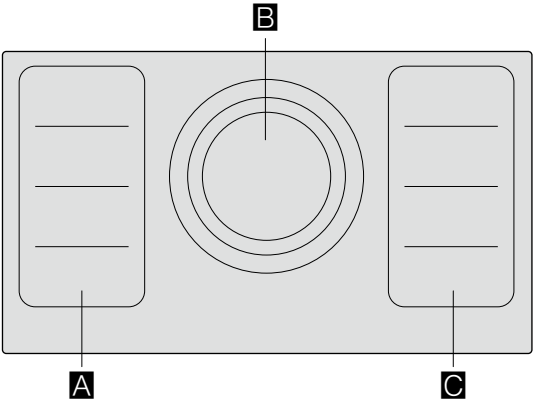


VI 492 103
VI 492 113

Placa de cocción



			<i>i</i> 2*	<i>b</i> *
A / C			2.200 W	3.700 W
			3.300 W	3.700 W
B	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	Ø 26		2.600 W	3.700 W
	Ø 32		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Índice

Uso correcto del aparato	4
Indicaciones de seguridad importantes	5
Causas de los daños	7
Vista general	7
Protección del medio ambiente	8
Consejos para ahorrar energía	8
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	8
La cocción por inducción	8
Ventajas de la Cocción por Inducción	8
Recipientes	8
Presentación del aparato	10
El panel de mando	10
Mandos de control	11
Las zonas de cocción	11
Indicador de calor residual	11
Accesorios especiales	11
Manejo del aparato	12
Ajustar la zona de cocción	12
Consejos para cocinar	13
Función Wok	14
El Wok y su accesorio	14
Cocinar en Wok	14
Activar	14
Desactivar	14
Tabla	15
Zona Flex	16
Consejos para el uso de recipientes	16
Como dos zonas de cocción independientes	16
Como una única zona de cocción	16
Funciones del reloj temporizador	17
El reloj avisador	17
Cronómetro de cocina	17
Función PowerBoost	18
Activar	18
Desactivar	18
Función Freír	18
Ventajas al freír	18
Sartenes para la función Freír	18
Los niveles de temperatura	19
Tabla	19
Así se programa	21

Bloqueo del control para limpieza	21
Desconexión automática de seguridad	21
Ajustes básicos	22
Acceder a los ajustes básicos	22
Home Connect	23
Menú de ajustes de Home Connect	23
Configuración	24
Conectar/desconectar la red wifi	25
Restablecer la conexión	25
Actualización de software	26
Diagnóstico remoto	26
Indicaciones sobre protección de datos	26
Declaración de conformidad	26
Conexión de la campana extractora	27
Conexión mediante la red doméstica	27
Conexión directa	28
Controlar la campana mediante la placa de cocción	28
Prueba de recipiente	29
Limpieza	30
Placa de cocción	30
Marco de la placa de cocción	30
Mando de control	30
Soporte para sartén Wok	30
Preguntas frecuentes	31
¿Qué hacer en caso de avería?	33
Modo Demo	34
Servicio de Asistencia Técnica	34
Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	34

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 asfixia!

El material de embalaje es peligroso para los niños. No dejar que los niños jueguen con el material de embalaje.

⚠ 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!

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

Causas de los daños

¡Atención!

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

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

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

Protección del medio ambiente

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

Consejos para ahorrar energía

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

La cocción por inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

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

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

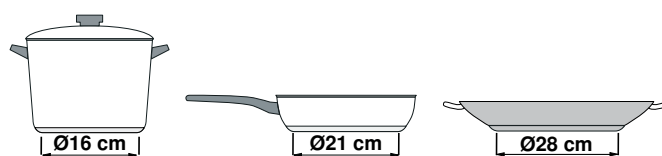
Recipientes

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

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

Para comprobar si los recipientes son adecuados para inducción, consultar el capítulo → "Prueba de 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, probar en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

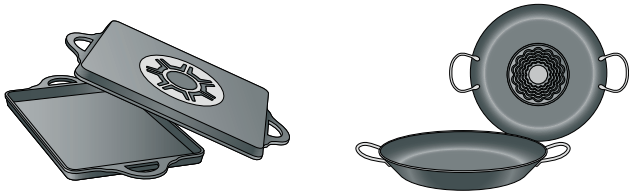


Cuando se utilice la Zona Flex como una única zona de cocción se pueden utilizar recipientes de mayor tamaño indicados especialmente para esta zona. Se puede encontrar más información sobre el tamaño y posicionamiento de los recipientes en el capítulo

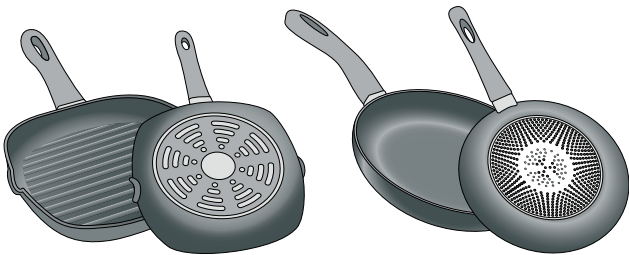


Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

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



- Si el material de la base del recipiente está compuesto, entre otros, de fragmentos de aluminio, la superficie ferromagnética también se reduce. Puede ser que el recipiente no se caliente de forma adecuada o que la placa de cocción ni siquiera lo detecte.



Recipientes no apropiados

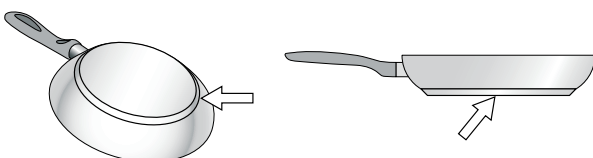
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

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

Características de la base del recipiente

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

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



Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, el nivel de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción parpadea. Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 9 minutos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Recipientes vacíos o con base fina

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

Detección de recipiente

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

Detección automática en zonas de cocción dobles o triples

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

Presentación del aparato

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

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

Este aparato funciona conectado a la red y puede controlarse a través de un dispositivo móvil.Para ello, primero es preciso conectar el aparato a la red de internet doméstica. → *"Home Connect"* en la *página 23*

El panel de mando



Superficies de mando	
	Bloqueo del control para limpieza
	Función Freír
	Ajustes básicos
	Selección de ajustes
	Cronómetro
	Reloj avisador

Paneles indicadores	
	Operatividad
	Niveles de potencia
	Calor residual
	Reloj avisador
	Cronómetro
	Zona de cocción
	Función PowerBoost
	Zona Flex activada
	Zona Flex desactivada
	Función Wok
	Función Freír
	Indicador de temperatura de la Función Freír
	Red doméstica

Sensores de selección

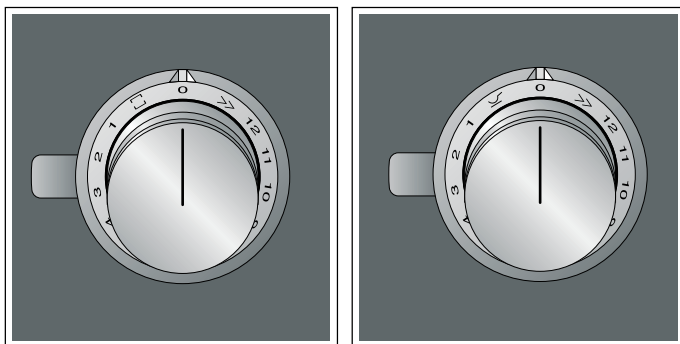
Cuando se enciende la placa, se iluminan los símbolos de los sensores de selección que están disponibles en ese momento.

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

Notas

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

Mandos de control



Con los mandos de control se pueden seleccionar el nivel de potencia, la función PowerBoost, la Zona Flex y la función Wok.

1	Nivel de potencia mínima
12	Nivel de potencia máxima
»	Función PowerBoost
□	Zona Flex activada
W	Función Wok

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.

Panel indicador	Interpretación
○ Apagado	Aparato APAGADO
● Iluminado en naranja	Aparato ENCENDIDO
☀ Parpadeo naranja	Aparato APAGADO Indicador de calor residual
● Iluminado en azul	Home Connect
☀ Parpadeo azul	Home Connect
☀ Parpadeo que cambia de naranja a blanco	Desconexión de seguridad, apagón
☀ Parpadeo que cambia de amarillo a magenta	Avería en el aparato ¡Llamar al servicio de atención al cliente!
● Se ilumina en verde durante unos instantes y luego cambia a amarillo	El aparato arranca, pero solo tras conectarlo por primera vez o tras un apagón

Las zonas de cocción

Zonas de cocción

□/○	Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
◎	Zona de cocción triple	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior (◎ o ◎) que se desea poner en funcionamiento.
≡	Zona Flex	Ver capítulo → "Zona Flex".

Utilizar solo recipientes que sean adecuados para inducción; ver el 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. Indica que la zona de cocción aún está caliente. Evitar tocar la zona de cocción mientras se muestre esta indicación o inmediatamente después de que se apague.

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

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

y parpadeará el anillo luminoso del mando de control.

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

Girar el mando de control hasta la posición 0.

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

Accesorios especiales

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

- CA 051 300 Plancha de TeppanYaki hecha de material multicapa
- CA 052 300 Plancha hecha de fundición de aluminio
- WP 400 001 Sartén Wok
- WZ 400 001 Soporte para sartén Wok

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

Manejo del aparato

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

Ajustar la zona de cocción

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

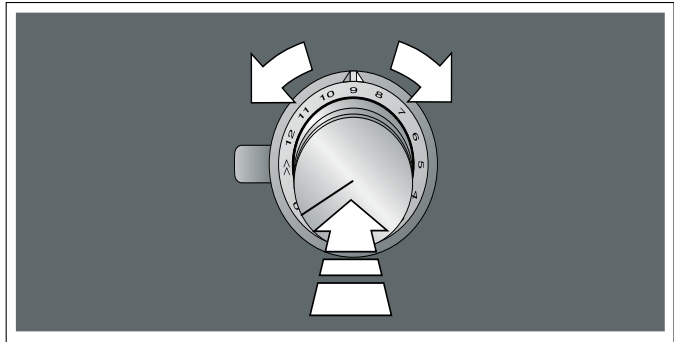
0	zona de cocción apagada.
Nivel de potencia 1	potencia mínima
Nivel de potencia 12	potencia máxima

Notas

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

Seleccionar el nivel de potencia

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



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

Apagar la zona de cocción

Girar el mando de control hasta la posición 0.

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

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

En este caso, el anillo luminoso del mando de control parpadea. Girar de nuevo el mando hasta la posición 0, el anillo luminoso deja de parpadear.

Consejos para cocinar

Recomendaciones

- Remover de vez en cuando si se calientan purés, cremas y salsas espesas.
- Utilizar el nivel de potencia 10 - 12 durante el precalentamiento.
- Durante la cocción con tapa, reducir el nivel de potencia cuando empiece a salir vapor entre la tapa y el recipiente. No es necesario que salga vapor para garantizar un buen cocinado.
- Tras el cocinado, mantener el recipiente tapado hasta servir el alimento.
- Para cocinar con olla exprés, seguir las instrucciones del fabricante.
- No cocinar excesivamente los alimentos para mantener sus propiedades nutricionales. El reloj avisador puede ser útil para programar el tiempo adecuado de cocinado.

- Para un cocinado más sano, es recomendable evitar que el aceite humee.
- Para dorar alimentos, freírlos en porciones pequeñas, una tras otra.
- Algunos recipientes pueden alcanzar temperaturas altas durante el cocinado. Se recomienda el uso de manoplas de cocina para su manipulación.
- Hay consejos para ahorrar energía durante el cocinado en el capítulo → *"Consejos para ahorrar energía" en la página 8.*

Tabla de cocción

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

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

Función Wok

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

El Wok y su accesorio

(No incluido en el aparato)

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

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

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

No calentar el Wok vacío.

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

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

Para cocinar al vapor, utilizar una cesta de bambú.

Notas

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

Cocinar en Wok

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

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

Proceda del siguiente modo:

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

¡Atención!

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

Activar

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

La función se habrá activado.

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

Desactivar

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

La función se habrá desactivado.

Tabla

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

Zona Flex

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

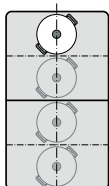
Se compone de cuatro inductores que funcionan de forma independiente. Cuando la Zona Flex está en funcionamiento sólo se activa la zona que está cubierta por el recipiente.

Nota: Utilizar recipientes de cocina con el diámetro adecuado. La base del recipiente para cocinar no debe sobrepasar la zona de cocción marcada.

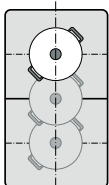
Consejos para el uso de recipientes

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

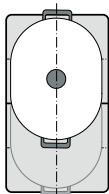
Como una única zona de cocción



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

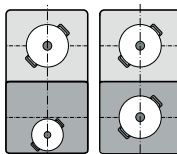


Diámetro mayor de 13 cm
Situar el recipiente en una de las tres posiciones que se muestran en la imagen.



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. El indicador 0 se ilumina. El nivel de potencia se ilumina en los indicadores visuales de las dos zonas de cocción.

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. Se ilumina el indicador 0.

La Zona Flex se ha desactivado. Las dos zonas de cocción siguen funcionando como dos zonas de cocción independientes.

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

Funciones del reloj temporizador

Su placa dispone de dos funciones para programar el tiempo:

- Reloj avisador
- Cronómetro de cocina

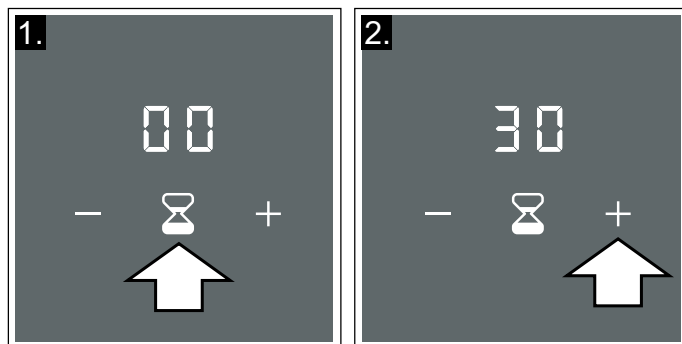
El reloj avisador

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

Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes. Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.

Así se programa

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



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

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

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

Modificar o cancelar el tiempo

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

Una vez transcurrido el tiempo

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

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

Cronómetro de cocina

El cronómetro de cocina muestra el tiempo de cocción transcurrido hasta el momento en minutos y segundos (mm.ss). La duración máxima es de 99 minutos y 59 segundos (99.59). Una vez se haya alcanzado este valor, comienza de nuevo por 00.00.

El cronómetro de cocina es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes. Esta función no apaga automáticamente las zonas de cocción.

Activar

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

El tiempo comienza a transcurrir.

Detener el cronómetro

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

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

Desactivar

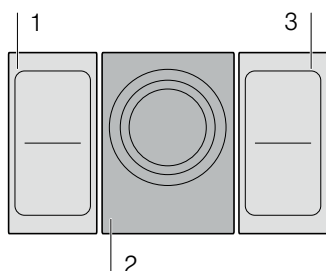
Mantener pulsado el símbolo ⌚ durante unos segundos. El cronómetro se detiene y los indicadores del cronómetro de cocina se apagan.

La función se ha desactivado.

Función PowerBoost

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

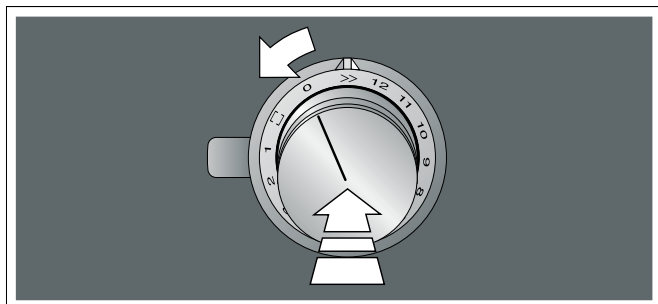
Esta función está disponible en todas las zonas de cocción siempre que la otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento. De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán **P** y **12**; a continuación se ajustará automáticamente el nivel de potencia **12**, sin activarse la función. En este caso 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 **>>**. Los indicadores **P** y **>>** se iluminan.



La función se habrá activado.

Desactivar

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

La función se habrá desactivado.

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

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

Función Freír

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

Ventajas al freír

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

Notas

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

Sartenes para la función Freír

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

- GP900001 recipiente de 15 cm de diámetro.
- GP900002 recipiente de 19 cm de diámetro.
- GP900003 recipiente de 21 cm de diámetro.
- GP900004 recipiente de 28 cm de diámetro. Solo recomendado para la zona triple.

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

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

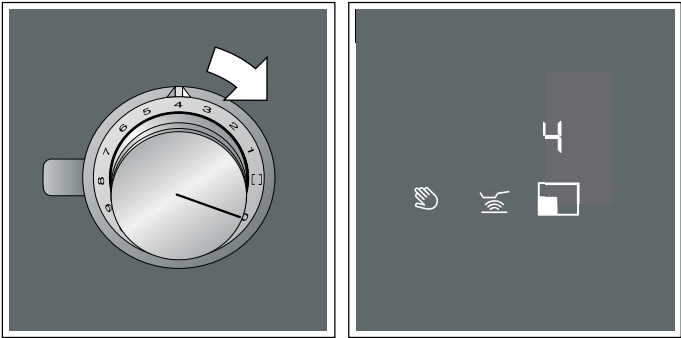
* Dar la vuelta con frecuencia.

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

Así se programa

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

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



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



La función se habrá activado.
El indicador de temperatura ,  ó  y el nivel de temperatura seleccionado permanecen iluminados hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Entonces suena una señal y el indicador de temperatura se apaga.

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

Notas

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

Apagar la función Freír

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

Bloqueo del control para limpieza

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

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

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

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

Notas

- El bloqueo no afecta a los mandos de control. Se puede apagar la placa de cocción cuando se desee.
- Durante el bloqueo la placa de cocción deja de suministrar potencia. Las zonas de cocción pueden permanecer calientes.

Desconexión automática de seguridad

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

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

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

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

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

Ajustes básicos

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

Indica- dor	Función
c 1	Tonos de aviso
ON	Todos los tonos de aviso activados.*
OFF	Solo aviso de error activado.
c 2	Función Power-Management.Limitar la potencia total de la placa de cocción (vatios)
OFF	Desactivada.*
1000	Potencia mínima
1500	
2000	
...	
9500	Potencia máxima de la placa de cocción
c 3	Comprobar el recipiente de cocina, resultado del proceso de cocción
0	No adecuado
1	No óptimo
2	Adecuado
c 4	Volver a los ajustes por defecto
OFF	Ajustes personales.*
ON	Restablecer los ajustes de fábrica.
c 5	Arranque automático del ventilador
OFF	Desactivado.
	En caso necesario, la campana debe encenderse manualmente.
A	Conectado con funcionamiento automático.*
	La campana se enciende al encender una placa independiente en funcionamiento automático.
1/2/3	Activado con funcionamiento manual.
	La campana se conecta al ajustar una placa independiente en funcionamiento con un nivel de ventilador fijo.
c 6	Marcha en inercia
OFF	El ventilador se apaga junto con la placa de cocción.
A	Conectado con funcionamiento automático.*
ON	Conectado con marcha en inercia estándar.
NO	Ninguna modificación de los ajustes.

* Ajuste básico

Indica- dor	Función
c 7	Conexión automática de la iluminación
OFF	Desactivado.*
ON	Activado.
	La iluminación se conecta al conectarse la placa de cocción.
c 8	Desconexión automática de la iluminación
OFF	Desactivado.*
	La iluminación se desactiva al apagarse la placa de cocción.
ON	Activado.
	La iluminación se activa al apagarse la placa de cocción.
Fun	Activado.
	La iluminación se desconecta durante la marcha en inercia del ventilador se enciende y se apaga al finalizar la ventilación,.

* Ajuste básico

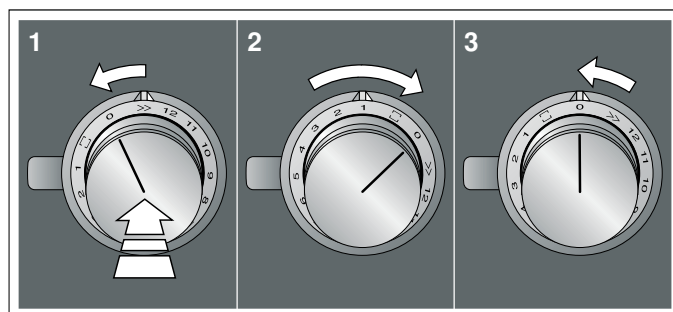
Notas

- Los ajustes **c 5**, **c 6**, **c 7** y **c 8** solo se muestran si el aparato está conectado con una campana extractora.
- Los ajustes **c 7** y **c 8** solo se muestran si el aparato está conectado con una campana extractora con iluminación.

Acceder a los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

- Seguir los siguientes pasos uno tras otro sin interrupción.
- Presionar y girar uno de los mandos de control hacia la izquierda, hasta la posición >>>.
- Girar la perilla de control hacia la derecha, hasta la posición 1.
- Girar el mando de control hacia la izquierda, hasta la posición 0.
Se ilumina el símbolo . El anillo luminoso del mando de control se ilumina en color amarillo



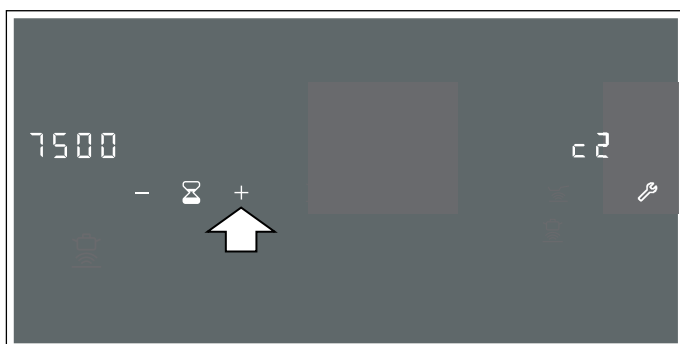
- 5 Pulsar el símbolo . Los indicadores muestran la información del producto.

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

- 6 Al pulsar de nuevo el símbolo  accederá a los ajustes básicos. En las indicaciones visuales se iluminan  1 y  07 como ajuste predeterminado.



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



- 9 Pulsar el símbolo  durante más de 4 segundos.

Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir de los ajustes básicos

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

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

Home Connect

Esta placa de cocción es compatible con wifi; los ajustes pueden enviarse a la placa de cocción mediante un dispositivo móvil.

Si la placa de cocción no está conectada a la red doméstica, esta funciona como una placa de cocción sin conexión a la red. La placa de cocción se puede manejar siempre a través del mando de control.

La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect en el país en cuestión. Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países. Se puede encontrar más información en la página www.home-connect.com.

Notas

- Las placas de cocción no son adecuadas para utilizarse sin estar bajo vigilancia. El proceso de cocción debe supervisarse.
- Se deben tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual y debe asegurarse que se respetan también al utilizar el aparato mediante la aplicación Home Connect. Tener en cuenta también las indicaciones de la aplicación Home Connect. → "Indicaciones de seguridad importantes" en la página 5
- Se pueden modificar los ajustes básicos de la placa de cocción con la aplicación Home Connect. No es posible llevar a cabo el inicio a distancia o el ajuste de un nivel de potencia.
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. En este momento, no es posible manejarlo desde la aplicación Home Connect.

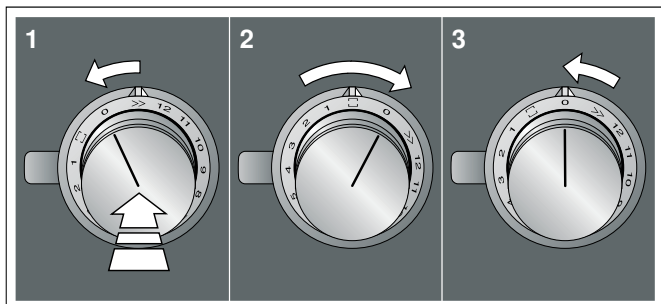
Menú de ajustes de Home Connect

Para conectar el aparato a la aplicación Home Connect o para realizar ajustes en la conexión a la red doméstica, debe abrirse el menú de ajustes de Home Connect del aparato.

Nota: Es importante seguir los siguientes pasos uno tras otro sin interrupción.

- 1 Pulsar cualquier mando de control y girar una vez a la izquierda hasta la posición . Mantener presionado el mando de control.
- 2 Girar el mando de control dos veces hacia la derecha hasta la posición  o . Mantener presionado el mando de control.

- 3 Girar el mando de control una vez hacia la izquierda, hasta la posición 0.



Nota: Si se realizan ajustes en el menú de ajustes de Home Connect, hay que salir de la misma manera del menú de Home Connect para guardar los ajustes.

Paneles indicadores del anillo luminoso del mando de control

- El anillo luminoso del mando de control se ilumina en azul mientras el usuario se encuentre en el menú de Home Connect.
- El anillo luminoso del mando de control parpadea en azul mientras el aparato se conecta a la red doméstica.
- El anillo luminoso se ilumina en verde si el aparato ha podido conectarse a la red doméstica.
- El anillo luminoso se ilumina en rojo si el aparato no ha podido conectarse a la red doméstica.

Configuración

Para poder establecer los ajustes a través de Home Connect, hay que tener instalada y habilitada la aplicación Home Connect en el dispositivo móvil.

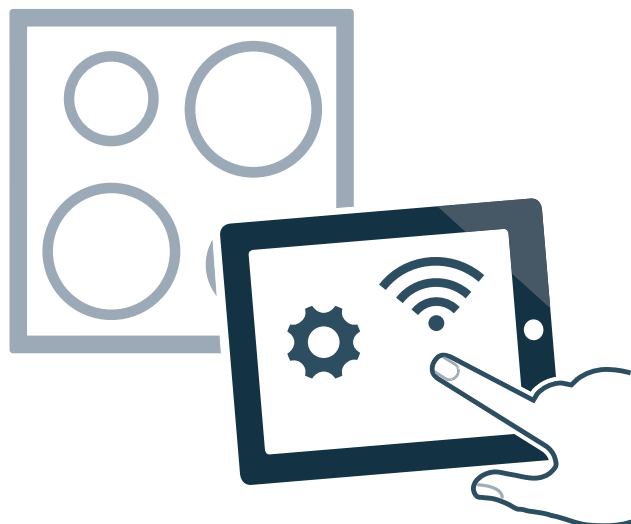
Nota: Durante el funcionamiento activo conectado a la red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.

Configurar la aplicación Home Connect

Nota: Se necesita un dispositivo móvil equipado con la última versión del sistema operativo.

- 1 Abrir en el dispositivo móvil la App Store (dispositivos Apple) o Google Play Store (dispositivos Android).
- 2 Introducir en el buscador el concepto «Home Connect».
- 3 Seleccionar la aplicación Home Connect e instalarla en el dispositivo móvil.
- 4 Iniciar la aplicación y crear el acceso a Home Connect. La aplicación le guiará durante el proceso de registro. Anotar su correo electrónico y contraseña.

Conectar el aparato a la red de internet doméstica



- 1 Seguir los siguientes pasos uno tras otro sin interrupción.
- 2 Pulsar cualquier mando de control y girar a la izquierda hasta la posición >>.
- 3 Girar el mando de control hacia la derecha hasta la posición □ o ∩.
- 4 Girar el mando de control hacia la izquierda, hasta la posición 0.
El anillo luminoso de la perilla de control se ilumina en color azul.
- 5 Girar el mando de control hacia la derecha hasta la posición □ o ∩.
En el panel de mando se muestran de forma alterna **HHC** y **CON I**. El anillo luminoso del mando de control parpadea en azul. La placa de cocción está lista para el registro en la red doméstica.

Conexión automática a la red doméstica

Es necesario contar con un router con función WPS. Se puede encontrar más información en el manual del router. Se necesita acceso al router.

De lo contrario, seguir los pasos en «Conexión manual a la red doméstica».

- 1 En el plazo de 2 minutos, pulsar la tecla WPS en el router.
- 2 Iniciar la aplicación Home Connect en el dispositivo móvil y seguir las indicaciones para iniciar sesión automáticamente en la red.

Conexión manual a la red doméstica

Nota: Para el registro manual en la red doméstica (wifi), se necesita el nombre de la red (SSID) y la contraseña (key) de la red doméstica.

- 1 Esperar dos minutos hasta el anillo luminoso del mando de control parpadee en rojo y en el panel de mando se ilumine **CON 2**.
El aparato está ahora en modo manual.
- 2 Ir al menú de ajustes general del dispositivo móvil y acceder a los ajustes de wifi.
Está disponible la conexión wifi «HomeConnect» en el dispositivo móvil.
- 3 Conectar con la conexión wifi «HomeConnect» (contraseña: «HomeConnect»).
- 4 Iniciar la aplicación en el dispositivo móvil y seguir las indicaciones para iniciar sesión automáticamente en la red.
- 5 El aparato está disponible en la aplicación en el dispositivo móvil si en el panel de mando se ilumina  y el anillo luminoso del mando de control se ilumina en color verde.

Nota: Si el anillo luminoso del mando de control se ilumina en color rojo, no se pudo establecer una conexión con la red doméstica. Comprobar el router e iniciar de nuevo el proceso de conexión. Comprobar que la contraseña se ha introducido correctamente.

Volver a iniciar el proceso de conexión

- 1 Girar el mando de control hacia la izquierda, hasta la posición **0**.
El anillo luminoso de la perilla de control se ilumina en color azul.
- 2 Girar el mando de control hacia la derecha hasta la posición  o .
En el panel de mando se muestran de forma alterna **HHC** y **CON 1**. El anillo luminoso del mando de control parpadea en azul. La placa de cocción está lista para el registro en la red doméstica.

Salir del menú de ajustes de Home Connect

- 1 Seguir los siguientes pasos uno tras otro sin interrupción.
- 2 Presionar y girar el mando de control hacia la izquierda hasta la posición **>>**.
- 3 Girar el mando de control hacia la derecha hasta la posición  o .
- 4 Girar el mando de control hacia la izquierda, hasta la posición **0**.
El anillo luminoso del mando de control se apaga.

Conectar/desconectar la red wifi

Se puede desconectar en cualquier momento la wifi en la placa de cocción (p. ej., para ahorrar energía durante las vacaciones). Las conexiones con la red doméstica y la campana extractora se guardan. Si se vuelve a encender la wifi, se restablecen las conexiones guardadas.

- 1 Seguir los siguientes pasos uno tras otro sin interrupción.
- 2 Pulsar cualquier mando de control y girar a la izquierda hasta la posición **>>**.
- 3 Girar el mando de control hacia la derecha hasta la posición  o .
- 4 Girar el mando de control hacia la izquierda, hasta la posición **0**.
El anillo luminoso de la perilla de control se ilumina en color azul.
- 5 Girar el mando de control hacia la derecha hasta la posición **1**.
El anillo luminoso del mando de control se ilumina de color verde. En el panel de mando se ilumina . Al cabo de 5 segundos, la wifi se desactiva y el anillo luminoso del mando de control se ilumina en color azul. El símbolo  del panel de mando se apaga.

Si se desea volver a encender la wifi, realizar la misma secuencia de operación. El anillo luminoso de la perilla de control se ilumina en color azul. Al cabo de 5 segundos, la wifi se activa y el anillo luminoso del mando de control se ilumina en color verde. En el panel de mando se ilumina .

Restablecer la conexión

Las conexiones con la red doméstica y la campana extractora que se hayan guardado se pueden restablecer en cualquier momento.

- 1 Seguir los siguientes pasos uno tras otro sin interrupción.
- 2 Pulsar cualquier mando de control y girar a la izquierda hasta la posición **>>**.
- 3 Girar el mando de control hacia la derecha hasta la posición  o .
- 4 Girar el mando de control hacia la izquierda, hasta la posición **0**.
El anillo luminoso de la perilla de control se ilumina en color azul.
- 5 Girar el mando de control hacia la derecha hasta la posición **2**.
En el panel de mando se ilumina **RES**.
Transcurridos 30 segundos, se restablece la conexión y el anillo luminoso del mando de control parpadea. La conexión se ha restablecido si en el panel de mando se ilumina **DONE** y el anillo luminoso del mando de control se ilumina en color verde.

Actualización de software

Con la función de actualización de software se actualiza el software de su placa de cocción (p. ej., optimización, subsanación de averías, actualizaciones relevantes para la seguridad). Las condiciones previas necesarias son: ser un usuario registrado en Home Connect, tener la aplicación instalada en su dispositivo móvil y estar conectado al servidor Home Connect.

En cuanto hay una actualización de software disponible, la aplicación Home Connect avisa de dónde se puede descargar la actualización.

Notas

- Durante la descarga se puede seguir utilizando la placa de cocción.
- En función de los ajustes personales en la aplicación, también se puede descargar automáticamente una actualización de software.
- Si se trata de una actualización importante para la seguridad, se recomienda realizar la instalación lo antes posible.

Diagnóstico remoto

El Servicio de Asistencia técnica puede acceder al aparato a través del Diagnóstico Remoto al ponerse en contacto con dicho Servicio si el aparato está conectado con el servidor Home Connect y si el Diagnóstico Remoto está disponible en el país en el que se utiliza el aparato.

Nota: Para más información, así como para consultar la disponibilidad del servicio de Diagnóstico Remoto en un país en concreto, consultar la página web de ayuda/Servicio Técnico local: www.home-connect.com

Indicaciones sobre protección de datos

Al conectar por primera vez el aparato a una red WLAN asociada a internet, el aparato transmite las siguientes categorías de datos al servidor de Home Connect (registro inicial):

- Identificación unívoca del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación WiFi utilizado)
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación WiFi (para la protección técnica de la información de la conexión)
- Las versiones actuales del software y el hardware del electrodoméstico
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

El registro inicial prepara la utilización de las funciones de Home Connect y resulta necesario en el momento en el que se desean utilizar las funciones de Home Connect por primera vez.

Nota: Se debe tener en cuenta que las funciones de Home Connect solo se pueden utilizar en conexión con la aplicación de Home Connect. Se puede consultar la información relativa a la protección de datos en la aplicación de Home Connect.

Declaración de conformidad

Por la presente, Gaggenau Hausgeräte GmbH certifica que el aparato con la funcionalidad de Home Connect cumple con los requisitos básicos y las disposiciones generales básicas estipulados en la Directiva 2014/53/UE.

Encontrará una declaración de conformidad con la directiva RED detallada en www.gaggenau.com, en la página web del producto correspondiente a su aparato, dentro de la sección de documentos adicionales.



Banda de 2,4 GHz: máx. 100 mW

Banda de 5 GHz: máx. 100 mW



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: utilizar solo en espacios interiores

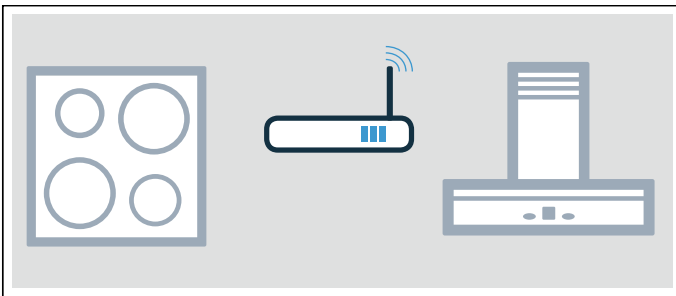
Conexión de la campana extractora

Este aparato se puede conectar con una campana extractora adecuada y controlarse así las funciones de la campana mediante la placa de cocción.

Existen dos maneras de conectar los aparatos:

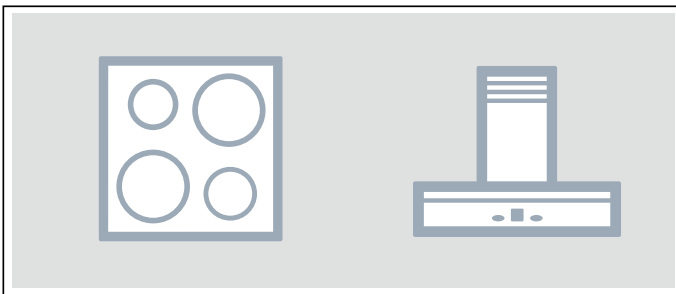
Conectar los aparatos a través de la red doméstica

Si los dos aparatos son compatibles con Home Connect, se puede realizar una conexión a través de la red doméstica. La conexión del aparato se realiza a través de la aplicación Home Connect. Se pueden usar tanto el control de la campana extractora como Home Connect.



Conectar los aparatos directamente

Los dos aparatos se pueden conectar directamente sin red doméstica. No es posible utilizar las funciones de Home Connect. El electrodoméstico funciona como una placa de cocción sin conexión a la red.



Notas

- Deben tenerse en cuenta las indicaciones de seguridad del manual de la campana extractora y asegurarse de que se respeten también al utilizar el aparato mediante el control de la campana basado en la placa de cocción.
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde la propia campana extractora. En este momento, no es posible el manejo desde el control de la campana basado en la placa de cocción.
- En el modo preparado en red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.

Conexión mediante la red doméstica

Asegurarse de que ambos aparatos están conectados a la aplicación Home Connect.

Seleccionar la placa de cocción deseada en la aplicación Home Connect. Buscar en los ajustes la campana extractora deseada y conectarla a la placa de cocción.



Conectar varias placas de cocción compatibles con Home Connect con una campana extractora:

- 1 La primera placa de cocción con la campana extractora.
- 2 Desactivar el wifi en la placa de cocción.
- 3 La segunda placa de cocción con la campana extractora.
- 4 Volver a activar el wifi en la primera placa de cocción.

Conexión directa

Nota: Si la placa de cocción está conectada directamente con la campana extractora, ya no se puede realizar la conexión con la red doméstica y ya no se puede utilizar Home Connect.

- 1 Seguir los siguientes pasos uno tras otro sin interrupción.
- 2 Presionar y girar uno de los mandos de control hacia la izquierda, hasta la posición **>>**.
- 3 Girar el mando de control hacia la derecha hasta la posición **□** o **↘**.
- 4 Girar el mando de control hacia la izquierda, hasta la posición **0**.
El anillo luminoso de la perilla de control se ilumina en color azul.
- 5 Girar el mando de control hacia la derecha hasta la posición **□** o **↘**.
En el panel de mando se muestran de forma alterna **HHC** y **CON I**. El anillo luminoso del mando de control parpadea en azul. La placa de cocción está lista para el registro en la red doméstica.
- 6 Iniciar la conexión en la campana extractora en el plazo de dos minutos. Para ello, consultar el capítulo «Conexión de la placa de cocción» en el manual de la campana extractora.
El proceso de conexión puede tardar unos minutos. La placa de cocción está conectada con la campana extractora si en el panel de mando se ilumina **PA I** y el anillo luminoso del mando de control se ilumina en color verde. En el panel de control de la placa de cocción se muestra el símbolo .

Guardar conexión y salir del menú de ajustes

- 1 Seguir los siguientes pasos uno tras otro sin interrupción.
- 2 Presionar y girar el mando de control hacia la izquierda hasta la posición **>>**.
- 3 Girar el mando de control hacia la derecha hasta la posición **□** o **↘**.
- 4 Girar el mando de control hacia la izquierda, hasta la posición **0**.
El anillo luminoso del mando de control se apaga.

Controlar la campana mediante la placa de cocción

En la aplicación Home Connect es posible ajustar el funcionamiento de la campana extractora en función de si se conectan o desconectan la placa de cocción o las diferentes placas independientes.

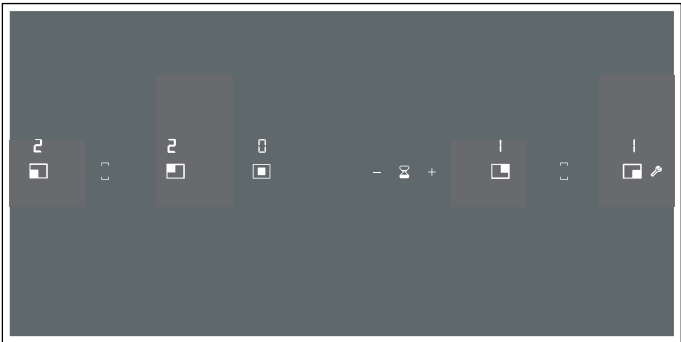
Prueba de recipiente

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

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

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

Se ilumina el indicador **Fun**. Transcurridos unos segundos en los indicadores de las zonas de cocción aparecerá el resultado de la calidad y rapidez del proceso de cocción.



Comprobar el resultado con la siguiente tabla:

Resultado	
0	El recipiente no es adecuado para la zona de cocción y no será calentado.*
1	El recipiente se calentará más lentamente de lo esperado y el resultado del proceso de cocción no será óptimo.*
2	El recipiente se calentará convenientemente y el resultado del proceso de cocción será adecuado.
* En caso de disponer de una zona de cocción más pequeña volver a comprobar el recipiente en esa zona de cocción.	

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

- Notas**
- El recipiente Wok y su accesorio no están recomendados para esta función.
 - La Zona Flex estará ajustada como una única zona de cocción; comprobar un único recipiente.
 - Si la zona de cocción que utiliza es mucho menor que el diámetro del recipiente puede que únicamente se caliente la zona central del mismo y los resultados de cocción pueden no ser óptimos o adecuados.
 - Hay información relativa a esta función en el capítulo → "Ajustes básicos".
 - Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en los capítulos → "La cocción por inducción" y → "Zona Flex".

Limpieza

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

Placa de cocción

Limpieza

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

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

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

No utilizar nunca:

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

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

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

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

Posibles manchas

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

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

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

Marco de la placa de cocción

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

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

Mando de control

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

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

Soporte para sartén Wok

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

Preguntas frecuentes

Ruidos

¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?

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

Posibles ruidos:

Un zumbido profundo como en un transformador:

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

Un silbido bajo:

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

Crepitar:

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

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.

Recipiente de cocina

¿Qué recipiente puedo usar para mi placa de inducción?

Se puede encontrar información sobre los tipos de recipientes aptos para inducción en el capítulo → *"La cocción por inducción"*.

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

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

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

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

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"* en la página 8 y → *"Zona Flex"*.

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

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

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

Limpieza

¿Cómo debo limpiar la placa de inducción?

Se obtienen resultados óptimos con productos de limpieza especiales para vitrocerámicas. No utilizar ningún producto de limpieza abrasivo o corrosivo, limpiadores para lavavajillas (concentrado) ni trapos.

Hay 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.

Panel indicador	Posible causa	Solución
Ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica. La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones. Avería en el sistema electrónico.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica. Comprobar que el aparato se haya conectado conforme al esquema de conexiones. Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería, avisar al Servicio de Atención al Cliente.
Suena una señal acústica	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
La zona de cocción se ha apagado. El anillo luminoso del mando de control parpadea.	El mando de control no se ha girado durante mucho tiempo. Se ha activado la Desconexión automática de seguridad. El aparato está demasiado caliente.	Girar la perilla de control hasta la posición 0. Volver a encender la zona de cocción. Consulte el mensaje de error en el panel de mando.
El display de las zonas de cocción parpadea.	No se detecta el recipiente. Asegúrese de que el recipiente es apto para inducción.	Compruebe que el diámetro de la base del recipiente se adapta a la zona de cocción. Girar el mando de control hasta la posición 0. Volver a encender la zona de cocción.
F2	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y se ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Retirar el utensilio de cocina de la zona de cocción. Cuando desaparece el mensaje de error significa que la zona de cocción se ha enfriado suficientemente.
F4	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y se han apagado todas las zonas de cocción.	Girar el mando de control hasta la posición 0. A continuación, ajustar el nivel de potencia como de costumbre.
F5 + nivel de potencia y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Se puede seguir cocinando.
F5 y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. Esperar unos segundos. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.
F1/F6	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger la encimera.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.
F8	La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la Desconexión automática de seguridad. Ver capítulo → "Bloqueo del control para limpieza".
E9000 E90 10	La tensión de alimentación es incorrecta, se encuentra fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
U400	La placa de cocción no está bien conectada	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.		

Notas

- Si el código de la avería no está especificado en la tabla, desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. Si el indicador se muestra de nuevo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el código de avería exacto.

- En caso de que se produzca un error, el aparato no pasa al modo de espera (standby).

Modo Demo

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

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

El modo Demo se ha desactivado.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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.



El número de producto (E) también se muestra en el cristal de la placa de cocción. El Índice de Atención al Cliente (KI) y el número de fabricación (FD) se pueden comprobar accediendo a los ajustes básicos. Para ello, consultar el capítulo → "Ajustes básicos".

A fin de evitarse molestias llegado el momento, recomendamos anotar los datos del aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Atención al Cliente en el siguiente apartado.

N.º de pro- ducto (E)	N.º de fabri- cación (FD)
--------------------------	------------------------------

Servicio de Atención al
Cliente ☎

En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Atención al Cliente 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.

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

9001475553 (000214)
es

GAGGENAU

