
- Use little water when cooking. This saves energy and preserves all the vitamins and minerals in vegetables.
- Select the lowest power level to maintain cooking. If the power level is too high, energy is wasted.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Cooking with induction

Advantages of induction cooking

Induction cooking is very different from traditional cooking methods, as heat builds up directly in the item of cookware. This offers numerous advantages:

- Saves time when boiling and frying.
- Saves energy.
- Easier to care for and clean. Spilled food does not burn on as quickly.
- Heat control and safety – the hob increases or decreases the heat supply as soon as the user changes the setting. The induction hotplate stops the heat supply as soon as the cookware is removed from the hotplate, without having to switch it off first.

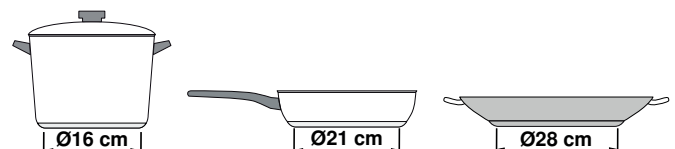
Cookware

Only use ferromagnetic cookware for induction cooking, such as:

- Cookware made from enamelled steel
- Cookware made from cast iron
- Special induction-compatible cookware made from stainless steel.

To find out whether your cookware is suitable for induction cooking, check whether a magnet is attracted to the base of the item or refer to the manufacturer's specifications.

To achieve a good cooking result, the ferromagnetic area on the base of the pan should match the size of the hotplate. If a hotplate does not detect an item of cookware, try placing it on another hotplate with a smaller diameter.

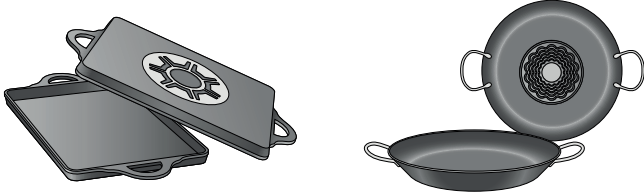


If the only hotplate being used is the Flex cooking zone, larger cookware that is particularly suited to this zone can be used. You can find further information on positioning the cookware in the section entitled → "Flexible cooking zone".

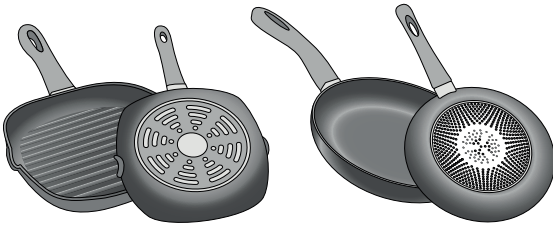


Some induction cookware does not have a fully ferromagnetic base:

- If the base of the cookware is only partially ferromagnetic, only the area that is ferromagnetic will heat up. This may mean that heat will not be distributed evenly. The non-ferromagnetic area may not heat up to a sufficient temperature for cooking.



- The ferromagnetic area will also be reduced if the material from which the base of the cookware is made contains aluminium, for example. This may mean that the cookware will not become sufficiently hot or even that it will not be detected.



Unsuitable pans

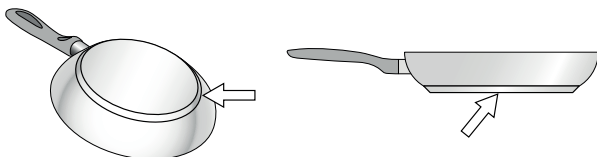
Never use diffuser hobs or pans made from:

- common thin steel
- glass
- earthenware
- copper
- aluminium

Properties of the base of the cookware

The material(s) from which the base of the cookware is made can affect the cooking result. Using pots and pans made from materials that distribute heat evenly through them, such as stainless-steel pans with a three-layer base, saves time and energy.

Use cookware with a flat base; if the base of the cookware is uneven, this may impair the heat supply.



No cookware/cookware of an unsuitable size

If you do not place any cookware on the cooking zone, or if you use cookware that is an unsuitable size or made of unsuitable material, the illuminated ring around the control knob will turn white. To stop the indicator flashing, place a suitable item of cookware on the cooking zone. If you do not do this within 9 minutes, the cooking zone will switch off automatically.

Empty pans or those with a thin base

Do not heat empty pans, nor use pans with a thin base. The hob is equipped with an internal safety system. However, an empty pan may heat up so quickly that the "automatic switch off" function may not have time to react and the pan may reach very high temperatures. The base of the pan could melt and damage the glass on the hob. In this case, do not touch the pan and switch the hotplate off. If it fails to work after it has cooled down, please contact the Technical Assistance Service.

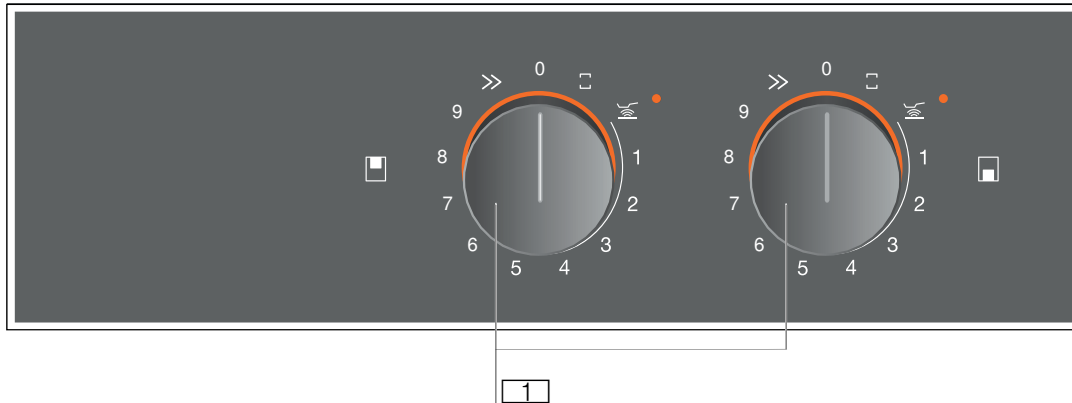
Pan detection

Each hotplate has a lower limit for pan detection. This depends on the diameter of the ferromagnetic area of the cookware and the material from which its base is made. For this reason, you should always use the hotplate that best matches the diameter of the base of the pan.

Getting to know your appliance

You can find information on the dimensions and power of the hotplates in → *Page 2*

The control panel



Control knob

1 Control knobs

You can use the control knobs to set the power levels and other functions. You can turn the control knobs clockwise or anti-clockwise, starting from position 0.

Control knob positions

0	Cooking zone off
	Flex cooking zone
	Frying sensor
●	Frying sensor indicator
1-9	Power levels
1-5	Temperature levels
	PowerBoost function

Indicator/symbol

●	Frying sensor indicator
---	-------------------------

The control knobs have an illuminated ring with an illuminated symbol for each function. The illuminated ring changes colour when particular functions or processes are activated.

The hotplates

Hotplate

	Single-ring hot-plate	Use cookware that is a suitable size
	Flex cooking zone	See the section entitled → <i>"Flexible cooking zone"</i>

Only use cookware that is suitable for induction cooking; see section entitled → *"Cooking with induction"*

Residual heat indicator

The hob has a residual heat indicator for every cooking zone. The illuminated ring around the control knob will continue to flash orange until the cooking zone cools down. Do not touch the cooking zone while the residual heat indicator is still lit or immediately after it goes out.



If you remove the cookware from the cooking zone during cooking, the control knob will flash orange. Turn the control knob to position 0.

If you switch off the cooking zone, the illuminated ring around the control knob will flash orange. Even if the hob has been switched off, the illuminated ring will continue flashing until the cooking zone has cooled down.

Operating the appliance

This chapter explains how to set a hotplate. The table shows heat settings and cooking times for various meals.

Setting the cooking zone

Use the control knob to set the power level you require.

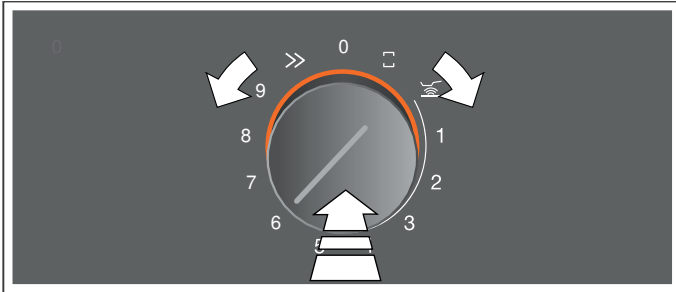
0	Cooking zone off.
Power level 1	Lowest setting
Power level 9	Highest setting

Notes

- To protect the fragile parts of your appliance from overheating and electrical overloading, the hob may temporarily reduce the power.
- In order to prevent the appliance from producing excess noise, the hob may temporarily reduce the power.

Selecting a heat setting

Push in the control knob and turn it to the heat setting you require.



The illuminated ring around the control knob will turn orange. The power level has been set.

Switching off the cooking zone

Turn the control knob to position 0. The cooking zone will switch itself off and the illuminated ring around the control knob will flash orange until the cooking zone has cooled down.

Notes

- If there is no cookware on the cooking zone or if the cookware is not detected, the illuminated ring around the control knob will turn white. After approximately 9 minutes, the cooking zone will switch itself off. In this case, the illuminated ring around the control knob will flash orange and white. Turn the control knob back to position 0; the illuminated ring will stop flashing.
- Always remove cookware, saucepan lids or other metal objects from the hob after cooking. If you accidentally touch one of the control knobs or switch on one of the cooking zones when cleaning the worktop, these kinds of objects will heat up very quickly.

Chef's recommendations

Recommendations

- Stir occasionally when heating up purees, creamy soups and thick sauces.
- Use power level 8 or 9 for preheating.
- When cooking with the lid on, reduce the heat as soon as you see steam escaping. The cooking result is not affected by the steam escaping.
- Once cooking is complete, keep the lid on the cookware until you serve the food.
- Follow the manufacturer's instructions when cooking with a pressure cooker.
- To preserve the nutrients in food, avoid cooking it for too long. The short-term timer enables you to set the optimal cooking time.
- For a healthier result, make sure that the oil does not smoke.
- To brown food, fry it in small batches.
- Cookware may reach high temperatures while the food is cooking. Always use oven gloves.
- For recommendations on energy-efficient cooking, see the section entitled → "Protecting the environment".

Cooking table

The table shows which heat setting is suitable for each type of food. The cooking time may vary depending on the type, weight, thickness and quality of the food.

Power level	Cooking methods	Examples
8 - 9	Pre-heating Searing Heating Bringing to a quick boil Blanching	Water Meat Fat/oil, liquids Soups, sauces Vegetables
6 - 8	Frying	Meat, potatoes
5 - 7	Frying	Fish
6 - 7	Frying Cooking with the lid off	Flour-based and/or egg-based dishes, e.g. pancakes Pasta, liquids
5 - 6	Browning Shallow frying Frying Reducing	Flour, onions Almonds, breadcrumbs Bacon Meat stock, sauces
4 - 5	Ongoing cooking with the lid off	Potato dumplings, vegetable soups, stews, poached eggs
3 - 4	Ongoing cooking with the lid off	Scalded sausages
4 - 5	Steaming Stewing Braising	Vegetables, potatoes, fish Vegetables, fruit, fish Beef olives, minced meat hot dogs, vegetables
2 - 4	Braising	Goulash
2 - 4	Cooking with the lid on	Soups, sauces
2 - 3	Defrosting Cooking with the lid on Thickening	Frozen products Rice, pulses, vegetables Egg-based dishes, e.g. omelette
1 - 2	Heating/keeping warm	Soup, vegetables in sauce
1	Heating/keeping warm Melting	Stew, e.g. lentil stew Butter, chocolate

Flexible cooking zone

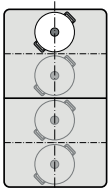
You can use each flex zone as a single hotplate or as two independent hotplates, as required.

It consists of four inductors that work independently of each other. If using the flexible cooking zone, only the area that is covered by cookware is activated.

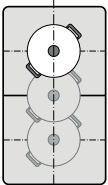
Advice on using cookware

To ensure that the cookware is detected and heat is distributed evenly, correctly centre the cookware:

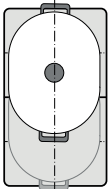
As a single hotplate



Diameter smaller than or equal to 13 cm
Place the cookware on one of the four positions that can be seen in the illustration.

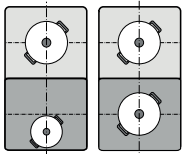


Diameter greater than 13 cm
Place the cookware on one of the three positions that can be seen in the illustration.



If the cookware takes up more than one hotplate, place it starting on the upper or lower edge of the flexible cooking zone.

As two independent hotplates



The front and rear hotplates each have two inductors and can be used independently of each other. Select the required heat setting for each of the hotplates. Use only one item of cookware on each hotplate.

As two independent hotplates

The flexible cooking zone is used like two independent hotplates.

Activating

See the section entitled → "Operating the appliance"

As a single hotplate

Using the entire cooking zone by connecting both hotplates.

Connecting the two cooking zones

- 1 Set down the cookware. Turn one of the control knobs to position .
 - 2 Select the power level with the other control knob.
- The illuminated rings around the two control knobs will turn orange. The Flex cooking zone has now been activated.

Changing the heat setting

To alter the heat setting, use the same control knob you used to select the original heat setting.

Adding new cookware

Set down the new cookware. Turn the control knob that was used to select the Flex cooking zone to position 0 and then back to position .

The cookware will be detected and the heat setting that was previously selected will be retained.

Note: If the cookware is moved to the hotplate being used or lifted up, the hotplate begins an automatic search and the heat setting selected previously is retained.

Disconnecting the two cooking zones

Turn the control knob that was used to select the Flex cooking zone to position 0.

The Flex cooking zone has now been deactivated. One of the cooking zones continues to work as an independent cooking zone.

PowerBoost function

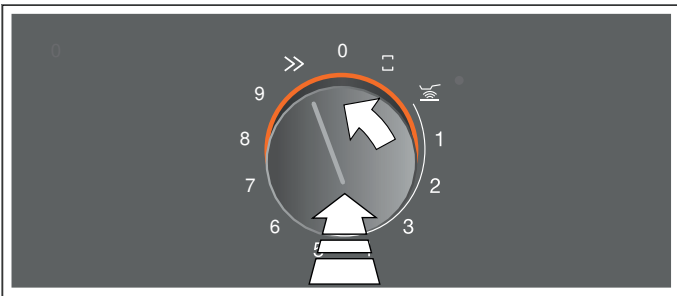
The PowerBoost function enables you to heat up large quantities of water more quickly than with power level 9.

This function is available for any of the cooking zones, provided the other cooking zone is not in use. If it is, the illuminated ring will flash three times and three signals will sound. Then power level 9 will be set automatically without activating the function. Turn the control knob to position 0.

Note: The PowerBoost function can also be activated in the flexible area if the cooking zone is being used as a single hotplate.

Activating

Push in the control knob and turn it to position >>. A signal will sound; the illuminated ring around the control knob will go out and then turn orange.



The function has now been activated.

Deactivating

Turn the control knob to the power level you require. A signal will sound; the illuminated ring around the control knob will go out and then turn orange.

The function has now been deactivated.

Note: In certain circumstances, the PowerBoost function may switch itself off automatically in order to protect the electronic elements inside the hob. In this case, power level 9 will be set automatically, the illuminated ring will flash three times and three signals will sound.

Turn the control knob to position 0 or a power level of your choice.

Frying sensor

This function maintains the appropriate temperature in the frying pan when you are frying food.

Advantages when frying

- The hotplate only heats up if this is required to maintain the temperature. This saves energy and prevents the oil or fat from overheating.
- The frying function reports when the empty frying pan has reached the optimum temperature for adding oil and then for adding the food.

Notes

- Do not place a lid on the pan. Otherwise, the function does not activate correctly. You can use a splash guard to prevent splashes of grease.
- Use suitable oil or fat for frying. If butter, margarine, extra virgin olive oil or lard is used, set heat setting 1 or 2.
- Never leave a frying pan, with or without food, unattended when it is being heated.
- If the hotplate is a higher temperature than the cookware or vice versa, the frying sensor will not be activated correctly.

Frying pans for the frying sensor

Frying pans specifically suited to use with the frying sensor are available. This optional accessory can be purchased separately from specialist retailers or through our technical after-sales service. Always quote the relevant reference number.

- GP900001 15 cm frying pan.
- GP900002 19 cm frying pan.
- GP900003 21 cm frying pan.

These frying pans have a non-stick coating so that you require only a small amount of oil to fry food.

Notes

- The frying sensor has been configured specifically for this type of frying pan.
- Ensure that the diameter of the base of the frying pan corresponds to the size of the hotplate. Place the frying pan in the centre of the hotplate.
- The frying sensor may not activate on the Flex cooking zone if the frying pan does not match the size of the hotplate or if it is positioned incorrectly. See the section entitled → "Flexible cooking zone"
- Other types of frying pan may overheat. They may reach a temperature above or below the selected temperature setting. Select the lowest temperature setting to begin with and change it if necessary.

Temperature settings

Temperature setting	Suitable for	
1	Very low	Preparing and reducing sauces, stewing vegetables and frying food in extra virgin olive oil, butter or margarine.
2	Low	Frying food in extra virgin olive oil, butter or margarine, e.g. omelettes.
3	Low - medium	Frying fish and thick food such as meatballs and sausages.
4	Medium - high	Frying steaks (medium or well done), frozen breaded products, thin food such as escalopes, strips of meat and vegetables.
5	High	Frying food at high temperatures, e.g. rare steaks (bloody), potato fritters and fried potatoes.

Table

The table shows which heat setting is suitable for each type of food. The roasting time may vary depending on the type, weight, size and quality of the food.

The set heat setting varies depending on the frying pan that is used.

Preheat the empty pan; add oil and food after the acoustic signal has sounded.

	Temperature setting	Total frying time after the signal sounds (mins.)
Meat		
Escalope, plain or breaded	4	6 - 10
Fillet	4	6 - 10
Chops*	3	10 - 15
Cordon bleu, Viennese Schnitzel*	4	10 - 15
Steak, rare (3 cm thick)	5	6 - 8
Steak, medium or well-done (3 cm thick)	4	8 - 12
Poultry breast (2 cm thick)*	3	10 - 20
Sausages, pre-boiled or raw*	3	8 - 20
Hamburger, meatballs, rissoles*	3	6 - 30
Stripes of meat, gyros	4	7 - 12
Minced meat	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8
Fish		
Fish, fried, whole, e.g. trout	3	10 - 20
Fish fillet, plain or breaded	3 - 4	10 - 20
Prawns, scampi	4	4 - 8
Egg dishes		
Pancakes**	5	1,5 - 2,5
Omelette**	2	3 - 6
Fried eggs	2 - 4	2 - 6
Scrambled eggs	2	4 - 9
Shredded raisin pancake	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8
Potatoes		
Fried potatoes (boiled in their skin)	5	6 - 12
Fried potatoes (made from raw potatoes)	4	15 - 25
Potato pancakes**	5	2,5 - 3,5
Swiss rösti	2	50 - 55
Glazed potatoes	3	15 - 20

* Turn several times.

** Total cooking time per portion. Fry in succession.



	Tempera- ture setting	Total frying time after the sig- nal sounds (mins.)
Vegetables		
Garlic, onions	1 - 2	2 - 10
Courgettes, aubergines	3	4 - 12
Peppers, green asparagus	3	4 - 15
Vegetables sautéed in oil, e.g. courgettes, green peppers	1	10 - 20
Mushrooms	4	10 - 15
Glazed vegetables	3	6 - 10
Onion rings	3	5 - 10
Frozen products		
Escalope	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Poultry breast*	4	10 - 30
Chicken nuggets	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
Fish fillet, plain or breaded	3	10 - 20
Fish fingers	4	8 - 12
French fries	5	4 - 6
Stir-fries meals, e.g. fried vegetables with chicken	3	6 - 10
Spring rolls	4	10 - 30
Camembert/cheese	3	10 - 15
Sauces		
Tomato sauce with vegetables	1	25 - 35
Béchamel sauce	1	10 - 20
Cheese sauce, e.g. Gorgonzola sauce	1	10 - 20
Reducing sauces, e.g. tomato sauce, Bolognese sauce	1	25 - 35
Sweet sauces, e.g. orange sauce	1	15 - 25
Miscellaneous		
Camembert/cheese	3	7 - 10
Dry ready meals that require water to be added, e.g. pasta	1	5 - 10
Croutons	3	6 - 10
Almonds/walnuts/pine nuts	4	3 - 15

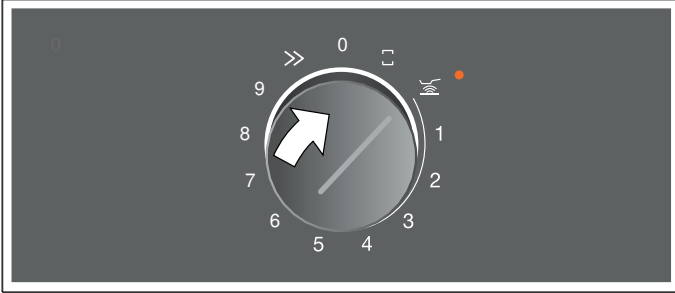
* Turn several times.

** Total cooking time per portion. Fry in succession.

Setting procedure

Select the appropriate temperature level from the table. Set an empty item of cookware down on the cooking zone.

- 1 Push in the control knob and turn it to position . The illuminated ring around the control knob will turn white. After three seconds, a signal will sound, the indicator next to the  symbol will light up.



- 2 Use the control knob to select the temperature level you require.

Note: Temperature settings 1 to 5 are available for this function; see temperature levels table.



The function has now been activated.

The illuminated ring will dim from white to orange while the appliance is heating up. An audible signal will sound when the set temperature is reached.

- 3 Once the frying temperature has been reached, add the fat and then the food to the pan.

Notes

- If a temperature level above 5 is selected, the illuminated ring will flash orange and white without activating the function. Select an appropriate temperature level.
- Turn the food so that it does not burn.

Switching off the frying sensor

Turn the control knob to position 0. The cooking zone will switch itself off and the residual heat indicator will light up.

Automatic safety switch-off function

For your protection, the appliance features a safety switch-off function. Depending on which power level has been selected, the cooking zone's heating element will be deactivated if no further action is performed within a set time after selecting the power level.

Power level	Deactivated after
1	10 hours
2 to 3	5 hours
4 to 5	4 hours
6 to 7	3 hours
8 to 9	1 hour

Frying sensor temperature level	Deactivated after
1 to 5	3 hours

An signal will sound when this time has elapsed. The illuminated ring around the active control knob will flash white and orange.

Turn the control knob to position 0. Set the cooking zone again.

Cleaning

Suitable maintenance and cleaning products can be purchased from the after-sales service or in our e-Shop.

Hob

Cleaning

Always clean the hob after cooking. This will prevent food deposits from becoming burned on. Only clean the hob after the residual heat indicator has gone out.

Clean the hob with a damp dish cloth and dry it with a cloth or towel to prevent limescale build-up.

Only use cleaning agents that are suitable for this type of hob. Observe the manufacturer's instructions on the product packaging.

Never use:

- Undiluted washing-up liquid
- Cleaning agents designed for dishwashers
- Abrasive cleaners
- Harsh cleaning agents, such as oven spray and limescale remover
- Scouring pads
- High-pressure cleaners or steam jet cleaners

Stubborn dirt is best removed with a glass scraper, available from retailers. Observe the manufacturer's instructions.

You can obtain a suitable glass scraper from customer services or through our online shop.

Using a special sponge for cleaning glass-ceramic hobs achieves a great cleaning result.

Potential marks

Limescale and water marks	Clean the hob as soon as it has cooled down. You can use a cleaning agent suitable for glass-ceramic hobs.*
Sugar, rice starch or plastic	Clean immediately. Use a glass scraper. Caution: Risk of burns.*

* Then clean with a damp dish cloth and dry with a cloth or towel.

Note: Do not use any cleaning agents while the hob is still hot. This may mark the surface. Make sure that any residue left by cleaning agents is removed.

Hob surround

To prevent damage to the hob surround, observe the following instructions:

- Only use warm soapy water
- Wash new dish cloths thoroughly before use.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- Do not use a glass scraper or sharp objects.

Control knob

Only use warm detergent solution. Do not use harsh or abrasive cleaning products. Do not use a glass scraper, as this may damage the control knob.

Lemon and vinegar are not suitable for cleaning the control knob, as this may cause dull patches to appear on the knob.

Cleaning the control panel

Use only slightly soapy hot water. Do not use abrasive or corrosive cleaning products. Do not use glass scrapers. The control panel could be damaged.

Lemon and vinegar are not suitable for cleaning the control panel. Dull stains may appear.

FAQ

Noises

Why can I hear noises while I'm cooking?

Noises may be generated while using the hob depending on the characteristics of the base of the cookware. These noises are normal for induction technology. They do not indicate a defect.

Possible noises:

A low humming noise of the kind a transformer makes:

Occurs when cooking at a high heat setting. The noise disappears or becomes quieter when the heat setting is reduced.

Low whistling noise:

Occurs when the cookware is empty. The noise disappears when water or food is added to the cookware.

Crackling:

Occurs when using cookware made from layers of different material or when using cookware of different sizes and different materials at the same time. The volume of the noise may vary depending on the quantity of food being cooked and the cooking method.

High-pitched whistling noises:

May occur if two hotplates are used at the highest heat setting at the same time. The whistling noises disappear or become quieter when the heat setting is reduced.

Fan noise:

The hob is equipped with a fan that automatically switches on at high temperatures. The fan may continue to run even after you have switched off the hob if the temperature detected is still too high.

Cookware

Which types of cookware can be used with an induction hob?

For information on which types of cookware can be used with an induction hob, see the section entitled → *"Cooking with induction"*

Why is the cooking zone not heating up?

The cookware is on a different cooking zone to the one that has been switched on.

Check that you have switched on the correct cooking zone.

The cookware is too small for the cooking zone that is switched on or it is not suitable for induction cooking.

Check that the cookware is suitable for induction cooking and that it is placed on the cooking zone that best corresponds to its size. For information on the type, size and positioning of the cookware, see the sections entitled → *"Cooking with induction"* and → *"Flexible cooking zone"*.

Why is it taking so long for the cookware to heat up or why is it not heating up sufficiently despite being on a high power level?

The cookware is too small for the cooking zone that is switched on or it is not suitable for induction cooking.

Check that the cookware is suitable for induction cooking and that it is placed on the cooking zone that best corresponds to its size. For information on the type, size and positioning of the cookware, see the sections entitled → *"Cooking with induction"* and → *"Flexible cooking zone"*.

Cleaning

How do I clean the hob?

Optimal results can be achieved with cleaning products specifically for use on glass-ceramic surfaces. Do not use harsh or abrasive cleaning products, dishwasher detergents (concentrates) or floorcloths.

You can find more information on cleaning and caring for your hob in the section entitled → *"Cleaning"*

What to do in the event of a fault

Usually, faults are small matters that are easy to eliminate. Please read the information in the table before calling the after-sales service.


Code	Possible cause	Solution
None	The power supply has been disconnected.	Use other electrical appliances to check whether a short circuit has occurred in the power supply.
	The appliance has not been connected as shown in the circuit diagram.	Make sure that the appliance has been connected as shown in the circuit diagram.
	Electronics fault.	If the fault cannot be rectified, inform the technical after-sales service.
The illuminated ring around the control knob is flashing orange and white	The cooking zone has been operating continuously for an extended period.	The automatic safety shut-off function has been activated. See the section entitled → <i>"Automatic safety switch-off function"</i> on page 16.
	The control knob has not been turned for an extended period.	
	The electronics have overheated and the affected cooking zone has been switched off.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently before switching the cooking zone back on.
Three signals sound and the illuminated ring lights up three times	The electronics have overheated and all the cooking zones have been switched off.	
	The PowerBoost function has not been activated correctly.	See the section entitled → <i>"PowerBoost function"</i> on page 13.
The illuminated ring around the control knob is flashing orange quickly	The PowerBoost function has been deactivated automatically to protect the electronic elements inside the hob.	Turn the control knob to position 0. Switch the cooking zone back on as normal.
	The operating voltage is incorrect/outside of the normal operating range.	Inform your electricity supplier.
	The hob is not connected properly	Disconnect the hob from the mains. Make sure that it has been connected as shown in the circuit diagram.

Notes

- If the illuminated ring around the control knob is flashing orange quickly, disconnect the hob from the mains and then wait 30 seconds before reconnecting it. If this code is displayed again, contact the technical after-sales service and specify which fault code has appeared.
- If a fault occurs, the appliance does not switch to standby mode.

Demo mode

If the illuminated ring around the control knob turns white and the cooking zone will not heat up, demo mode has been activated. Disconnect the appliance from the mains. Wait 30 seconds and then reconnect the appliance. Then deactivate demo mode within 3 minutes as follows:

- 1 Turn the control knob anti-clockwise to position >>>.
- 2 Turn the same control knob clockwise to position .
- 3 Turn the same control knob anti-clockwise to position 0.
The illuminated ring around the control knob will turn white.

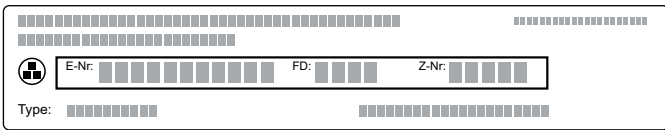
Demo mode has now been deactivated.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number

When calling us, please quote the full product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate that features these numbers can be found on the underside of the appliance.



To save time, you can make a note of the numbers for your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below in case you need them.

E no.	FD no.
--------------	---------------

After-sales service

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge in the event that the appliance has been misused, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8988
Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655
0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute.

AU 1300 368 339

NZ 09 477 0492

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

Índice

Uso correcto del aparato	22
Indicaciones de seguridad importantes	23
Causas de los daños	25
Vista general	25
Protección del medio ambiente	26
Consejos para ahorrar energía	26
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	26
La cocción por inducción	26
Ventajas de la Cocción por Inducción	26
Recipientes	26
Presentación del aparato	28
El panel de mando	28
Mandos de control	28
Las zonas de cocción	28
Indicador de calor residual	28
Manejo del aparato	29
Ajustar la zona de cocción	29
Consejos para cocinar	29
Zona Flex	31
Consejos para el uso de recipientes	31
Como dos zonas de cocción independientes	31
Como una única zona de cocción	31
Función PowerBoost	32
Activar	32
Desactivar	32
Función Freír	32
Ventajas al freír	32
Sartenes para la función Freír	32
Los niveles de temperatura	33
Tabla	33
Así se programa	35
Desconexión automática de seguridad	35
Limpieza	36
Placa de cocción	36
Marco de la placa de cocción	36
Mando de control	36
Limpieza del panel de mando	36
Preguntas frecuentes	37
¿Qué hacer en caso de avería?	38
Modo Demo	38

Servicio de Asistencia Técnica	39
Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	39

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

⚠ Uso correcto del aparato

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

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

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

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

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

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

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

Utilizar únicamente dispositivos de protección o protecciones para niños autorizados por nosotros. Los dispositivos de protección o las protecciones para niños inapropiados pueden provocar accidentes.

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

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

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.
- La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- No está permitido utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción. Pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

- Los objetos de metal se calientan rápidamente al entrar en contacto con la placa de cocción. No depositar nunca sobre la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas.
- Después de cada uso, apagar siempre las zonas de cocción con los mandos. No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de avería!

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

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

Causas de los daños

¡Atención!

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

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

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

Protección del medio ambiente

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

Consejos para ahorrar energía

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

La cocción por inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

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

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

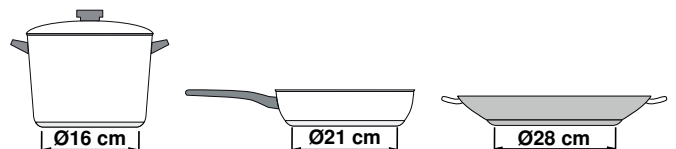
Recipientes

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

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

Para comprobar si los recipientes son adecuados para inducción comprobar que la base del recipiente es atraída por un imán o consultar la información facilitada por el fabricante del recipiente.

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

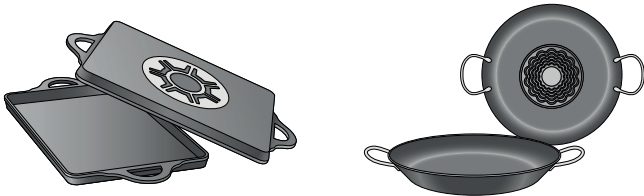


Cuando se utilice la Zona Flex como una única zona de cocción se pueden utilizar recipientes de mayor tamaño indicados especialmente para esta zona. Encontrará más información sobre el posicionamiento de estos recipientes en el capítulo → "Zona Flex"

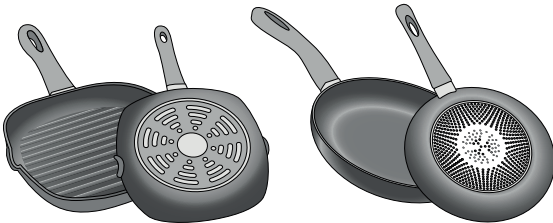


Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

- Al utilizar recipientes grandes con un área ferromagnética de diámetro más pequeño, se calienta únicamente la zona ferromagnética, de manera que la distribución de calor puede no ser homogénea. Por tanto la zona no ferromagnética puede quedar sin temperatura suficiente para cocinar.



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



Recipientes no apropiados

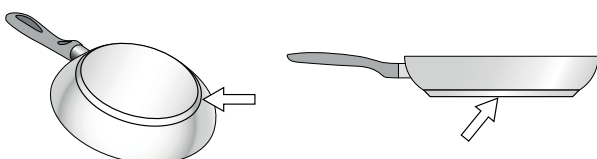
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

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

Características de la base del recipiente

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

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



Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, el anillo luminoso del mando de control se ilumina en color blanco. Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 9 minutos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Recipientes vacíos o con base fina

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

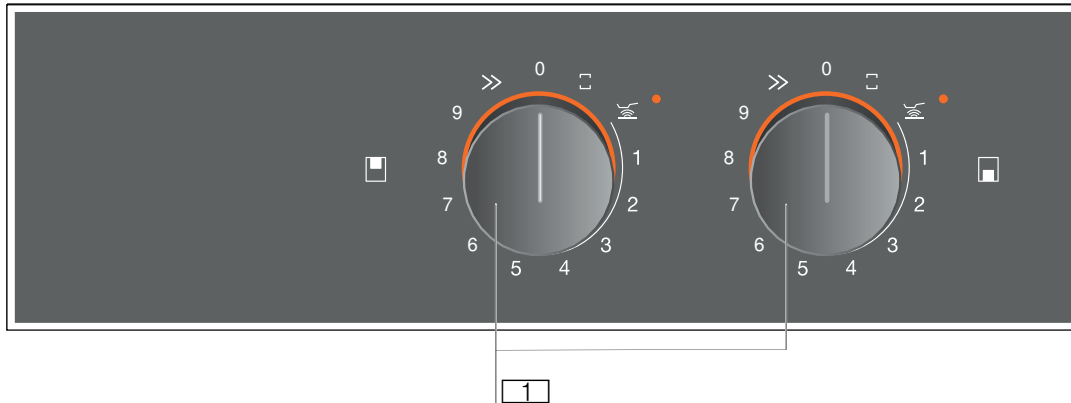
Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección del recipiente, que depende del diámetro ferromagnético y del material de la base del recipiente. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.

Presentación del aparato

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

El panel de mando



Mandos de control

1 Mandos de control

Con los mandos de control se puede ajustar los niveles de potencia y otras funciones. Los mandos de control se pueden girar desde la posición cero hacia la izquierda o hacia la derecha.

Posiciones del mando de control

0	Zona apagada
	Zona Flex
	Función Freír
●	Indicador función Freír
1-9	Niveles de potencia
1-5	Niveles de temperatura
	Función PowerBoost

Indicador

●	Indicador función Freír
---	-------------------------

Los mandos de control están dotados de un anillo luminoso con distintas funciones de indicación óptica. El anillo luminoso cambiará de color cuando se activen determinadas funciones o procesos.

Las zonas de cocción

Zona de cocción

	Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado
	Zona Flex	Ver capítulo → "Zona Flex"

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

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción. El anillo luminoso del mando de control parpadeará en color naranja cuando la zona de cocción aún esté caliente. Evitar tocar la zona de cocción mientras se muestre esta indicación o inmediatamente después de que se apague.



Al retirar el recipiente de la zona de cocción, durante el proceso de cocción el mando parpadea en color naranja. Girar el mando de control hasta la posición 0.

Cuando se apaga la zona de cocción, el anillo luminoso del mando de control parpadea en color naranja. Aunque la placa esté apagada, el anillo luminoso parpadeará mientras la zona de cocción esté caliente.

Manejo del aparato

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

Ajustar la zona de cocción

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

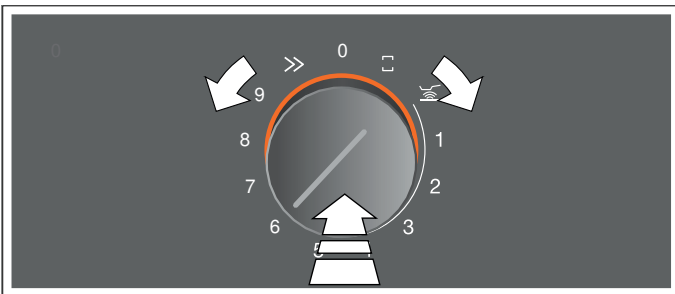
0	zona de cocción apagada.
Nivel de potencia 1	potencia mínima
Nivel de potencia 9	potencia máxima

Notas

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

Seleccionar el nivel de potencia

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



El anillo luminoso del mando de control se ilumina en color naranja. El nivel de potencia se ha justado.

Apagar la zona de cocción

Girar el mando de control hasta la posición 0. La zona de cocción se apaga y el anillo luminoso del mando del mando de cocción parpadea en color naranja hasta que se haya enfriado la zona de cocción.

Notas

- Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción, o si este no es detectado, el anillo luminoso del mando de control se ilumina en color blanco. Transcurridos 9 minutos aproximadamente la zona de cocción se apaga. En este caso, el anillo luminoso del mando de control parpadea en color naranja y blanco. Girar de nuevo el mando hasta la posición 0, el anillo luminoso deja de parpadear.
- No dejar recipientes, tapas u otros objetos metálicos sobre el aparato una vez finalizada la cocción. Si por error, al limpiar la encimera, al tocar algún mando de forma involuntaria, etc., se pusiese en funcionamiento alguna zona de cocción, estos objetos se calentarían rápidamente.

Consejos para cocinar

Recomendaciones

- Remover de vez en cuando si se calientan purés, cremas y salsas espesas.
- Utilizar el nivel de potencia 8 - 9 durante el precalentamiento.
- Durante la cocción con tapa, reducir el nivel de potencia cuando empiece a salir vapor entre la tapa y el recipiente. No es necesario que salga vapor para garantizar un buen cocinado.
- Tras el cocinado, mantener el recipiente tapado hasta servir el alimento.
- Para cocinar con olla exprés seguir las instrucciones del fabricante.
- No cocinar excesivamente los alimentos para mantener sus propiedades nutricionales. El reloj avisador puede ser útil para programar el tiempo adecuado de cocinado.
- Para un cocinado más sano, es recomendable evitar que el aceite humee.
- Para dorar alimentos, freírlos en porciones pequeñas, una tras otra.
- Algunos recipientes pueden alcanzar temperaturas altas durante el cocinado. Se recomienda el uso de manoplas de cocina para su manipulación.
- Encontrará consejos para ahorrar energía durante el cocinado en el capítulo → "Protección del medio ambiente"

Tabla de cocción

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

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

Zona Flex

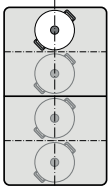
Se puede utilizar como una zona única o como dos zonas independientes, en función de las necesidades culinarias de cada momento.

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

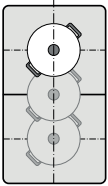
Consejos para el uso de recipientes

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

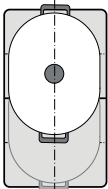
Como una única zona de cocción



Diámetro menor o igual a 13 cm
Situarse el recipiente en una de las cuatro posiciones que se muestran en la imagen.

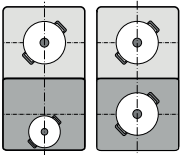


Diámetro mayor de 13 cm
Situarse el recipiente en una de las tres posiciones que se muestran en la imagen.



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

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.

Como dos zonas de cocción independientes

La Zona Flex viene determinada como dos zonas de cocción independientes.

Activar

Ver capítulo → "Manejo del aparato"

Como una única zona de cocción

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

Unir las dos zonas de cocción

- 1 Colocar el recipiente. Girar uno de los mandos hasta la posición 0.
- 2 Seleccionar el nivel de potencia con el otro mando de control.

El anillo luminoso de los dos mandos de control se ilumina en color naranja. La Zona Flex se ha activado.

Modificar el nivel de potencia

Modificar el nivel de potencia con el mismo mando que se ha utilizado previamente para seleccionar el nivel de potencia.

Añadir un nuevo recipiente

Colocar el nuevo recipiente. Girar el mando con el que se ha seleccionado la Zona Flex hasta la posición 0 y a continuación girarlo de nuevo hasta la posición 0.

El recipiente será detectado y se mantendrá el nivel de potencia seleccionado previamente.

Nota: Si el recipiente de la zona de cocción que está en funcionamiento se desplaza o levanta, la placa de cocción realizará una búsqueda automática y se mantendrá el nivel de potencia seleccionado previamente.

Separar las dos zonas de cocción

Girar el mando con el que se ha seleccionado la Zona Flex hasta la posición 0.

La Zona Flex se ha desactivado. Una de las zonas de cocción sigue funcionando como zona de cocción independiente.

Función PowerBoost

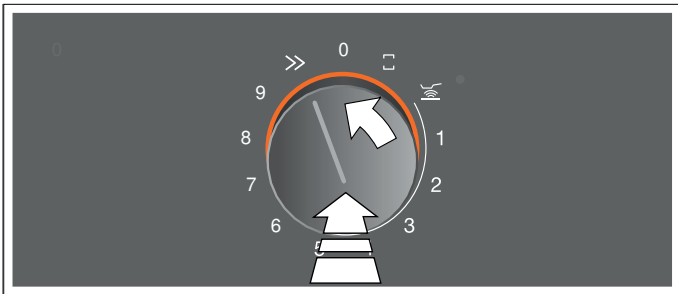
Con la función PowerBoost se pueden calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

Esta función está disponible en una zona de cocción siempre que la otra zona no esté en funcionamiento. De lo contrario, el anillo luminoso parpadeará 3 veces y sonarán 3 señales acústicas; a continuación se ajustará automáticamente el nivel de potencia 9, sin activarse la función. Girar el mando de control hasta la posición 0.

Nota: En la Zona Flex también se puede activar la función Powerboost cuando se utilice como una única zona de cocción.

Activar

Presionar y girar el mando de control hasta la posición >>. Suena una señal acústica, el anillo luminoso del mando de control se apaga y se ilumina en color naranja.



La función se habrá activado.

Desactivar

Girar el mando de control a cualquier nivel de potencia. Suena una señal acústica, el anillo luminoso del mando de control se apaga y se ilumina en color naranja.

La función se habrá desactivado.

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

En este caso se ajustará el nivel de potencia 9 automáticamente, el anillo luminoso parpadeará 3 veces y sonarán 3 señales acústicas.

Girar el mando de control hasta la posición 0 o a cualquier nivel de potencia.

Función Freír

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

Ventajas al freír

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

Notas

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

Sartenes para la función Freír

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

- GP900001 recipiente de 15 cm de diámetro.
- GP900002 recipiente de 19 cm de diámetro.
- GP900003 recipiente de 21 cm de diámetro.

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

Notas

- La función Freír ha sido especialmente ajustada para este tipo de sartenes.
- Asegurarse de que el diámetro de la base de la sartén se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Situar la sartén en el centro de la zona de cocción.
- En la zona Flex es posible que la Función Freír no se active para tamaños de sartenes distintos o mal posicionadas. Ver capítulo → "Zona Flex"
- Otro tipo de sartenes pueden sobrecalentarse. La temperatura puede ajustarse por encima o por debajo del nivel seleccionado. Probar primero con el nivel de temperatura más bajo y modificarlo según sea necesario.

Los niveles de temperatura

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

Tabla

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

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

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

	Nivel de temperatura	Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min)
Carne		
Escalope al natural o empanado	4	6 - 10
Solomillo	4	6 - 10
Chuletas*	3	10 - 15
Cordon bleu, schnitzel*	4	10 - 15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	5	6 - 8
Bistec al punto o bien hecho (3 cm de grosor)	4	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)*	3	10 - 20
Salchichas cocidas o frescas*	3	8 - 20
Hamburguesas, albóndigas, albóndigas de carne rellenas*	3	6 - 30
Carne cortada a tiras, gyros	4	7 - 12
Carne picada	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8
Pescado		
Pescado frito entero, p. ej. trucha	3	10 - 20
Filete de pescado, al natural o empanado	3 - 4	10 - 20
Camarones, gambas	4	4 - 8
Platos elaborados con huevo		
Crepes**	5	1,5 - 2,5
Tortilla francesa**	2	3 - 6
Huevos fritos	2 - 4	2 - 6
Huevos revueltos	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (crepes dulces con pasas)	3	10 - 15
Tostadas francesas**	3	4 - 8
Patatas		
Patatas salteadas (preparadas con patatas hervidas con piel)	5	6 - 12
Patatas fritas (preparadas con patatas crudas)	4	15 - 25
Crepes de patata**	5	2,5 - 3,5
Rösti suizo	2	50 - 55
Patatas glaseadas	3	15 - 20

* Dar la vuelta con frecuencia.

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



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

* Dar la vuelta con frecuencia.

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

Así se programa

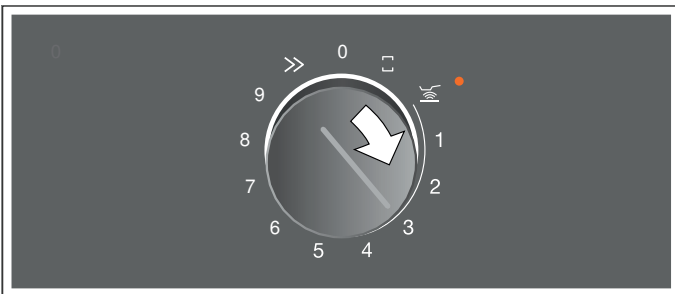
Comprobar el nivel de temperatura adecuado en la tabla. Colocar el recipiente vacío en la zona de cocción.

- 1 Presionar y girar el mando de control hasta la posición . El anillo luminoso del mando de control se ilumina en color blanco. Transcurridos 3 segundos, suena una señal acústica, el indicador junto al símbolo  se ilumina.



- 2 Seleccionar el nivel de temperatura deseado con el mando de control.

Nota: Los niveles de temperatura disponibles para esta función son del 1 al 5, según se muestra en la tabla de niveles de temperatura.



La función se habrá activado.

El anillo luminoso pasa de color blanco a naranja durante el calentamiento del aparato. Una vez se ha alcanzado la temperatura programada, suena un tono de aviso.

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

Notas

- Si se selecciona un nivel de temperatura superior al 5, el anillo luminoso parpadeará en naranja y blanco, sin activarse la función. Seleccionar un nivel de temperatura correcto.
- Dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.

Apagar la función Freír

Girar el mando de control a la posición 0. La zona de cocción se apaga y se activa el indicador de calor residual.

Desconexión automática de seguridad

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

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

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

Una señal acústica indica que ha transcurrido el tiempo. El anillo luminoso del mando de control activado parpadea en color blanco y naranja.

Gire el mando de control hasta la posición 0. Ajustar de nuevo la zona de cocción.

Limpeza

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

Placa de cocción

Limpeza

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

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

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

No utilizar nunca:

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

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

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

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

Posibles manchas

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

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

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

Marco de la placa de cocción

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

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

Mando de control

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

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

Limpeza del panel de mando

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

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

Preguntas frecuentes

Ruidos

¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?

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

Posibles ruidos:

Un zumbido profundo como en un transformador:

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

Un silbido bajo:

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

Crepitar:

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

Unos silbidos elevados:

Se pueden producir cuando se ponen en marcha dos zonas de cocción al mismo tiempo y con el máximo nivel de potencia. Estos silbidos desaparecen o son más escasos tan pronto como se disminuye la potencia.

Ruido del ventilador:

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

Recipientes

¿Qué recipiente puedo comprar para mi placa de inducción?

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

¿Por qué no calienta la zona de cocción?

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

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

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

Asegúrese de que el recipiente es apto para inducción y de que está posicionado en la zona que mejor se ajusta a su tamaño. Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en los capítulos → *"La cocción por inducción"* y → *"Zona Flex"*

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

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

Asegúrese de que el recipiente es apto para inducción y de que está posicionado en la zona que mejor se ajusta a su tamaño. Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en los capítulos → *"La cocción por inducción"* y → *"Zona Flex"*

Limpieza

¿Cómo debo limpiar la placa de inducción?

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

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

¿Qué hacer en caso de avería?

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


Indicador	Posible causa	Solución
Ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica.	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.
Parpadeo del anillo luminoso del mando de control en color naranja y blanco	La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la Desconexión automática de seguridad. Ver capítulo → "Desconexión automática de seguridad" en la página 35.
	El mando de control no se ha girado durante mucho tiempo.	
	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y se ha apagado la zona de cocción correspondiente. El sistema electrónico se ha sobrecalentado y se han apagado todas las zonas de cocción.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.
Suenan 3 señales acústicas y el anillo luminoso parpadea 3 veces	La función PowerBoost no se ha activado correctamente.	Ver capítulo → "Función PowerBoost" en la página 32.
	La función PowerBoost se ha desactivado para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.	Girar el mando de control hasta la posición 0. Volver a encender la zona de cocción de la manera habitual.
Parpadeo rápido del anillo luminoso del mando de control en color naranja	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
	La placa de cocción no está bien conectada	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se ha conectado conforme al esquema de conexiones.

Notas

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

Modo Demo

Si el anillo luminoso del mando de control se ilumina en color blanco y la zona de cocción no calienta, el Modo Demo está activado. Desconectar el aparato de la red eléctrica. Esperar 30 segundos y conectarlo de nuevo. A continuación desactivar el modo Demo, dentro de los siguientes 3 minutos, siguiendo estos pasos:

- 1 Girar el mando de control de la derecha hacia la izquierda, hasta la posición >>>.
- 2 Girar el mismo mando de control hacia la derecha, hasta la posición .
- 3 Girar el mismo mando de control hacia la izquierda, hasta la posición 0.
El anillo luminoso del mando de control se ilumina en color blanco.

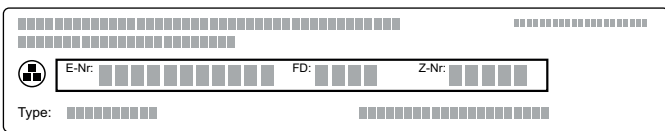
El modo Demo se ha desactivado.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Indicar el número de producto (E) completo y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La placa de características con los números se encuentra en la parte inferior del aparato.



A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

E-Nr.

N.º de fabricación (FD)

Servicio de Asistencia Técnica ☎

En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo de garantía.

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 30 30 44

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

Índice

Utilização de acordo com o fim a que se destina	41
Indicações de segurança importantes	42
Causas de danos	44
Panorâmica geral	44
Protecção do meio ambiente	45
Conselhos para poupar energia	45
Eliminação ecológica	45
Cozedura por indução	45
Vantagens de cozinhar por indução	45
Recipientes	45
Conhecer o aparelho	47
O painel de comandos	47
Comandos	47
As zonas de cozinhar	47
Indicação de calor residual	47
Utilizar o aparelho	48
Regular a zona de cozinhar	48
Recomendações para cozinhar	48
Zona de cozinhar flexível	50
Conselhos para a utilização de recipientes	50
Como duas zonas de cozinhar independentes	50
Como zona de cozinhar única	50
Função PowerBoost	51
Ativar	51
Desativar	51
Sensor de fritura	51
As vantagens ao fritar	51
Frigideiras para o sensor de fritura	51
Níveis de temperatura	52
Tabela	52
Como regular	54
Desativação de segurança automática	54
Limpeza	55
Placa de cozedura	55
Aro da placa de cozinhar	55
Comandos	55
Limpeza do painel de comandos	55

FAQ	56
O que fazer em caso de avaria?	57
Modo de demonstração	57
Assistência Técnica	58
Número E e número FD	58

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

⚠ Utilização de acordo com o fim a que se destina

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

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

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

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

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. O processo de cozedura tem de ser vigiado. Um processo de cozedura curto tem de ser vigiado ininterruptamente. Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.

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

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

Utilize apenas dispositivos de proteção ou grelhas de proteção para crianças por nós autorizados. Dispositivos de proteção ou grelhas de proteção para crianças inadequados podem provocar acidentes.

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

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

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 anos e estejam sob vigilância.

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

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

⚠ Indicações de segurança importantes

⚠ Aviso – Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.
- O aparelho atinge temperaturas altas. Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.
- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente e não é possível utilizá-la. Pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Não podem ser usadas tampas para a placa de cozinhar. Podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao rebentamento dos materiais.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não está a funcionar. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

- Os objectos de metal aquecem muito rapidamente na placa de cozinhar. Nunca deposite objectos de metal, como p. ex. facas, garfos, colheres e tampas sobre a placa de cozinhar.
- Depois de cada utilização, desligar sempre as zonas de cozedura com os comandos. Não esperar que a placa de cozedura se desligue automaticamente por não ter qualquer recipiente.

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

⚠ Aviso – Perigo de avaria!

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

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

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

Causas de danos

Atenção!

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

Panorâmica geral

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

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

Protecção do meio ambiente

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

Conselhos para poupar energia

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

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

Cozedura por indução

Vantagens de cozinhar por indução

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

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

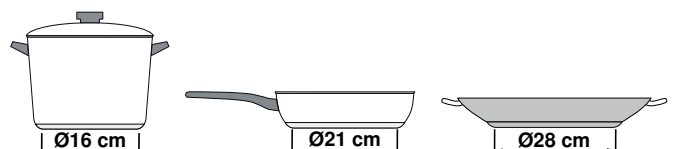
Recipientes

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

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

Para determinar se o recipiente para cozinhar é adequado para indução, verifique se o fundo do recipiente é atraído por um íman ou consulte as indicações do fabricante.

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

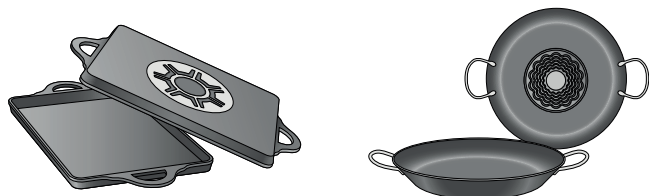


Se a zona de cozinhar flexível for utilizada como zona de cozinhar única, podem ser utilizados recipientes maiores particularmente adequados para esta zona. Pode consultar mais informações sobre o posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → "Zona de cozinhar flexível".



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

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



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



Recipientes não apropriados

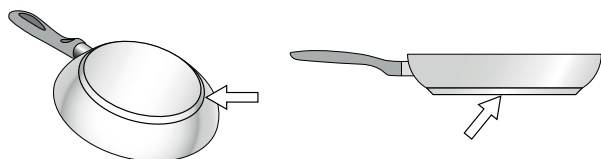
Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

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

Propriedades da base do recipiente

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

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



Recipiente para cozinhar em falta ou tamanho desadequado

Se não colocar nenhum recipiente por cima da zona de cozinhar, se o recipiente for de material desadequado ou se o recipiente não tiver o tamanho correto, o anel luminoso do comando acende-se a branco. Pouse um recipiente adequado na zona de cozinhar, para que a indicação deixe de piscar. Se demorar mais de 9 minutos, a zona de cozinhar irá desligar-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.

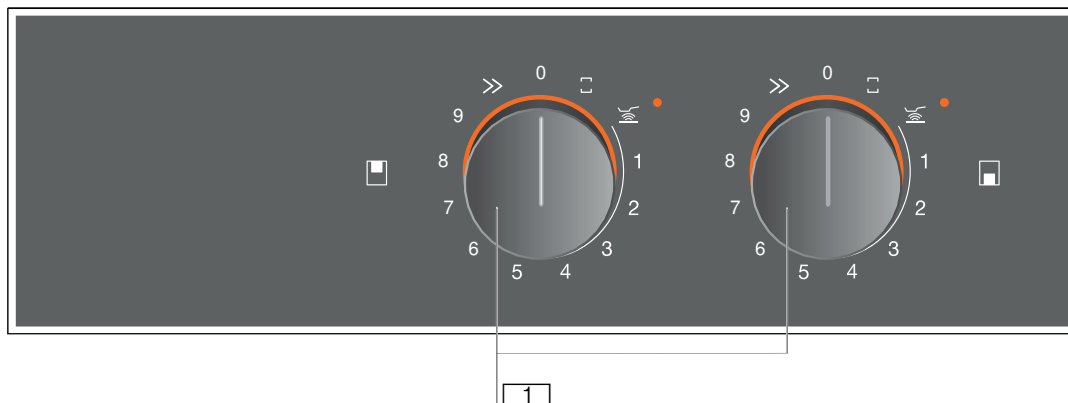
Deteção de recipiente

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

Conhecer o aparelho

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

O painel de comandos



Comandos

1 Comandos

Com os comandos pode regular os níveis de temperatura e outras funções. Os comandos podem ser rodados desde a posição zero para a esquerda ou para a direita.

Posições do comando

0	Zona de cozinhar desligada
☐	Zona Flex
📶	Sensor de fritura
●	Visor sensor de fritura
1-9	Níveis de potência
1-5	Níveis de temperatura
>>	Função PowerBoost

Indicação

●	Visor sensor de fritura
---	-------------------------

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

As zonas de cozinhar

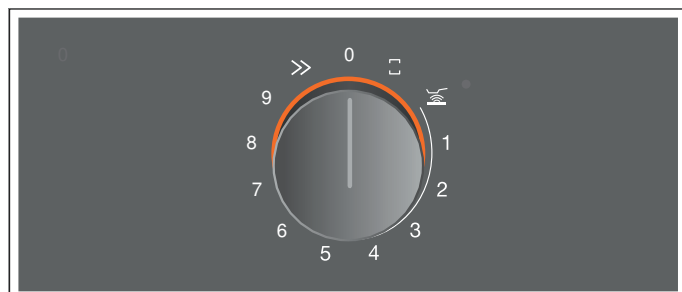
Zona de cozinhar

☐	Zona de cozinhar de um circuito	Utilizar recipientes para cozinhar com o tamanho adequado
☐	Zona de cozinhar flexível	Ver capítulo → "Zona de cozinhar flexível"

Utilize apenas o recipiente para cozinhar adequado para indução; consulte o capítulo → "Cozedura por indução"

Indicação de calor residual

A placa de cozinhar tem uma indicação de calor residual para cada zona. O anel luminoso do comando pisca a laranja, enquanto a zona ainda estiver quente. Não toque na zona, enquanto a indicação do calor residual estiver acesa ou logo após se ter apagado.



Se tirar o recipiente da zona de cozinhar durante a cozedura, o comando irá piscar a laranja. Rode o comando para a posição 0.

Quando desligar a zona de cozinhar, o anel luminoso do comando pisca a laranja. Mesmo quando a placa de cozinhar já está desligada, o anel luminoso pisca enquanto a zona de cozinhar ainda estiver quente.

Utilizar o aparelho

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

Regular a zona de cozinhar

Rode o comando regule o nível de potência desejado.

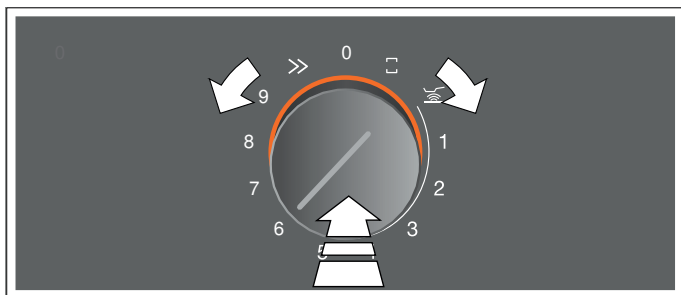
0	Zona desligada.
Nível de potência 1	nível mais baixo
Nível de potência 9	nível mais alto

Conselhos

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

Selecionar a potência de cozedura

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



O anel luminoso do comando acende a laranja. O nível de potência está regulado.

Desligar a zona de cozinhar

Rode o comando para a posição 0. A zona de cozinhar desliga-se e o anel luminoso do comando pisca a laranja até a zona de cozinhar ter arrefecido.

Conselhos

- Se na zona de cozinhar não se encontrar nenhum recipiente ou se este não for reconhecido, o anel luminoso do comando acende-se a branco. A zona desliga-se após aprox. 9 minutos. Neste caso, o anel luminoso do comando pisca a laranja e branco. Rode o comando novamente para a posição 0, o anel luminoso deixa de piscar.
- Depois de cozinhar, retire o recipiente, a tampa e outros objetos de metal da placa de cozinhar. Se uma zona de cozinhar se ligar durante a limpeza da superfície de trabalho, ao tocar num comando etc. por engano, os objetos por cima irão aquecer muito rapidamente.

Recomendações para cozinhar

Recomendações

- Quando aquecer puré, sopas cremosas e molhos espessos mexa-os de vez em quando.
- Para aquecer utilize o nível de potência 8 - 9.
- Ao cozinhar com tampa reduz o nível de potência assim que começar a sair vapor. O resultado da cozedura não é influenciado pela saída de vapor.
- Depois de cozinhar, mantenha o recipiente fechado até servir.
- Ao cozinhar numa panela de pressão, siga as indicações do fabricante.
- Não cozinhe os alimentos durante muito tempo, para preservar os seus nutrientes. O temporizador permite regular o tempo de cozedura ideal.
- Para um resultado mais saudável, preste atenção para que o óleo não faça fumo.
- Para dourar, cozinhe os alimentos em pequenas porções.
- O recipiente pode alcançar altas temperaturas durante a cozedura. Utilize pegas de cozinha.
- Para recomendações sobre como cozinhar de forma eficiente, consulte o capítulo → "Protecção do meio ambiente".

Tabela de cozedura

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

Nível de potência	Métodos de cozedura	Exemplos
8 - 9	Pré-aquecer Saltear Aquecer Ferver brevemente Branquear	Água Carne Gordura/óleo, líquidos Sopas, molhos Legumes
6 - 8	Fritar	Carne, batatas
5 - 7	Fritar	Peixe
6 - 7	Fritar Cozinhar sem tampa	Alimentos com farinha e/ou ovos, por ex. panquecas Massas, líquidos
5 - 6	Dourar Torrar Fritar Reduzir	Farinha, cebolas Amêndoas, pão ralado Toucinho/bacon Caldo de carne, molhos
4 - 5	Continuar a cozinhar sem tampa	Bolinhos de batata, sopas de legumes, guisados, ovos escalfados
3 - 4	Continuar a cozinhar sem tampa	Salsichas cozidas
4 - 5	Cozer a vapor Estufar Guisar	Legumes, batatas, peixe Legumes, fruta, peixe Rolos, rolo de carne, legumes
2 - 4	Guisar	Carne de vaca guisada
2 - 4	Cozinhar com tampa	Sopas, molhos
2 - 3	Descongelar Cozinhar com tampa Espessar	Produtos ultracongelados Arroz, leguminosas, legumes Pratos de ovos, por ex. omelete
1 - 2	Aquecer / Manter quente	Sopa, legumes em calda
1	Aquecer / Manter quente Derreter	Guisado, p. ex., guisado de lentilhas Manteiga, chocolate

Zona de cozinhar flexível

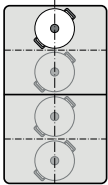
Consoante a necessidade, pode ser utilizada como zona de cozinhar única ou como duas zonas de cozinhar independentes.

É composta por quatro indutores que funcionam independentemente uns dos outros. Se a zona de cozinhar flexível estiver a funcionar, apenas é ativada a área coberta pelo recipiente.

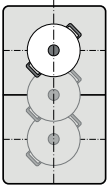
Conselhos para a utilização de recipientes

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

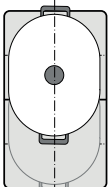
Como zona de cozinhar única



Diâmetro inferior ou igual a 13 cm
Coloque o recipiente numa das quatro posições ilustradas na figura.

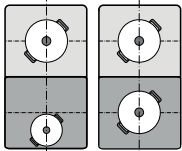


Diâmetro superior a 13 cm
Coloque o recipiente numa das três posições ilustradas na figura.



Se o recipiente para cozinhar ocupar mais do que uma zona de cozinhar, coloque-o a começar na margem superior ou inferior da zona de cozinhar flexível.

Como duas zonas de cozinhar independentes



As zonas de cozinhar dianteiras e traseiras com dois indutores cada podem ser utilizadas independentemente uma da outra. Regule a potência de cozedura desejada para cada zona de cozinhar. Utilize apenas um recipiente em cada zona de cozinhar.

Como duas zonas de cozinhar independentes

A zona de cozinhar flexível é utilizada como duas zonas de cozinhar independentes.

Ativar

Ver capítulo → "Utilizar o aparelho"

Como zona de cozinhar única

Utilização de toda a zona de cozinhar através da ligação de ambas as zonas de cozinhar.

Ligação das duas zonas de cozinhar

- 1 Pouse o recipiente para cozinhar. Rode um dos comandos para a posição .
- 2 Selecione o nível de potência com o outro comando.

O anel luminoso dos dois comandos acende-se a laranja. A zona Flex foi ativada.

Alterar a potência de cozedura

Altere a potência de cozedura com o comando, através do qual a potência de cozedura foi anteriormente selecionada.

Adicionar um novo recipiente para cozinhar

Coloque o novo recipiente para cozinhar. Rode o comando com o qual foi selecionada a zona de cozinhar flexível para a posição 0 e, em seguida, de novo para a posição .

O recipiente para cozinhar é identificado e a potência de cozedura previamente selecionada mantém-se.

Conselho: Se o recipiente for deslocado ou levantado da zona de cozinhar utilizada, a placa de cozinhar inicia uma procura automática e a potência de cozedura previamente selecionada mantém-se.

Separação das duas zonas de cozinhar

Rode o comando, com o qual foi selecionada a zona Flex, para a posição 0.

O zona Flex foi desativada. Uma das zonas de cozinhar funciona ainda como zona independente.

Função PowerBoost

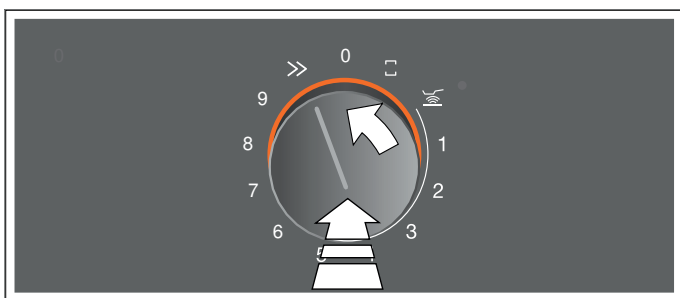
Com a função PowerBoost pode aquecer maiores quantidades de água com maior rapidez do que com o nível de potência 9.

Esta função está disponível para uma zona de cozinhar, desde que a outra zona não esteja em funcionamento. Caso contrário, o anel luminoso pisca 3 vezes e ouve-se 3 sinais sonoros; em seguida, o nível de potência 9 é regulado automaticamente, sem que ativar a função. Rode o comando para a posição 0.

Conselho: A função Powerboost também pode ser ativada na área flexível, se a área de cozinhar for utilizada como única zona de cozinhar.

Ativar

Prima o comando e rode para a posição >>. Soa um sinal, o anel luminoso do comando apaga-se e acende-se depois a laranja.



A função está ativada.

Desativar

Rode o comando para o nível de potência desejado. Soa um sinal, o anel luminoso do comando apaga-se e acende-se depois a laranja.

A função foi desativada.

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

Neste caso, o nível de potência 9 é regulado automaticamente, o anel luminoso pisca 3 vezes e ouve-se 3 sinais sonoros.

Rode o comando para a posição 0 ou para um nível de potência desejado.

Sensor de fritura

Esta função permite assar mantendo a temperatura adequada da frigideira.

As vantagens ao fritar

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

Conselhos

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

Frigideiras para o sensor de fritura

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

- GP900001 Frigideira com 15 cm de diâmetro.
- GP900002 Frigideira com 19 cm de diâmetro.
- GP900003 Frigideira com 21 cm de diâmetro.

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

Conselhos

- O sensor de fritura foi regulado especificamente para este tipo de frigideiras.
- Certifique-se de que o diâmetro do fundo da frigideira corresponde ao tamanho da zona de cozinhar. Coloque a frigideira no centro da zona de cozinhar.
- Na zona de cozinhar flexível, pode ocorrer que o sensor de fritura não seja ativado em caso de tamanho da frigideira divergente ou de frigideira mal posicionada. Ver capítulo → "Zona de cozinhar flexível"
- Outros tipos de frigideira podem sobreaquecer. A temperatura pode ser regulada abaixo ou acima do nível de temperatura selecionado. Comece com o nível de temperatura mínimo e, se necessário, altere-o.

Níveis de temperatura

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

Tabela

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

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

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

	Nível de temperatura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro (min.)
Carne		
Escalopes, simples ou panados	4	6 - 10
Filete	4	6 - 10
Costeletas*	3	10 - 15
Cordon bleu, escalopes de Viena*	4	10 - 15
Bife, mal passado (3 cm de espessura)	5	6 - 8
Bife, no ponto ou bem passado (3 cm de espessura)	4	8 - 12
Peito de aves (2 cm de espessura)*	3	10 - 20
Salsichas, cruas ou cozidas*	3	8 - 20
Hambúrguer, almôndegas, bolinhos de carne recheados*	3	6 - 30
Ensopados, "Gyros"	4	7 - 12
Carne picada	4	6 - 10
Toucinho	2	5 - 8
Peixe		
Peixe, assado, inteiro, p. ex., truta	3	10 - 20
Filete de peixe, simples ou panado	3 - 4	10 - 20
Camarão, caranguejo	4	4 - 8

* Virar várias vezes.

** Duração total por dose. Preparar sucessivamente.

	Nível de temperatura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro (min.)
Pratos de ovos		
Crepes**	5	1,5 - 2,5
Omeleta**	2	3 - 6
Ovos estrelados	2 - 4	2 - 6
Ovos mexidos	2	4 - 9
"Kaiserschmarrn" (panquecas aos pedaços com passas e açúcar)	3	10 - 15
Rabanadas**	3	4 - 8
Batatas		
Batatas fritas (depois de cozidas com pele)	5	6 - 12
Batatas fritas (de batatas cruas)	4	15 - 25
Bolinhos de batata**	5	2,5 - 3,5
Batatas salteadas suíças	2	50 - 55
Batatas caramelizadas	3	15 - 20
Legumes		
Alho, cebolas	1 - 2	2 - 10
Curgetes, beringelas	3	4 - 12
Pimentos, espargos verdes	3	4 - 15
Legumes cozidos a vapor em óleo, p. ex., curgetes, pimentos verdes	1	10 - 20
Cogumelos	4	10 - 15
Legumes caramelizados	3	6 - 10
Cebolas refogadas	3	5 - 10
Produtos ultracongelados		
Escalopes	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Peito de aves*	4	10 - 30
Nuggets de frango	4	10 - 15
"Gyros", "Kebab"	4	10 - 15
Filete de peixe, simples ou panado	3	10 - 20
Barrinhas de peixe	4	8 - 12
Batatas fritas	5	4 - 6
Salteados, p. ex., de legumes com frango	3	6 - 10
Crepes primavera	4	10 - 30
Camembert/queijo	3	10 - 15
Molhos		
Molho de tomate com legumes	1	25 - 35
Molho Béchamel	1	10 - 20
Molho de queijo, p. ex., molho de Gorgonzola	1	10 - 20
Molhos cozidos, p. ex., molho de tomate, molho à bolonhesa	1	25 - 35
Molhos doces, p. ex., molho de laranja	1	15 - 25
Outros		
Camembert/queijo	3	7 - 10
Produtos secos pré-cozidos com adição de água, p. ex., massas alimentícias	1	5 - 10
Croûtons	3	6 - 10
Amêndoas/nozes/pinhões	4	3 - 15

* Virar várias vezes.

** Duração total por dose. Preparar sucessivamente.

Como regular

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

- 1 Prima o comando e rode para a posição . O anel luminoso do comando acende a branco. Após 3 segundos soa um sinal sonoro, a indicação junto do símbolo acende-se.



- 2 Selecione o nível de temperatura desejado com o comando.
Conselho: Para esta função tem à disposição os níveis de temperatura de 1 a 5, consulte a tabela dos níveis de temperatura.



A função está ativada.

O anel luminoso passa gradualmente de branco para laranja, enquanto o aparelho estiver a aquecer. Quando a temperatura definida for atingida soa um sinal sonoro.

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

Conselhos

- Se for selecionado um nível de temperatura superior a 5, o anel luminoso pisca a laranja e branco, sem que a função seja ativada. Selecione um nível de temperatura adequado.
- Vire os alimentos, para não queimarem.

Desligar o sensor de fritura

Rode o comando para a posição 0. A zona de cozinhar desliga e é ativada a indicação do calor residual.

Desativação de segurança automática

Para sua proteção, o aparelho está equipado com um bloqueio de segurança. Consoante o nível de potência selecionado, o aquecimento da zona de cozinhar é desativado, caso não seja realizada nenhuma ação durante um determinado tempo.

Nível de potência	Desativar após
1	10 horas
2 a 3	5 horas
4 a 5	4 horas
6 a 7	3 horas
8 a 9	1 hora

Nível de temperatura sensor de fritura	Desativar após
1 a 5	3 horas

Um sinal sonoro indica que o tempo já chegou ao fim. O anel luminoso do comando ativo pisca gradualmente a branco e laranja.

Rode o comando para a posição 0. Regule novamente a zona de cozinhar.

Limpeza

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

Placa de cozedura

Limpeza

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

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

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

Nunca utilize:

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

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

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

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

Manchas possíveis

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

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

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

Aro da placa de cozinhar

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

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

Comandos

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

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

Limpeza do painel de comandos

Utilizar apenas água quente com um pouco de sabão. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos nem corrosivos. Não utilizar raspadores para vidro. O painel de comandos pode ficar danificado.

O limão e o vinagre não são apropriados para a limpeza do painel de comandos. Podem provocar o aparecimento de manchas baças.

FAQ

Ruídos

Porque se ouve ruídos durante a cozedura?

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

Ruídos possíveis:

Zumbido profundo tal como um transformador:

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

Assobio profundo:

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

Estalos:

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

Apitos altos:

Podem ocorrer quando são usadas duas zonas de cozinhar ao mesmo tempo e com potência de cozedura elevada. Os apitos desaparecem ou tornam-se mais fracos se reduzir a potência de cozedura.

Ruído do ventilador:

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

Recipiente

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

Para informações sobre recipientes para cozinhar adequados para a indução, consulte o capítulo → "*Cozedura por indução*"

Por que é que a zona de cozinhar não aquece?

A zona onde se encontra o recipiente não está ligada.

Certifique-se de que está ligada a zona, na qual o recipiente está pousado.

O recipiente é demasiado pequeno para a zona ligada ou não é indicado para a indução.

Certifique-se de que o recipiente é indicado para indução e que está pousado na zona com o tamanho mais adequado. Para informações sobre o tipo, o tamanho e o posicionamento do recipiente para cozinhar, consulte os capítulos → "*Cozedura por indução*" e → "*Zona de cozinhar flexível*".

Porque demora tanto para o recipiente aquecer ou porque não aquece o suficiente, mesmo quando está regulado um nível de potência elevado?

O recipiente é demasiado pequeno para a zona ligada ou não é indicado para a indução.

Certifique-se de que o recipiente é indicado para indução e que está pousado na zona com o tamanho mais adequado. Para informações sobre o tipo, o tamanho e o posicionamento do recipiente para cozinhar, consulte os capítulos → "*Cozedura por indução*" e → "*Zona de cozinhar flexível*".

Limpeza

Como se limpa a placa de cozinhar?

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

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

O que fazer em caso de avaria?

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



Indicação	Causa possível	Solução
Nenhuma	Existe uma interrupção da corrente elétrica. O aparelho não foi ligado de acordo com o esquema de ligações. Avaria do sistema eletrónico.	Com a ajuda de outros aparelhos elétricos, verifique se ocorreu um curto-circuito na alimentação elétrica. Certifique-se que o aparelho foi ligado de acordo com o esquema elétrico. Se a falha não ficar resolvida, informe a assistência técnica.
O anel luminoso do comando pisca a laranja e branco	A zona de cozinhar esteve em funcionamento durante muito tempo e sem interrupção. O comando não foi rodado durante muito tempo. O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou a respetiva zona de cozinhar. O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e todas as zonas foram desligadas.	A desativação de segurança foi ativada. Ver capítulo → " <i>Desativação de segurança automática</i> " na página 54. Aguarde até o sistema eletrónico ter arrefecido o suficiente e ligue novamente a zona de cozinhar.
Ouve-se 3 sinais e o anel luminoso acende 3 vezes	A função PowerBoost não foi ativada corretamente. A função PowerBoost foi desativada automaticamente, para proteger os elementos eletrónicos no interior da placa de cozinhar.	Ver capítulo → " <i>Função PowerBoost</i> " na página 51. Rode o comando para a posição 0. Ligue a zona de cozinhar novamente como habitualmente.
O anel luminoso do comando pisca rapidamente e a laranja	A corrente de funcionamento esta com falhas, fora do âmbito de funcionamento normal. A placa de cozinhar não está ligada corretamente	Informe o fornecedor de energia. Desligue a placa da corrente. Certifique-se que foi ligada de acordo com o esquema elétrico.

Conselhos

- Se o anel luminoso do comando piscar rapidamente e a laranja, separe a placa de cozinhar da rede elétrica, aguarde 30 segundos e, em seguida, ligue-a novamente. Se a indicação voltar a aparecer, informe a Assistência técnica e indique o código de avaria exato.
- Se surgir um erro, o aparelho não fica no modo de standby.

Modo de demonstração

Se o anel luminoso do comando acender a branco e a zona de cozinhar não aquecer, isso significa que está ativado o modo de demonstração. Desligue o aparelho da corrente. Aguarde 30 segundos e ligue novamente o aparelho. Em seguida, desative o modo de demonstração dentro de 3 minutos da seguinte forma:

- 1 Rode o comando da direita para a esquerda para a posição .
- 2 Rode o mesmo comando para a direita para a posição .
- 3 Rode o mesmo comando para a esquerda para a posição 0.
O anel luminoso do comando ativo acende a branco.

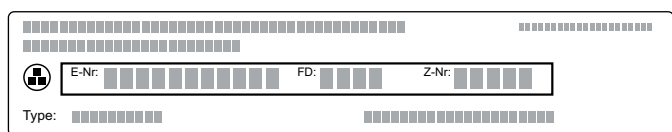
O modo de demonstração está desativado.

Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, tem à sua disposição o nosso Serviço de Assistência Técnica. Encontramos sempre uma solução adequada, para evitar deslocções dispensáveis de técnicos da assistência técnica.

Número E e número FD

Quando efetuar a chamada, indique o número completo de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. A placa de características onde constam estas referências encontra-se na parte de baixo do aparelho.



Para que, em caso de necessidade, não perca tempo a procurar, poderá inserir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone da assistência técnica.

N.º E

N.º FD

Assistência Técnica

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 790

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

Πίνακας περιεχομένων

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού	60
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	62
Αιτίες των ζημιών	64
Επισκόπηση	64
Προστασία του περιβάλλοντος	65
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	65
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	65
Μαγείρεμα με επαγωγή	65
Πλεονεκτήματα στο μαγείρεμα με επαγωγή	65
Σκεύη	65
Γνωρίστε τη συσκευή	67
Το πεδίο χειρισμού	67
Κουμπιά χειρισμού	67
Οι εστίες μαγειρέματος	67
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	67
Χειρισμός της συσκευής	68
Ρύθμιση της ζώνης μαγειρέματος	68
Συστάσεις μαγειρέματος	68
Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος	70
Συμβουλές για τη χρήση σκευών	70
Ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος	70
Ως μια μοναδική εστία μαγειρέματος	70
Λειτουργία PowerBoost	71
Ενεργοποίηση	71
Απενεργοποίηση	71
Αισθητήρας τηγανίσματος	71
Τα πλεονεκτήματα στο ψήσιμο	71
Τηγάνια για τον αισθητήρα τηγανίσματος	71
Βαθμίδες θερμοκρασίας	72
Πίνακας	72
Έτσι ρυθμίζετε	74
Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας	74
Καθαρισμός	75
Βάση εστιών	75
Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος	75
Κουμπιά χειρισμού	75
Καθαριότητα του πλαισίου χειρισμού	75

FAQ	76
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση μιας βλάβης;	77
Λειτουργία παρουσίασης	78
Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	78
Αριθμός Ε και αριθμός FD	78

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): www.gaggenau.com και στο online-shop: www.gaggenau.com/zz/store

⚠ Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης καθώς επίσης και την κάρτα συσκευής για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Ελέγχετε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε το περιτύλιγμα. Σε περίπτωση που έχει υποστεί ζημία κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, μη συνδέσετε τη συσκευή στο ηλεκτρικό ρεύμα, να επικοινωνήσετε με το Τεχνικό Σέρβις και να ενημερώσετε γραπτώς τις ζημιές που προκλήθηκαν, σε αντίθετη περίπτωση θα χάσετε το δικαίωμα για οποιαδήποτε αποζημίωση.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Η παρούσα συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης που περιλαμβάνονται.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Η διαδικασία παρασκευής πρέπει να επιτηρείται. Μία σύντομη διαδικασία παρασκευής πρέπει να επιβλέπεται χωρίς διακοπή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 4.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε κανένα κάλυμμα βάσης εστιών. Αυτά μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

Χρησιμοποιείτε μόνο τις εγκεκριμένες από εμάς διατάξεις προστασίας ή τα εγκεκριμένα προστατευτικά πλέγματα παιδιών. Οι ακατάλληλες διατάξεις προστασίας ή τα ακατάλληλα προστατευτικά πλέγματα παιδιών μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες απ' αυτό για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

Εάν φέρετε μια ενεργή εμφυτευμένη ιατρική συσκευή (π.χ. ένα βηματοδότη καρδιάς ή έναν απινιδωτή), τότε βεβαιωθείτε από τον γιατρό σας, ότι αυτή ανταποκρίνεται στην κατευθυντήρια οδηγία 90/385/ΕΟΚ του Συμβουλίου των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων από τις 20 Ιουνίου 1990 καθώς επίσης και στο πρότυπο DIN EN 45502-2-1 και DIN EN 45502-2-2 και έχει επιλεγεί, εμφυτευτεί και προγραμματιστεί σύμφωνα με το VDE-AR-E 2750-10. Όταν πληρούνται αυτές οι προϋποθέσεις και χρησιμοποιούνται επιπλέον μη μεταλλικά εργαλεία κουζίνας και μαγειρικά σκεύη με μη μεταλλικές λαβές, τότε η χρήση αυτής της επαγωγικής βάσης εστιών, όταν χρησιμοποιείται ενδεδειγμένα, είναι ακίνδυνη.

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Το καυτό λάδι και λίπος αναφλέγονται γρήγορα. Μην αφήνετε ποτέ καυτό λάδι και λίπος χωρίς παρακολούθηση. Μην σβήνετε ποτέ μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήστε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Οι εστίες μαγειρέματος ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.
- Η βάση εστιών απενεργοποιείται από μόνη της και ο χειρισμός της δεν είναι πλέον δυνατός. Αργότερα μπορεί να ενεργοποιηθεί αθέλητα. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται κανένα κάλυμμα βάσης εστιών. Αυτά μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

- Οι εστίες μαγειρέματος και το περιβάλλον τους, ιδιαίτερα ένα πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος που ενδεχομένως υπάρχει, ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

- Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, αλλά η ένδειξη δε λειτουργεί. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Τα αντικείμενα από μέταλλο ζεσταίνονται πάνω στη βάση εστιών πολύ γρήγορα. Μην τοποθετείτε ποτέ μεταλλικά αντικείμενα, όπως π.χ. μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια πάνω στη βάση εστιών.
- Μετά από κάθε χρήση, να σβήνετε πάντα τις εστίες με τους διακόπτες. Μην περιμένετε να σβήσει αυτόματα η βάση εστιών επειδή δεν υπάρχει σκεύος.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το φισ από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το φισ από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Τα σπασίματα ή τα ραγίσματα στην υαλοκεραμική πλάκα μπορούν να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος βλάβης!

Αυτή η βάση εστιών είναι εξοπλισμένη στην κάτω πλευρά με έναν ανεμιστήρα. Όταν κάτω από τη βάση εστιών βρίσκεται ένα συρτάρι, μη φυλάγετε εκεί μικρά ή αιχμηρά αντικείμενα, ούτε χαρτί και πετσέτες κουζίνας. Αυτά μπορούν να αναρροφηθούν και να προξενήσουν ζημιά στον ανεμιστήρα ή να θέσουν σε κίνδυνο την ψύξη.

Ανάμεσα στο περιεχόμενο του συρταριού και στην είσοδο του ανεμιστήρα πρέπει να τηρηθεί μια ελάχιστη απόσταση από 2 cm.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

- Κατά το μαγείρεμα στο λουτρό νερού μπορεί η βάση εστιών και το μαγειρικό σκεύος να ραγίσουν από την υπερθέρμανση. Το μαγειρικό σκεύος στο λουτρό νερού δεν επιτρέπεται να ακουμπάει απευθείας τον πάτο κατσαρόλας. Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Οι κατσαρόλες μπορεί να πεταχτούν ξαφνικά ψηλά, όταν υπάρχει υγρό μεταξύ του πάτου της κατσαρόλας και της εστίας μαγειρέματος. Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της κατσαρόλας πάντοτε στεγνά.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!: –Οι τραχείς βάσεις των σκευών μπορεί να ραγίσουν τη βάση εστιών.

- Ποτέ μην τοποθετείτε άδεια σκεύη στις εστίες. Μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Μην τοποθετείτε θερμά σκεύη πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή των ενδείξεων ή στο πλαίσιο της βάσης εστιών. Μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Η πτώση σκληρών ή αιχμηρών αντικειμένων πάνω στη βάση εστιών μπορεί να προκαλέσει βλάβη.
- Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά σκεύη λιώνουν πάνω σε θερμές εστίες. Δεν συνιστάται η χρήση προστατευτικών φύλλων στη βάση εστιών.

Επισκόπηση

Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται οι συχνότερες ζημιές:

Ζημιές	Αιτία	Μέτρα αντιμετώπισης
Λεκέδες	Υπερχειλισμένα φαγητά	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού
	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για βάσεις εστιών αυτού του είδους
Γρατσουιές	Αλάτι, ζάχαρη και άμμος	Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας
	Οι τραχείς πάτοι των κατασαρών ή των τηγανιών γρατσουνίζουν τη βάση εστιών	Ελέγξτε το μαγειρικό σκεύος
Αποχρώσεις	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για βάσεις εστιών αυτού του είδους
	Φθορά λόγω τριβής με τα μαγειρικά σκεύη	Σηκώνετε τις κατασαρόλες και τα τηγάνια όταν τα μετατοπίζετε.
Υαλοθραύσματα	Ζάχαρη, φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού

Προστασία του περιβάλλοντος

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για την εξοικονόμηση ενέργειας και για την απόσυρση των συσκευών.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Χρησιμοποιείτε πάντοτε το κατάλληλο καπάκι για κάθε κατσαρόλα. Όταν μαγειρεύετε χωρίς καπάκι, απαιτείται αρκετά περισσότερη ενέργεια. Χρησιμοποιείτε ένα γυάλινο καπάκι για να έχετε ορατότητα χωρίς να το ανοίγετε.
- Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδες βάσεις. Οι βάσεις που δεν είναι επίπεδες απαιτούν μεγαλύτερη κατανάλωση ενέργειας.
- Η διάμετρος της βάσης των σκευών πρέπει να ταιριάζει με το μέγεθος της εστίας. Προσοχή: οι κατασκευαστές σκευών συνήθως υποδεικνύουν τη μέγιστη διάμετρο του σκεύους, που κατά κανόνα υπερβαίνει τη διάμετρο της βάσης του σκεύους.
- Χρησιμοποιείτε ένα μικρό σκεύος για μικρές αντίστοιχα ποσότητες. Ένα μεγάλο και σχετικά άδειο σκεύος καταναλώνει πολλή ενέργεια.
- Κατά το μαγείρεμα, χρησιμοποιείτε λίγο νερό. Με αυτόν τον τρόπο εξοικονομείται ενέργεια και διατηρούνται όλες οι βιταμίνες και τα μέταλλα των λαχανικών.
- Επιλέγετε το χαμηλότερο επίπεδο ισχύος που θα επιτρέψει τη συνέχιση του μαγειρέματος. Σε πολύ υψηλό επίπεδο ισχύος, δαπανάται ενέργεια.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία αυτή καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

Μαγείρεμα με επαγωγή

Πλεονεκτήματα στο μαγείρεμα με επαγωγή

Το μαγείρεμα με επαγωγή διαφέρει ριζικά με το συμβατικό μαγείρεμα, η θερμότητα δημιουργείται απευθείας στο μαγειρικό σκεύος. Αυτό προσφέρει μια ολόκληρη σειρά από πλεονεκτήματα:

- Οικονομία χρόνου στο μαγείρεμα και ψήσιμο.
- Εξοικονόμηση ενέργειας.
- Ευκολότερη φροντίδα και καθαρισμός. Τα υπερχειλισμένα φαγητά δεν καίγονται τόσο γρήγορα.
- Έλεγχος θερμότητας και ασφάλεια, η βάση εστιών αυξάνει ή ελαττώνει την παροχή θερμότητας αμέσως μετά από κάθε χειρισμό. Η εστία μαγειρέματος με επαγωγή διακόπτει την παροχή θερμότητας αμέσως, όταν αφαιρεθεί το μαγειρικό σκεύος από την εστία μαγειρέματος, χωρίς να έχει απενεργοποιηθεί προηγουμένως.

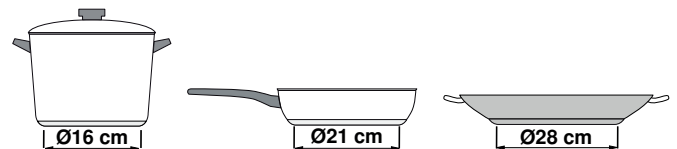
Σκεύη

Για το μαγείρεμα με επαγωγή χρησιμοποιείτε μόνο σιδηρομαγνητικά μαγειρικά σκεύη, για παράδειγμα:

- Μαγειρικά σκεύη από εμαγιέ χάλυβα
- Μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο
- Ειδικά μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγή από ανοξείδωτο χάλυβα.

Για να διαπιστώσετε, εάν ένα μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγή, ελέγξτε, εάν ο πάτος του μαγειρικού σκεύους έλκεται από έναν μαγνήτη ή ανατρέξτε στα στοιχεία του κατασκευαστή.

Για ένα καλό αποτέλεσμα μαγειρέματος πρέπει η σιδηρομαγνητική περιοχή του πάτου του σκεύους να αντιστοιχεί στο μέγεθος της εστίας μαγειρέματος. Εάν το σκεύος πάνω σε μια εστία μαγειρέματος δεν αναγνωρισθεί, δοκιμάστε το ακόμη μια φορά πάνω σε μια εστία μαγειρέματος με μικρότερη διάμετρο.

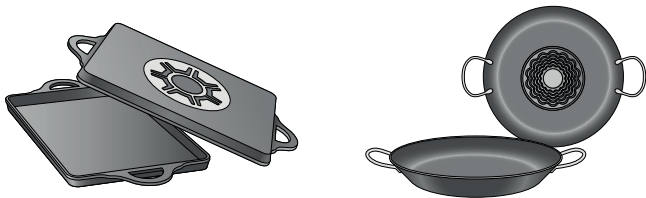


Εάν η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος χρησιμοποιηθεί ως μοναδική εστία μαγειρέματος, μπορούν να χρησιμοποιηθούν μεγαλύτερα δοχεία, που είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για αυτή την περιοχή. Περισσότερες πληροφορίες για τη θέση τοποθέτησης του μαγειρικού σκεύους θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος".



Υπάρχουν επίσης και μαγειρικά σκεύη επαγωγής, των οποίων ο πάτος δεν είναι εντελώς σιδηρομαγνητικός:

- Εάν ο πάτος του μαγειρικού σκεύους είναι μόνο κατά ένα μέρος σιδηρομαγνητικός, τότε ζεσταίνεται μόνο η σιδηρομαγνητική επιφάνεια. Έτσι μπορεί να συμβεί, να μην κατανέμεται ομοιόμορφα η θερμότητα. Η μη σιδηρομαγνητική περιοχή μπορεί να έχει μια πολύ χαμηλή θερμοκρασία για μαγείρεμα.



- Εάν το υλικό του πάτους του μαγειρικού σκεύους αποτελείται μεταξύ άλλων, από αλουμινένια μέρη, τότε η σιδηρομαγνητική επιφάνεια είναι επίσης μειωμένη. Αυτό το μαγειρικό σκεύος μπορεί να μη ζεσταθεί καλά ή ενδεχομένως να μην αναγνωριστεί καθόλου.



Μη κατάλληλα σκεύη

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε πλάκες διάχυσης ούτε σκεύη από:

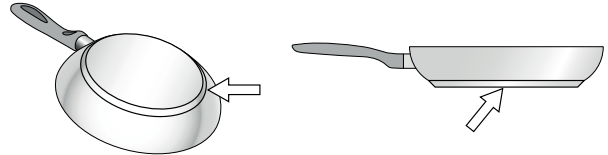
- κανονικό λεπτό χάλυβα
- γυαλί
- πηλό
- χαλκό
- αλουμίνιο

Ιδιότητες του πάτου του μαγειρικού σκεύους

Η σύσταση του πάτου του μαγειρικού σκεύους μπορεί να επηρεάσει το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

Χρησιμοποιείτε κατασρόλες και τηγάνια από υλικά, που μοιράζουν τη θερμότητα ομοιόμορφα στο σκεύος, π.χ. κατασρόλες με "πάτο τύπου σάντουιτς" από ανοξείδωτο χάλυβα, έτσι γίνεται εξοικονόμηση χρόνου και ενέργειας.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με επίπεδο πάτο, οι ανεπίπεδοι πάτοι του μαγειρικού σκεύους επηρεάζουν αρνητικά την παροχή θερμότητας.



Το μαγειρικό σκεύος λείπει ή έχει ακατάλληλο μέγεθος

Εάν δεν τοποθετήσετε κανένα μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος, εάν χρησιμοποιήσετε μαγειρικά σκεύη από ακατάλληλο υλικό ή μαγειρικά σκεύη με μη κατάλληλο μέγεθος, ανάβει ο φωτεινός δακτύλιος του διακόπτη χειρισμού άσπρος. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος στην ζώνη μαγειρέματος, για να μην αναβοσβήνει πλέον η ένδειξη. Εάν αυτό διαρκέσει περισσότερο από 9 λεπτά, τότε απενεργοποιείται αυτόματα η ζώνη μαγειρέματος.

Άδεια σκεύη ή με λεπτή βάση

Μην θερμαίνετε άδεια σκεύη, ούτε να χρησιμοποιείτε σκεύη με λεπτή βάση. Η βάση εστιών διαθέτει ένα εσωτερικό σύστημα ασφαλείας, αλλά ένα άδειο σκεύος μπορεί να θερμανθεί τόσο γρήγορα ώστε η λειτουργία "αυτόματη απενεργοποίηση" δεν έχει χρόνο να ενεργοποιηθεί και μπορεί να φτάσει πολύ υψηλή θερμοκρασία. Η βάση του σκεύους μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει βλάβη στο γυαλί της βάσης εστιών. Σ'αυτήν την περίπτωση, μην αγγίζετε το σκεύος και σβήστε την εστία. Αν δεν λειτουργεί, εφόσον έχει κρυώσει, επικοινωνήστε με το τεχνικό σέρβις.

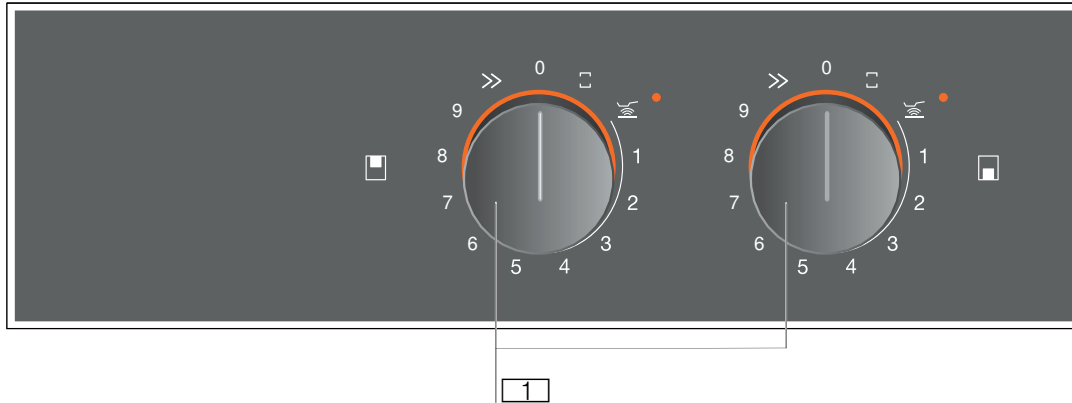
Αναγνώριση κατασρόλας

Κάθε εστία μαγειρέματος έχει ένα κατώτερο όριο για την αναγνώριση σκεύους, αυτό εξαρτάται από τη διάμετρο της σιδηρομαγνητικής επιφάνειας και από το υλικό του πάτου του μαγειρικού σκεύους. Γι' αυτό θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πάντοτε την εστία μαγειρέματος, που ανταποκρίνεται καλύτερα στη διάμετρο του πάτου του σκεύους.

Γνωρίστε τη συσκευή

Θα βρείτε πληροφορίες για τις διαστάσεις και την ισχύ των εστιών μαγειρέματος στο → Σελίδα 2

Το πεδίο χειρισμού



Κουμπιά χειρισμού

1 Διακόπτες χειρισμού

Με τους διακόπτες χειρισμού μπορείτε να ρυθμίσετε τις βαθμίδες ισχύος και άλλες λειτουργίες. Τους διακόπτες χειρισμού μπορείτε να τους γυρίσετε από τη θέση μηδέν προς τα αριστερά ή τα δεξιά.

Θέσεις του διακόπτη χειρισμού	
0	Ζώνη μαγειρέματος Off
	Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος
	Αισθητήρας τηγανίσματος
●	Ένδειξη αισθητήρα τηγανίσματος
1-9	Βαθμίδες ισχύος
1-5	Βαθμίδες θερμοκρασίας
>>	Λειτουργία PowerBoost

Ένδειξη

- Ένδειξη αισθητήρα τηγανίσματος

Τα κουμπιά χειρισμού είναι εξοπλισμένα με ένα φωτεινό δακτύλιο, ο οποίος έχει για κάθε λειτουργία μια οπτική ένδειξη. Ο φωτεινός δακτύλιος αλλάζει το χρώμα του, όταν ενεργοποιούνται ορισμένες λειτουργίες ή διαδικασίες.

Οι εστίες μαγειρέματος

Εστία μαγειρέματος

- | | | |
|--|-------------------------------|--|
| | Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης | Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλου μεγέθους |
| | Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος | Βλέπε στο κεφάλαιο → "Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος" |

Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγγελματικό μαγείρεμα, βλέπε στο κεφάλαιο → "Μαγείρεμα με επαγωγή"

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Η βάση εστιών έχει για κάθε ζώνη μαγειρέματος μια ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας. Ο φωτεινός δακτύλιος του διακόπτη χειρισμού αναβοσβήνει πορτοκαλής, όσο η ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμη καυτή. Μην αγγίζετε τη ζώνη μαγειρέματος, όσο είναι αναμμένη η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας, ή αμέσως μετά το σβήσιμο της ένδειξης.



Εάν απομακρύνεται το μαγειρικό σκεύος κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος από τη ζώνη μαγειρέματος, αναβοσβήνει ο διακόπτης χειρισμού πορτοκαλής. Γυρίστε τον διακόπτη χειρισμού στη θέση 0.

Όταν απενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, αναβοσβήνει ο φωτεινός δακτύλιος του διακόπτη χειρισμού πορτοκαλής. Ακόμη και όταν η βάση εστιών είναι ήδη απενεργοποιημένη, αναβοσβήνει ο φωτεινός δακτύλιος, όσο είναι ακόμη ζεστή η ζώνη μαγειρέματος.

Χειρισμός της συσκευής

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε, πως ρυθμίζεται μια εστία μαγειρέματος. Στον πίνακα θα βρείτε βαθμίδες μαγειρέματος και χρόνους μαγειρέματος για διάφορα φαγητά.

Ρύθμιση της ζώνης μαγειρέματος

Ρυθμίστε με τον διακόπτη χειρισμού την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος.

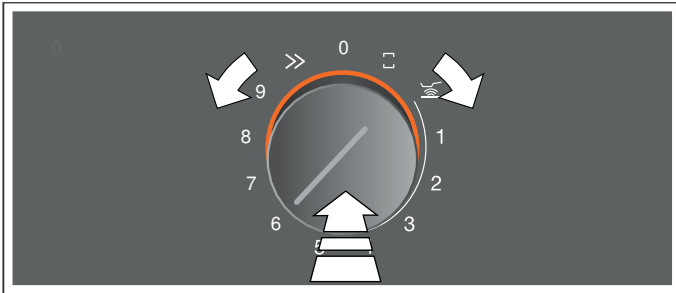
0	Ζώνη μαγειρέματος Off
Βαθμίδα ισχύος 1	χαμηλότερη βαθμίδα
Βαθμίδα ισχύος 9	υψηλότερη βαθμίδα

Υποδείξεις

- Για την προστασία των ευαίσθτων εξαρτημάτων της συσκευής από υπερθέρμανση ή ηλεκτρική υπερφόρτωση, μπορεί η βάση εστιών να μειώσει προσωρινά την ισχύ.
- Για να αποφευχθεί ο θόρυβος της συσκευής, μπορεί η βάση εστιών να μειώσει προσωρινά την ισχύ.

Επιλογή της βαθμίδας μαγειρέματος

Πατήστε το κουμπί χειρισμού και γυρίστε το στην επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.



Ο φωτεινός δακτύλιος του διακόπτη χειρισμού ανάβει πορτοκαλής. Η βαθμίδα ισχύος είναι ρυθμισμένη.

Απενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος

Γυρίστε τον διακόπτη χειρισμού στη θέση 0. Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται και ο φωτεινός δακτύλιος του διακόπτη χειρισμού αναβοσβήνει πορτοκαλής τόσο, μέχρι να κρυώσει η ζώνη μαγειρέματος.

Υποδείξεις

- Εάν δε βρίσκεται κανένα μαγειρικό σκεύος στην εστία μαγειρέματος ή αυτό δεν αναγνωρίζεται, ο φωτεινός δακτύλιος του διακόπτη χειρισμού ανάβει άσπρος. Μετά από περίπου 9 λεπτά απενεργοποιείται η ζώνη μαγειρέματος. Σε αυτή την περίπτωση αναβοσβήνει ο φωτεινός δακτύλιος του διακόπτη χειρισμού πορτοκλί και άσπρος. Γυρίστε τον διακόπτη χειρισμού ξανά στη θέση 0, ο φωτεινός δακτύλιος σταματάει να αναβοσβήνει.
- Μετά το μαγείρεμα αφαιρέστε τα μαγειρικά σκεύη, τα καπάκια ή άλλα μεταλλικά αντικείμενα από τη βάση εστιών. Εάν κατά τον καθαρισμό της επιφάνειας εργασίας, κατά το άγγιγμα ενός διακόπτη χειρισμού κτλ. ενεργοποιηθεί κατά λάθος μια ζώνη μαγειρέματος, ζεσταίνονται αυτά τα αντικείμενα πολύ γρήγορα.

Συστάσεις μαγειρέματος

Συστάσεις

- Ανακατεύετε κάπου-κάπου κατά το ζέσταμα πουρέ, σούπας κρέμα και παχύρρευστης σάλτσας.
- Για την προθέρμανση χρησιμοποιείτε τη βαθμίδα ισχύος 8 - 9.
- Χαμηλώστε κατά το μαγείρεμα με καπάκι τη βαθμίδα ισχύος, μόλις διαφεύγει ατμός. Το αποτέλεσμα του μαγειρέματος δεν επηρεάζεται από την έξοδο ατμού.
- Μετά το μαγείρεμα κρατάτε τα μαγειρικά σκεύη μέχρι το σερβίρισμα κλειστά.
- Κατά το μαγείρεμα με τη χύτρα ταχύτητας προσέξτε τις υποδείξεις του κατασκευαστή.
- Μη μαγειρεύετε τα φαγητά πάρα πολύ, για να διατηρήσετε τη θρεπτική αξία. Με το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου μπορείτε να ρυθμίσετε τον ιδανικό χρόνο μαγειρέματος.
- Για ένα πιο υγιεινό αποτέλεσμα προσέξτε, να μην καπνίζει το λάδι.
- Για το ροδοκοκκίνισμα τηγανίζετε τα φαγητά σε μικρές μερίδες.
- Τα μαγειρικά σκεύη κατά το μαγείρεμα μπορούν να φτάσουν σε υψηλές θερμοκρασίες. Χρησιμοποιήστε καλύτερα πιάστρες.
- Συστάσεις για ένα ενεργειακά αποτελεσματικό μαγείρεμα, βλέπε στο κεφάλαιο → "Προστασία του περιβάλλοντος"

Πίνακας μαγειρέματος

Στον πίνακα φαίνεται, ποια βαθμίδα μαγειρέματος είναι κατάλληλη για κάθε φαγητό. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να αλλάζει ανάλογα με το είδος, το βάρος, το πάχος και την ποιότητα του φαγητού.

Βαθμίδα ισχύος	Μέθοδοι μαγειρέματος	Παραδείγματα
8 - 9	Προθέρμανση Σοτάρισμα Ζέσταμα Σύντομο ανάβρασμα Ζεμάτισμα	Νερό Κρέας Λίπος/λάδι, υγρά Σούπες, σάλτσες Λαχανικά
6 - 8	Τηγάνισμα	Κρέας, πατάτες
5 - 7	Τηγάνισμα	Ψάρι
6 - 7	Τηγάνισμα Μαγειρέμα χωρίς καπάκι	Φαγητά με αλεύρι και/ή με αυγά, π.χ. κρέπες Ζυμαρικά, υγρά
5 - 6	Ροδοκοκκίνισμα Καβούρδισμα Τηγάνισμα Δέσιμο	Αλεύρι, κρεμμύδια Αμύγδαλα, τριμμένη φρυγανιά Μπέικον Ζωμός κρέατος, σάλτσες
4 - 5	Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι	Πατατοκεφτέδες, σούπες λαχανικών, φαγητά γιαχνί, αυγά ποσέ
3 - 4	Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι	Βραστά λουκάνικα
4 - 5	Μαγειρέμα στον ατμό Άχισμα Μαγειρέμα σε κλειστό σκεύος	Λαχανικά, πατάτες, ψάρι Λαχανικά, φρούτα, ψάρι Ρουλάδα, ρολό κρέατος, λαχανικά
2 - 4	Μαγειρέμα σε κλειστό σκεύος	Γκούλας
2 - 4	Μαγειρέμα με καπάκι	Σούπες, σάλτσες
2 - 3	Ξεπάγωμα Μαγειρέμα με καπάκι Πήξιμο	Κατεψυγμένα προϊόντα Ρύζι, όσπρια, λαχανικά Φαγητά με αυγά. π.χ. ομελέτες
1 - 2	Ζέσταμα / Διατήρηση θερμότητας	Σούπα, λαχανικά σε σάλτσα
1	Ζέσταμα / Διατήρηση θερμότητας Λιώσιμο	Γιαχνί π.χ. μαγειρεμένες φακές Βούτυρο, σοκολάτα

Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος

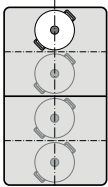
Μπορεί να χρησιμοποιηθεί, εάν χρειαστεί, ως μια εστία μαγειρέματος ή ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος.

Αποτελείται από τέσσερις επαγωγείς, που λειτουργούν ανεξάρτητα ο ένας από τον άλλο. Όταν η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος βρίσκεται σε λειτουργία, τότε ενεργοποιείται μόνο η περιοχή, που καλύπτεται από το μαγειρικό σκεύος.

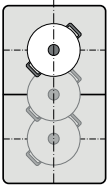
Συμβουλές για τη χρήση σκευών

Για τη σωστή ανίχνευση και κατανομή θέρμανσης, συνιστάται να κεντράρετε καλά το σκεύος:

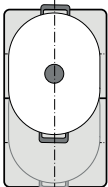
Ως μια μοναδική εστία μαγειρέματος



Διάμετρος μικρότερη ή ίση με 13 cm
Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος σε μια από τις τέσσερις θέσεις, που φαίνονται στην εικόνα.

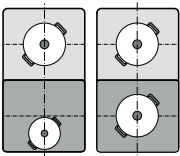


Διάμετρος πάνω από 13 cm
Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος σε μια από τις τρεις θέσεις, που φαίνονται στην εικόνα.



Όταν το μαγειρικό σκεύος καταλαμβάνει πάνω από μια εστία μαγειρέματος, τοποθετήστε το, αρχίζοντας από την επάνω ή την κάτω άκρη της ευέλικτης ζώνης μαγειρέματος.

Ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος



Οι μπροστινές και πίσω εστίες μαγειρέματος με δύο επαγωγείς η καθεμιά μπορεί να χρησιμοποιηθούν ανεξάρτητα ή μια από την άλλη. Ρυθμίστε για κάθε ξεχωριστή εστία μαγειρέματος την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε σε κάθε εστία μαγειρέματος μόνο ένα μαγειρικό σκεύος.

Ως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος

Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος χρησιμοποιείται όπως δύο ανεξάρτητες εστίες μαγειρέματος.


Ενεργοποίηση

Βλέπε στο κεφάλαιο → "Χειρισμός της συσκευής"

Ως μια μοναδική εστία μαγειρέματος

Χρήση ολόκληρης της ζώνης μαγειρέματος με τη σύνδεση των δύο εστιών μαγειρέματος.

Σύνδεση των δύο ζωνών μαγειρέματος


- 1 Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος. Γυρίστε έναν από τους διακόπτες χειρισμού στη θέση .
- 2 Επιλέξτε τη βαθμίδα ισχύος με τον άλλο διακόπτη χειρισμού.

Ο φωτεινός δακτύλιος των δύο διακοπών χειρισμού ανάβει πορτοκαλής. Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιήθηκε.

Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος

Αλλάξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος με το κουμπί χειρισμού, με το οποίο επιλέχτηκε προηγουμένως η βαθμίδα μαγειρέματος.

Προσθήκη ενός νέου μαγειρικού σκεύους

Τοποθετήστε το νέο μαγειρικό σκεύος. Γυρίστε το κουμπί χειρισμού, με το οποίο επιλέχτηκε η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος, στη θέση 0 και στη συνέχεια ξανά στη θέση .

Το μαγειρικό σκεύος αναγνωρίζεται και η προηγουμένως επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος παραμένει.

Υπόδειξη: Εάν το μαγειρικό σκεύος μετατοπιστεί πάνω στη χρησιμοποιούμενη εστία μαγειρέματος ή σηκωθεί, ξεκινά η βάση εστιών μια αυτόματη αναζήτηση και η προηγουμένως επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος παραμένει.

Αποσύνδεση των δύο ζωνών μαγειρέματος

Γυρίστε τον διακόπτη χειρισμού, με τον οποίον επιλέχτηκε η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος, στη θέση 0.

Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε. Μια από τις ζώνες μαγειρέματος λειτουργεί ακόμη ως ανεξάρτητη ζώνη μαγειρέματος.

Λειτουργία PowerBoost

Με τη λειτουργία PowerBoost μπορείτε να θερμάνετε μεγάλες ποσότητες νερού γρηγορότερα απ' ό,τι με τη βαθμίδα ισχύος 9.

Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη για μια ζώνη μαγειρέματος, εφόσον η άλλη ζώνη μαγειρέματος δεν είναι σε λειτουργία. Διαφορετικά αναβοσβήνει ο φωτεινός δακτύλιος 3 φορές και ακούγονται 3 ηχητικά σήματα, στη συνέχεια η βαθμίδα ισχύος 9 ρυθμίζεται αυτόματα, χωρίς ενεργοποιηθεί η λειτουργία. Γυρίστε τον διακόπτη χειρισμού στη θέση 0.

Υπόδειξη: Στην ευέλικτη περιοχή μπορεί να ενεργοποιηθεί επίσης η λειτουργία Powerboost, όταν η ζώνη μαγειρέματος χρησιμοποιηθεί ως μοναδική εστία μαγειρέματος.

Ενεργοποίηση

Πατήστε τον διακόπτη χειρισμού και γυρίστε τον στη θέση >>. Ένα σήμα ηχεί, ο φωτεινός δακτύλιος του διακόπτη χειρισμού σβήνει και ανάβει μετά πορτοκαλής.



Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Απενεργοποίηση

Γυρίστε τον διακόπτη χειρισμού στην επιθυμητή βαθμίδα ισχύος. Ένα σήμα ηχεί, ο φωτεινός δακτύλιος του διακόπτη χειρισμού σβήνει και ανάβει μετά πορτοκαλής.

Η λειτουργία απενεργοποιήθηκε.

Υπόδειξη: Κάτω από ορισμένες προϋποθέσεις μπορεί να απενεργοποιηθεί αυτόματα η λειτουργία PowerBoost, για την προστασία των ηλεκτρονικών στοιχείων στο εσωτερικό της βάσης εστιών.

Σ' αυτή την περίπτωση η βαθμίδα ισχύος 9 ρυθμίζεται αυτόματα, ο φωτεινός δακτύλιος αναβοσβήνει 3 φορές και ακούγονται 3 ηχητικά σήματα.

Γυρίστε τον διακόπτη χειρισμού στη θέση 0 ή στην επιθυμητή βαθμίδα ισχύος.

Αισθητήρας τηγανίσματος

Με αυτή τη λειτουργία είναι δυνατό το τηγάνισμα, διατηρώντας την κατάλληλη θερμοκρασία του τηγανιού.

Τα πλεονεκτήματα στο ψήσιμο

- Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει μόνο, όταν αυτό είναι απαραίτητο για τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Έτσι εξοικονομείται ενέργεια και το λάδι ή το λίπος δεν υπερθερμαίνονται.
- Η λειτουργία ψησίματος δείχνει, τότε το άδειο τηγάνι έχει φτάσει την ιδανική θερμοκρασία για την προσθήκη του λαδιού και στη συνέχεια την προσθήκη του φαγητού.

Υποδείξεις

- Μην τοποθετείτε καπάκι πάνω στο τηγάνι. Διαφορετικά δεν ενεργοποιείται σωστά η λειτουργία. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μια προστασία από τα πιτσιλίσματα, για να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα του λαδιού.
- Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο για το ψήσιμο λάδι ή λίπος. Εάν χρησιμοποιήσετε βούτυρο, μαργαρίνη, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ή χοιρινό λίπος, ρυθμίστε τη βαθμίδα θερμοκρασίας 1 ή 2.
- Μη ζεσταίνετε ποτέ ένα τηγάνι με ή χωρίς φαγητό χωρίς επιτήρηση.
- Εάν η εστία μαγειρέματος έχει μια υψηλότερη θερμοκρασία απ' ό,τι το μαγειρικό σκεύος ή αντίστροφα, τότε ο αισθητήρας τηγανίσματος δεν ενεργοποιείται σωστά.

Τηγάνια για τον αισθητήρα τηγανίσματος

Για τον αισθητήρα τηγανίσματος είναι διαθέσιμα ειδικά κατάλληλα τηγάνια. Αυτά τα εναλλακτικά εξαρτήματα μπορείτε να τα προμηθευτείτε εκ των υστέρων στα ειδικά καταστήματα ή μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας. Δίνετε πάντοτε τον αντίστοιχο αριθμό αναφοράς.

- GP900001 Τηγάνι με μια διάμετρο 15 cm.
- GP900002 Τηγάνι με μια διάμετρο 19 cm.
- GP900003 Τηγάνι με μια διάμετρο 21 cm.

Τα τηγάνια έχουν αντικολλητική επιστρώση, έτσι ώστε να μη χρειάζονται για το τηγάνισμα σχεδόν καθόλου λάδι.

Υποδείξεις

- Ο αισθητήρας τηγανίσματος ρυθμίστηκε ειδικά για αυτό το είδος και μέγεθος τηγανιού.
- Βεβαιωθείτε, ότι η διάμετρος του πάτου του τηγανιού να αντιστοιχεί στο μέγεθος της εστίας μαγειρέματος. Τοποθετείτε το τηγάνι στο κέντρο της εστίας μαγειρέματος.
- Στην ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος μπορεί να μην ενεργοποιηθεί ο αισθητήρας τηγανίσματος, σε περίπτωση που αποκλίνει το μέγεθος του τηγανιού ή λάθος τοποθετημένου τηγανιού. Βλέπε στο κεφάλαιο → "Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος"
- Άλλα είδη τηγανιών μπορεί να υπερθερμανθούν. Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί κάτω ή πάνω από την επιλεγμένη βαθμίδα θερμοκρασίας. Αρχίστε πρώτα με τη χαμηλότερη βαθμίδα θερμοκρασίας και αλλάξτε την ανάλογα με τις ανάγκες.

Βαθμίδες θερμοκρασίας

Βαθμίδα θερμοκρασίας	Κατάλληλη για
1	πολύ χαμηλή
2	χαμηλή
3	χαμηλή - μέτρια
4	μέτρια - υψηλή
5	υψηλή

Βαθμίδα θερμοκρασίας	Κατάλληλη για
1	Παρασκευή και βράσιμο για δέσιμο σαλτσών, τσιγάρισμα λαχανικών και τηγάνισμα φαγητών με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, βούτυρο ή μαργαρίνη.
2	Τηγάνισμα με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, βούτυρο ή μαργαρίνη, π.χ. ομελέτες.
3	Τηγάνισμα ψαριού και χοντρών φαγητών, π.χ. κεφτέδες και λουκάνικα.
4	Τηγάνισμα μισοψημένων ή καλοψημένων μπριζολών, κατεψυγμένα προϊόντα πανέ, λεπτά φαγητά όπως σνίτσελ, γύρος και λαχανικά.
5	Τηγάνισμα φαγητών σε υψηλές θερμοκρασίες, π.χ. μπριζόλες, μέσα ωμές, τηγανίτες από τριμμένες πατάτες και τηγανητές πατάτες σε φέτες.

Πίνακας

Στον πίνακα φαίνεται, ποια βαθμίδα θερμοκρασίας είναι κατάλληλη για κάθε φαγητό. Ο χρόνος ψησίματος μπορεί να αλλάζει ανάλογα με το είδος, το βάρος, το μέγεθος και την ποιότητα του φαγητού.

Η ρυθμισμένη βαθμίδα θερμοκρασίας αλλάζει ανάλογα με το χρησιμοποιούμενο τηγάνι.

Προθερμάνετε το άδειο τηγάνι, προσθέστε το λάδι και το φαγητό μετά το ηχητικό σήμα.

	Βαθμίδα θερ- μοκρασίας	Συνολικός χρόνος ψησίματος μετά το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Κρέας		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	4	6 - 10
Φιλέτο	4	6 - 10
Κοτολέτες*	3	10 - 15
Cordon bleu, σνίτσελ Βιέννης*	4	10 - 15
Μπριζόλα, μέσα ωμή (3 cm χοντρή)	5	6 - 8
Μπριζόλα, μισοψημένη ή καλοψημένη (3 cm χοντρή)	4	8 - 12
Στήθος πουλερικού (2 cm πάχος)*	3	10 - 20
Λουκάνικα βρασμένα ή ωμά*	3	8 - 20
Χάμπουργκερ, κεφτεδάκια, γεμιστά κεφτεδάκια*	3	6 - 30
Ραγκού, γύρος	4	7 - 12
Κιμάς	4	6 - 10
Μπέικον	2	5 - 8
Ψάρι		
Ψάρι, ψητό, ολόκληρο π.χ. πέστροφα	3	10 - 20
Φιλέτο ψαριού, φυσικό ή πανέ	3 - 4	10 - 20
Γαρίδες, καβούρια	4	4 - 8

* Γυρίστε πολλές φορές.

** Συνολική διάρκεια ανά μερίδα. Τηγανίστε διαδοχικά.



	Βαθμίδα θερ- μοκρασίας	Συνολικός χρόνος ψησίματος μετά το ηχητικό σήμα (λεπτά)
Φαγητά με αυγά		
Κρέπες**	5	1,5 - 2,5
Ομελέτα**	2	3 - 6
Αβγά μάτια	2 - 4	2 - 6
Ομελέτες, αλμυρές	2	4 - 9
Κρέπες Αυστρίας	3	10 - 15
γαλλικό τοστ	3	4 - 8
Πατάτες		
Τηγανητές πατάτες σε φέτες (από βραστές πατάτες με φλούδα)	5	6 - 12
Τηγανητές πατάτες (από ωμές πατάτες)	4	15 - 25
Τηγανίτες από τριμμένες πατάτες**	5	2,5 - 3,5
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας	2	50 - 55
Πατάτες γλασέ	3	15 - 20
Λαχανικά		
Σκόρδα, κρεμμύδια	1 - 2	2 - 10
Κολοκυθάκια, μελιτζάνες	3	4 - 12
Πιπεριές, πράσινα σπαράγγια	3	4 - 15
Σοταρισμένα σε λάδι λαχανικά, π.χ. κολοκυθάκια, πράσινες πιπεριές	1	10 - 20
Μανιτάρια	4	10 - 15
Λαχανικά γλασέ	3	6 - 10
Σοταρισμένα κρεμμύδια	3	5 - 10
Κατεψυγμένα προϊόντα		
Σνίτσελ	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Στήθος πουλερικού*	4	10 - 30
Νάγκετς κοτόπουλου	4	10 - 15
Γύρος (χοιρινό κρέας), γύρος (βοδινό κρέας)	4	10 - 15
Φιλέτο ψαριού, φυσικό ή πανέ	3	10 - 20
Φετάκια ψαριού πανέ	4	8 - 12
Τηγανητές πατάτες	5	4 - 6
Τηγανητά φαγητά, π.χ. λαχανικά στο τηγάνι με κοτόπουλο	3	6 - 10
Ανοιξιότικα ρολά	4	10 - 30
Καμαμπέρ/τυρί	3	10 - 15
Σάλτσες		
Σάλτσα ντομάτας με λαχανικά	1	25 - 35
Σάλτσα μπεσαμέλ	1	10 - 20
Σάλτσα τυριού, π.χ. σάλτσα γκοργκοντζόλα	1	10 - 20
Σάλτσες βρασμένες για συντήρηση, π.χ. σάλτσα ντομάτας, σάλτσα μπολονέζε	1	25 - 35
Γλυκές σάλτσες, π.χ. σάλτσα πορτοκάλι	1	15 - 25
Λοιπά φαγητά		
Καμαμπέρ/τυρί	3	7 - 10
Προμαγειρεμένα ξηρά προϊόντα με προσθήκη νερού, π.χ. μακαρονάκια	1	5 - 10
Κρουτόν	3	6 - 10
Αμύγδαλα/καρύδια/κουκουνάκια	4	3 - 15

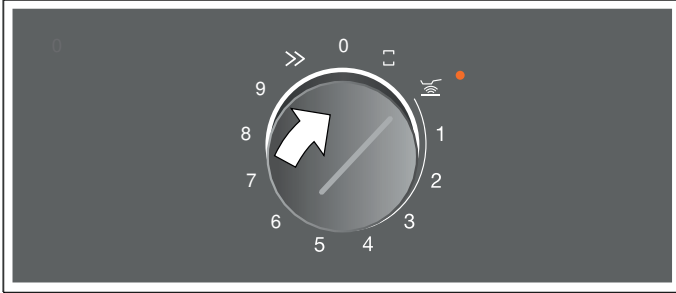
* Γυρίστε πολλές φορές.

** Συνολική διάρκεια ανά μερίδα. Τηγανίστε διαδοχικά.

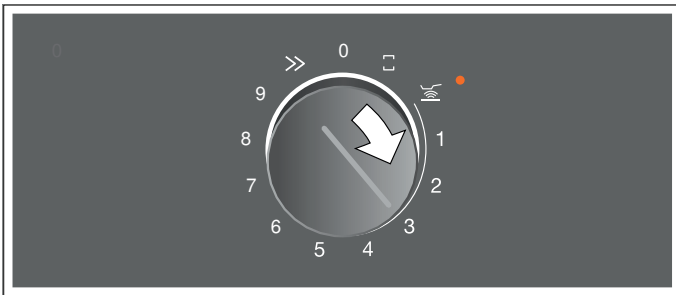
Έτσι ρυθμίζετε

Από τον πίνακα επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα θερμοκρασίας. Τοποθετήστε ένα άδειο μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.

- 1 Πατήστε το κουμπί χειρισμού και γυρίστε το στη θέση . Ο φωτεινός δακτύλιος του κουμπιού χειρισμού ανάβει άσπρος. Μετά από 3 δευτερόλεπτα ηχεί ένα σήμα, η ένδειξη κοντά στο σύμβολο  ανάβει.



- 2 Με τον διακόπτη χειρισμού επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα θερμοκρασίας.
Υπόδειξη: Για αυτή τη λειτουργία είναι διαθέσιμες οι βαθμίδες θερμοκρασίας από 1 έως 5, βλέπε στον πίνακα βαθμίδων θερμοκρασίας.



Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

Ο φωτεινός δακτύλιος χαμηλώνει την ένταση από λευκός σε πορτοκαλί, όσο η θερμαίνει η συσκευή. Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία ηχεί ένα ηχητικό σήμα.

- 3 Όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία ψησίματος, βάλτε πρώτα το λάδι και στη συνέχεια το φαγητό στο τηγάνι.

Υποδείξεις

- Εάν επιλεγεί μια βαθμίδα θερμοκρασίας πάνω από 5, αναβοσβήνει ο φωτεινός δακτύλιος πορτοκαλής και άσπρος, χωρίς να ενεργοποιηθεί η λειτουργία. Επιλέξτε μια κατάλληλη βαθμίδα θερμοκρασίας.
- Γυρίστε το φαγητό, για να μην καεί.

Απενεργοποίηση του αισθητήρα τηγανίσματος

Γυρίστε τον διακόπτη χειρισμού στη θέση 0. Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται και ενεργοποιείται ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

Για την προστασία σας η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας. Ανάλογα με την επιλεγμένη βαθμίδα ισχύος απενεργοποιείται η θέρμανση της ζώνης μαγειρέματος, όταν μετά από έναν ορισμένο χρόνο δεν έχει πραγματοποιηθεί καμία διαδικασία.

Βαθμίδα ισχύος	Απενεργοποίηση μετά
1	10 ώρες
2 έως 3	5 ώρες
4 έως 5	4 ώρες
6 έως 7	3 ώρες
8 έως 9	1 ώρα

Βαθμίδα θερμοκρασίας του αισθητήρα τηγανίσματος	Απενεργοποίηση μετά
1 έως 5	3 ώρες

Ένα ηχητικό σήμα δείχνει, ότι ο χρόνος έχει λήξει. Ο φωτεινός δακτύλιος του ενεργοποιημένου διακόπτη χειρισμού αναβοσβήνει άσπρος και πορτοκαλής.

Γυρίστε τον διακόπτη χειρισμού στη θέση 0. Ρυθμίστε ξανά τη ζώνη μαγειρέματος.

Καθαρισμός

Κατάλληλα υλικά καθαρισμού και συντήρησης μπορείτε να προμηθευτείτε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στο δικό μας eShop (ηλεκτρονικό κατάστημα).

Βάση εστιών

Καθαρισμός

Καθαρίζετε τη βάση εστιών πάντοτε μετά το μαγείρεμα. Έτσι εμποδίζετε να καούν τα κολλημένα υπολείμματα. Καθαρίστε τη βάση εστιών, αφού πρώτα σβήσει η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

Καθαρίστε τη βάση εστιών με ένα υγρό πανί καθαρισμού και μετά στεγνώστε τη με ένα πανί, για να μη δημιουργηθούν λεκέδες αλάτων.

Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για βάσεις εστιών αυτού του είδους. Προσέξτε παρακαλώ, τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία του προϊόντος.

Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιήσετε:

- Μη αραιωμένα απορρυπαντικά πλυσίματος πιάτων
- Απορρυπαντικά για το πλυντήριο των πιάτων
- Υλικά τριψίματος
- Ισχυρά απορρυπαντικά, όπως σπρέι ηλεκτρικού φούρνου ή υλικά απομάκρυνσης λεκέδων
- Τραχιά σφουγγάρια
- Συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού

Η σκληρή ρύπανση απομακρύνεται καλύτερα με μια ξύστρα γυαλιού του εμπορίου. Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή

Κατάλληλες ξύστρες γυαλιού μπορείτε να προμηθευτείτε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στο δικό μας ηλεκτρονικό κατάστημα (Onlineshop).

Με ειδικά σφουγγάρια για τον καθαρισμό των βάσεων εστιών υαλοκεραμικού υλικού πετυχαίνετε καλά αποτελέσματα καθαρισμού.

Πιθανοί λεκέδες

Υπολείμματα αλάτων και νερού	Καθαρίζετε τη βάση εστιών, μόλις κρυώσει αρκετά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένα κατάλληλο απορρυπαντικό για υαλοκεραμικές βάσεις εστιών.*
Ζάχαρη, άμυλο ρυζιού ή πλαστικό	Καθαρίστε αμέσως. Χρησιμοποιήστε μια ξύστρα γυαλιού. Προσοχή: Κίνδυνος εγκαυμάτων.*

* Στη συνέχεια καθαρίστε μ' ένα υγρό πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα πανί κουζίνας.

Υπόδειξη: Μη χρησιμοποιήσετε κανένα απορρυπαντικό, όσο η βάση εστιών είναι καυτή, γιατί έτσι μπορεί να δημιουργηθούν λεκέδες. Βεβαιωθείτε, ότι όλα τα υπολείμματα του χρησιμοποιούμενου απορρυπαντικού έχουν απομακρυνθεί.

Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος

Για να αποφύγετε ζημιές στο πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος, ακολουθήστε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων
- Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια πανιά καθαρισμού.
- Μη χρησιμοποιήσετε ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος.
- Μη χρησιμοποιείτε καμιά ξύστρα γυαλιού ή αιχμηρά αντικείμενα.

Κουμπιά χειρισμού

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε υλικά τριψίματος ή ισχυρά καθαριστικά. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, το κουμπί χειρισμού μπορεί έτσι να υποστεί ζημιά.

Το λεμόνι και το ξίδι είναι ακατάλληλα για τον καθαρισμό του κουμπιού χειρισμού. Μπορούν να δημιουργηθούν λεκέδες.

Καθαριότητα του πλαισίου χειρισμού

Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά ή διαβρωτικά προϊόντα. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρα γυαλιού. Μπορεί να προκληθεί βλάβη στο πλαίσιο χειρισμού.

Το λεμόνι και το ξίδι δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για την καθαριότητα του πεδίου χειρισμού. Μπορεί να εμφανιστούν θαμποί λεκέδες.

FAQ

Θόρυβοι

Γιατί ακούγονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θόρυβοι;

Ανάλογα με την υφή του πάτου του μαγειρικού σκεύους μπορεί να δημιουργηθούν θόρυβοι κατά τη λειτουργία της βάσης εστιών. Αυτοί οι θόρυβοι είναι κάτι το κανονικό και ανήκουν στην επαγωγική τεχνολογία. Δεν επισημαίνουν κανένα ελάττωμα.

Πιθανοί θόρυβοι:

Βαθύς βόμβος, όπως σε ένα μετασχηματιστή:

Δημιουργείται κατά το μαγείρεμα σε υψηλή βαθμίδα μαγειρέματος. Ο θόρυβος εξαφανίζεται ή εξασθενίζει, όταν ελαττωθεί η βαθμίδα μαγειρέματος.

Βαθύ σφύριγμα:

Δημιουργείται, όταν το μαγειρικό σκεύος είναι άδειο. Αυτός ο θόρυβος εξαφανίζεται, όταν στο μαγειρικό σκεύος βάλετε νερό ή τρόφιμα.

Τρίξιμο:

Δημιουργείται στα μαγειρικά σκεύη, που αποτελούνται από διαφορετικά υλικά, τοποθετημένα το ένα πάνω στο άλλο ή σε περίπτωση ταυτόχρονης χρήσης μαγειρικών σκευών διαφορετικού μεγέθους και διαφορετικού υλικού. Η ένταση του θόρυβου μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα και τον τρόπο μαγειρέματος του φαγητού.

Οξύ σφύριγμα:

Μπορεί να δημιουργηθεί, όταν λειτουργούν δύο εστίες μαγειρέματος ταυτόχρονα στην υψηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος. Το σφύριγμα εξαφανίζεται ή εξασθενίζει, όταν ελαττωθεί η βαθμίδα μαγειρέματος.

Θόρυβος ανεμιστήρα:

Η βάση εστιών είναι εξοπλισμένη με έναν ανεμιστήρα, που ενεργοποιείται σε περίπτωση υψηλών θερμοκρασιών. Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί επίσης και μετά την απενεργοποίηση της βάσης εστιών, εάν η μετρημένη θερμοκρασία είναι ακόμη πολύ υψηλή.

Μαγειρικό σκεύος

Ποιό μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για την επαγωγική βάση εστιών;

Για πληροφορίες για τα μαγειρικά σκεύη, που είναι κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα, βλέπε στο κεφάλαιο → *"Μαγείρεμα με επαγωγή"*

Γιατί δε θερμαίνει η ζώνη εστιών;

Δεν είναι ενεργοποιημένη η ζώνη μαγειρέματος, πάνω στην οποία βρίσκεται το μαγειρικό σκεύος.

Βεβαιωθείτε, ότι η ζώνη μαγειρέματος, πάνω στην οποία βρίσκεται το μαγειρικό σκεύος, είναι ενεργοποιημένη.

Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μικρό για την ενεργοποιημένη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα.

Βεβαιωθείτε, ότι το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα και ότι βρίσκεται πάνω στη ζώνη μαγειρέματος, της οποίας το μέγεθος ανταποκρίνεται καλύτερα στο μαγειρικό σκεύος. Για πληροφορίες για το είδος, το μέγεθος και τη θέση τοποθέτησης του μαγειρικού σκεύους βλέπε στο κεφάλαιο → *"Μαγείρεμα με επαγωγή"* και → *"Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος"*.

Γιατί διαρκεί τόσο πολύ, μέχρι να ζεσταθεί το μαγειρικό σκεύος ή γιατί δε ζεσταίνεται αρκετά, παρόλο που είναι ρυθμισμένη μια υψηλή βαθμίδα μαγειρέματος;

Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μικρό για την ενεργοποιημένη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα.

Βεβαιωθείτε, ότι το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα και ότι βρίσκεται πάνω στη ζώνη μαγειρέματος, της οποίας το μέγεθος ανταποκρίνεται καλύτερα στο μαγειρικό σκεύος. Για πληροφορίες για το είδος, το μέγεθος και τη θέση τοποθέτησης του μαγειρικού σκεύους βλέπε στο κεφάλαιο → *"Μαγείρεμα με επαγωγή"* και → *"Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος"*.

Καθαρισμός

Πώς καθαρίζεται η βάση εστιών;

Ιδανικά αποτέλεσμα πετυχαίνετε με ειδικά απορρυπαντικά υαλοκεραμικού υλικού. Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος, καθαριστικά για πλυντήριο πιάτων (συμπυκνώματα) ή τραχιά πανιά καθαρισμού.

Περισσότερες πληροφορίες για τον καθαρισμό και τη φροντίδα της βάσης εστιών θα βρείτε στο κεφάλαιο → "Καθαρισμός"

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση μιας βλάβης;

Κατά κανόνα οι βλάβες είναι μικροπροβλήματα, που μπορούν εύκολα να διορθωθούν. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις υποδείξεις στον πίνακα.

Ένδειξη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Καμία	<p>Η παροχή του ρεύματος έχει διακοπεί.</p> <p>Η συσκευή δε συνδέθηκε σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας.</p> <p>Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.</p>	<p>Με τη βοήθεια άλλων ηλεκτρικών συσκευών ελέγξτε, εάν έχει παρουσιαστεί ένα βραχυκύκλωμα στην παροχή του ρεύματος.</p> <p>Βεβαιωθείτε, ότι η συσκευή έχει συνδεθεί σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας.</p> <p>Όταν η βλάβη δεν μπορεί να αποκατασταθεί, πληροφορήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.</p>
Ο φωτεινός δακτύλιος του διακόπτη χειρισμού αναβοσβήνει πορτοκαλής και άσπρος	<p>Η ζώνη μαγειρέματος ήταν για ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και χωρίς διακοπή σε λειτουργία.</p> <p>Ο διακόπτης χειρισμού δεν έχει γυριστεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.</p> <p>Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποίησε την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος.</p> <p>Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποιήθηκαν όλες οι ζώνες μαγειρέματος.</p>	<p>Η αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας ενεργοποιήθηκε. Βλέπε στο κεφάλαιο → "Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας" στη σελίδα 74.</p> <p>Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα και ενεργοποιήστε εκ νέου τη ζώνη μαγειρέματος.</p>
Ακούγονται 3 σήματα και ο φωτεινός δακτύλιος ανάβει 3 φορές	<p>Η λειτουργία PowerBoost δεν ενεργοποιήθηκε σωστά.</p> <p>Η λειτουργία PowerBoost απενεργοποιήθηκε αυτόματα, για να προστατέψει τα ηλεκτρονικά εξαρτήματα στο εσωτερικό της βάσης εστιών.</p>	<p>Βλέπε στο κεφάλαιο → "Λειτουργία PowerBoost" στη σελίδα 71.</p> <p>Γυρίστε τον διακόπτη χειρισμού στη θέση 0. Ενεργοποιήστε ξανά τη ζώνη μαγειρέματος, όπως συνήθως.</p>
Ο φωτεινός δακτύλιος του διακόπτη χειρισμού αναβοσβήνει γρήγορα και πορτοκαλής	<p>Η τάση λειτουργίας είναι ελαττωματική, εκτός της κανονικής περιοχής λειτουργίας.</p> <p>Η βάση εστιών δεν είναι σωστά συνδεδεμένη</p>	<p>Πληροφορήστε τον προμηθευτή ηλεκτρικής ενέργειας.</p> <p>Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος. Βεβαιωθείτε, ότι έχει συνδεθεί σύμφωνα με το διάγραμμα συνδεσμολογίας.</p>


Υποδείξεις

- Εάν ο φωτεινός δακτύλιος του διακόπτη χειρισμού αναβοσβήνει γρήγορα και πορτοκαλής, αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος, περιμένετε 30 δευτερόλεπτα και συνδέστε την μετά ξανά. Σε περίπτωση που εμφανίζεται η ένδειξη ξανά, ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών και αναφέρετε τον ακριβή κωδικό βλάβης.
- Σε περίπτωση που παρουσιαστεί ένα σφάλμα, δεν περνά η συσκευή στη λειτουργία ετοιμότητας (stand-by).

Λειτουργία παρουσίασης

Εάν ο φωτεινός δακτύλιος του διακόπτη χειρισμού ανάβει άσπρος και η ζώνη μαγειρέματος δε θερμαίνει, τότε είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία παρουσίασης. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος. Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα και συνδέστε ξανά τη συσκευή.

Απενεργοποιήστε στη συνέχεια τη λειτουργία παρουσίασης μέσα σε 3 λεπτά ως ακολούθως:

- 1 Γυρίστε τον διακόπτη χειρισμού από τα δεξιά προς τα αριστερά στη θέση >>.
- 2 Γυρίστε τον ίδιο διακόπτη χειρισμού δεξιά στη θέση .
- 3 Γυρίστε τον ίδιο διακόπτη χειρισμού αριστερά στη θέση 0.
Ο φωτεινός δακτύλιος του διακόπτη χειρισμού ανάβει άσπρος.

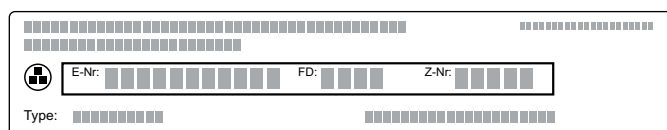
Η λειτουργία παρουσίασης είναι απενεργοποιημένη.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών


Η υπηρεσία εξυπηρέτησης των πελατών μας βρίσκεται πάντα στη διάθεσή σας, εάν η συσκευή σας χρειάζεται επισκευή. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιττών επισκέψεων του προσωπικού της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθμός E και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον πλήρη αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε στην κάτω πλευρά της συσκευής.



Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

E-Nr.	FD-Nr.
Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών 	

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182
χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

Εμπιστευτείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη δική σας οικιακή συσκευή.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom

GAGGENAU



9001360095 en, es, pt, el (021024)