

Gaggenau

pt Manual do utilizador

CI 272

CI 262

Placa de indução

Índice

1	Segurança	2
2	Evitar danos materiais.....	4
3	Proteção do meio ambiente e poupança.....	5
4	Recipientes para cozinhar adequados	6
5	Familiarização	7
6	Elemento de comando TwistPad	8
7	Antes da primeira utilização.....	8
8	Operação base	9
9	Flex Zone	10
10	FlexPlus Zone.....	11
11	Funções de tempo	12
12	Função cozinha profissional.....	12
13	Booster para tachos	13
14	Booster para frigideiras.....	13
15	Função Manter quente.....	14
16	Assumir regulações.....	14
17	Assistente de pratos.....	14
18	Sensor de cozedura sem fios.....	18
19	Fecho de segurança para crianças.....	20
20	Proteção contra anulação acidental	20
21	Desativação de segurança individual.....	21
22	Regulações base.....	21
23	Teste do recipiente para cozinhar	22
24	Limitação de potência	22
25	Home Connect	23
26	Comando do exaustor baseado na placa de cozinhar	25
27	Limpeza e manutenção.....	26
28	FAQ	27
29	Eliminar falhas	28
30	Eliminação.....	30
31	Declaração de conformidade	30
32	Assistência Técnica.....	31

1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções, o certificado do aparelho e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

1.2 Utilização correta

Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Só com uma montagem especializada e em conformidade com as instruções de montagem, pode ser garantida a segurança durante a utilização. O instalador é responsável pelo funcionamento correto no local de montagem. Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.
- sob supervisão. Supervisione ininterruptamente cozeduras de curta duração.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.
- a uma altitude até 4000 m acima do nível do mar.

Não utilize o aparelho:

- Com um temporizador externo ou um telecomando em separado. Isto não se aplica para o caso de o funcionamento ser desligado pelos aparelhos incluídos na norma EN 50615.

Se usar a função de sensor de cozinhar, ligue a zona de cozinhar onde está o tacho com sensor de temperatura.

Se usar um dispositivo médico implantado ativo (p. ex., pacemaker ou desfibrilador), certifique-se junto do seu médico se este está em conformidade com a Diretiva 90/385/CEE do Conselho das Comunidades Europeias de 20 de Junho de 1990, assim como EN 45502-2-1 e EN 45502-2-2 e foi selecionado, implantado e programado de acordo com VDE-AR-E 2750-10. Se estes requisitos estão preenchidos e se forem utilizados utensílios de cozinha não metálicos e recipientes para cozinhar com pegas não metálicas, o uso desta placa de indução é seguro quando usado para o fim previsto.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.

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

1.4 Utilização segura

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

Cozinhar sem vigilância em fogões com gordura ou óleo pode ser perigoso e dar origem a incêndios.

- ▶ Nunca deixe óleos e gorduras quentes sem vigilância.
- ▶ Nunca tente apagar um fogo com água, deve desligar o aparelho e, em seguida, cobrir as chamas, p. ex., com uma tampa ou uma manta de amianto.

A superfície de cozedura fica muito quente.

- ▶ Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a superfície de cozedura ou próximo desta.
- ▶ Nunca guarde objetos sobre o superfície de cozedura.

O aparelho atinge temperaturas altas.

- ▶ Não guarde objetos inflamáveis ou latas de spray em gavetas diretamente por baixo da placa de cozinhar.

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

- ▶ Não utilize tampas para a placa de cozinhar.

Desligar a placa de cozinhar com o interruptor principal depois de cada utilização.

- ▶ Não esperar que a placa de cozinhar se desligue automaticamente porque já não se encontram tachos e frigideiras sobre a mesma.

Os alimentos podem incendiar-se.

- ▶ O processo de cozedura deve ser vigiado. Um processo curto deve ser continuamente vigiado.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes; em particular, um aro da placa de cozinhar eventualmente existente.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

Grelhas de proteção do fogão podem dar origem a acidentes.

- ▶ Nunca utilize grelhas de proteção do fogão.

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.

- ▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

Os objetos de metal aquecem muito rapidamente na placa de cozinhar.

- ▶ Nunca depositar objetos de metal, como p. ex. facas, garfos, colheres e tampas sobre a placa de cozinhar.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho sofrer algum dano, tem ser substituído por um cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho específico, disponível junto do fabricante ou da sua Assistência Técnica.

Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.

- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▶ Se a superfície estiver rompida, deve desligar o aparelho para evitar um possível choque elétrico. Para o efeito, não desligue o aparelho no interruptor principal, mas sim através do disjuntor no quadro eléctrico.
- ▶ Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo eléctrico. Remover o cabo eléctrico sempre pela ficha.

- ▶ Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver danificado, desligue imediatamente o disjuntor no quadro elétrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 31*

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho. O isolamento dos cabos de eletrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho.

- ▶ Nunca coloque o cabo de ligação de eletrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.

O contacto entre objetos metálicos e o ventilador que se encontra na parte inferior da placa de cozinhar pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não guarde objetos metálicos compridos e pontiagudos nas gavetas sob a placa de cozinhar.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

As panelas podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base da panela e a zona de cozinhar.

- ▶ Mantenha a zona de cozinhar e a base da panela sempre secas.
- ▶ Nunca utilizar recipientes para cozinhar congelados.

O sensor de temperatura sem fios possui uma pilha que pode ficar danificada, caso seja exposta a altas temperaturas.

- ▶ Retirar o sensor do recipiente para cozinhar e guardá-lo longe de qualquer fonte de calor.

O sensor de temperatura pode estar muito quente quando for retirado da panela.

- ▶ Usar uma pega ou um pano de cozinha para o retirar.

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.
- ▶ Utilizar apenas recipientes resistentes ao calor.

Um aparelho com superfície rachada ou partida pode causar cortes.

- ▶ Não utilize o aparelho se este apresentar uma superfície rachada ou partida.

⚠ AVISO – Perigo: magnetismo!

O elemento de comando extraível é magnético e pode exercer influência em implantes eletrónicos como, p. ex., pacemakers ou bombas de insulina.

- ▶ Os portadores de implantes eletrónicos devem manter uma distância mínima de 10 cm em relação ao elemento de comando extraível. Nunca coloque o elemento de comando nos bolsos do vestuário.

O sensor de temperatura sem fios é magnético e pode danificar implantes eletrónicos, por ex., pacemakers ou bombas de insulina.

- ▶ Os portadores de implantes eletrónicos devem manter uma distância mínima de 10 cm em relação ao comando magnético.
- ▶ Nunca colocar o comando nos bolsos do vestuário.

⚠ AVISO – Risco de asfixia!

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

2 Evitar danos materiais

Aqui encontra os danos materiais mais frequentes e sugestões sobre como estes podem ser evitados.

Dano	Causa	Medida
Manchas	Processo de cozedura sem supervisão.	Observe o processo de cozedura.

Dano	Causa	Medida
Manchas, lascamentos	Alimentos derramados, principalmente os que têm um elevado teor de açúcar.	Remova imediatamente com um raspador para vidros.
Manchas, lascamentos ou fissuras no vidro	Recipientes para cozinhar com defeito, recipientes para cozinhar com esmalte derretido ou recipientes para cozinhar com fundo de cobre ou de alumínio.	Utilize recipientes para cozinhar adequados e em bom estado.
Manchas, descolorações	Métodos de limpeza inadequados.	Utilize apenas produtos de limpeza adequados para vitrocerâmica e limpe a placa de cozinhar apenas quando estiver fria.
Lascamentos ou fissuras no vidro	Golpes ou queda de recipientes para cozinhar, acessórios para cozinhar ou outros objetos duros ou cortantes.	Ao cozinhar, não bata no vidro nem deixe cair objetos sobre a placa de cozinhar.
Riscos, descolorações	Recipientes para cozinhar com fundo áspero ou mover o recipiente para cozinhar sobre o placa de cozinhar.	Verificar recipientes. Ao mover o recipiente para cozinhar, levante-o.
Riscos	Sal, açúcar ou areia.	Não utilizar a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho.
Riscos	Restos de material entre a placa de cozinhar e o botão rotativo.	Mantenha limpa a superfície de apoio do botão rotativo.
Danos no aparelho	Cozer com recipiente para cozinhar congelado.	Nunca utilize recipientes para cozinhar congelados.
Danos no recipiente para cozinhar ou no aparelho	Cozinhar sem conteúdo.	Nunca coloque ou aqueça um recipiente para cozinhar vazio num disco quente.
Danos no vidro	Material derretido sobre o disco quente ou tampa da panela quente sobre o vidro.	Não coloque papel vegetal ou película de alumínio, nem recipientes de plástico ou tampas de panela sobre a placa de cozinhar.
Sobreaquecimento	Recipiente para cozinhar quente sobre o painel de comando ou o aro.	Nunca pouse recipientes para cozinhar quentes sobre estas áreas.

ATENÇÃO!

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 objetos 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.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

3.2 Poupar energia

Se respeitar as seguintes indicações, o aparelho consome menos energia.

Selecione a zona para cozinhar adequada ao tamanho do tacho. Posicione o recipiente para cozinhar centrado.

Utilize recipientes cujo diâmetro de fundo corresponda ao diâmetro da zona de cozinhar.

Dica: Os fabricantes de recipientes indicam muitas vezes o diâmetro superior do tacho. Normalmente, este é superior ao diâmetro do fundo.

- Recipientes para cozinhar inadequados ou zonas de cozinhar não cobertas na totalidade consomem muita energia.

pt Recipientes para cozinhar adequados

Tape os tachos com uma tampa adequada.

- Se cozinhar sem tampa, o aparelho necessita claramente de mais energia.

Levante a tampa o menos possível.

- Quando levanta a tampa, perde-se muita energia.

Utilize uma tampa de vidro.

- Com uma tampa de vidro pode ver para dentro do tacho sem levantar a tampa.

Utilize tachos e frigideiras com fundos planos.

- Fundos irregulares aumentam o consumo de energia.

Utilize recipientes para cozinhar adequados à quantidade de alimentos.

- Um recipiente para cozinhar grande com pouco conteúdo necessita de mais energia para aquecer.

Cozinhe com pouca água.

- Quanto mais água se encontrar no recipiente para cozinhar, mais energia é necessária para aquecer.

Mude atempadamente para uma potência de cozedura mais baixa.

- Se a potência de continuação de cozedura estiver demasiado alta, acaba por desperdiçar energia.

Pode encontrar informações sobre o produto de acordo com a norma (UE) 66/2014 no folheto do aparelho em anexo e na Internet, na página de produto do seu aparelho.

4 Recipientes para cozinhar adequados

Um recipiente para cozinhar adequado para cozinhar com indução tem de ter um fundo ferromagnético, ou seja, tem de ser atraído por um íman, para além disso, o fundo deverá corresponder ao tamanho do disco. Se um recipiente para cozinhar não for detetado num disco, coloque-o sobre o disco com o diâmetro imediatamente mais pequeno.

4.1 Tamanho e propriedades dos recipientes para cozinhar

Para detetar corretamente o recipiente para cozinhar, tem de tomar em consideração o tamanho e o material do mesmo. Todos os fundos dos recipientes para cozinhar têm de ser completamente planos e lisos.

Com Teste do recipiente para cozinhar verifica se o recipientes para cozinhar é adequado. Encontra mais informações em

→ "Teste do recipiente para cozinhar", Página 22.

Recipientes para cozinhar	Materiais	Propriedades
Recipientes para cozinhar recomendados	Recipientes para cozinhar em aço inoxidável com base tipo sanduiche, que distribuem bem o calor.	Este recipiente para cozinhar distribui o calor uniformemente, aquece rapidamente e garante a sua deteção.
	Recipientes para cozinhar ferromagnéticos em aço esmaltado ou ferro fundido ou ainda em aço inoxidável especial para indução.	Este recipiente para cozinhar aquece rapidamente e é detetado de forma segura.
Adequado	O fundo não é completamente ferromagnético.	Se a área ferromagnética for menor do que o fundo da panela, apenas a área ferromagnética aquece. Deste modo, o calor não é distribuído uniformemente.
 	Fundos de recipientes com partes de alumínio.	Estes fundos de recipiente para cozinhar reduzem a área ferromagnética, fazendo com que seja fornecida uma menor potência ao recipiente para cozinhar. Eventualmente, estes recipientes só são detetados de forma insuficiente ou não o são de todo e, portanto, não são suficientemente aquecidos.
Não adequado	Recipientes para cozinhar em aço delgado normal, vidro, barro, cobre ou alumínio.	

Notas

- Por norma, não utilize placas de adaptação entre a placa de cozinhar e o recipiente para cozinhar.
- Não aqueça recipientes vazios, nem utilize recipientes com fundo fino porque podem aquecer muito intensamente.

5 Familiarização

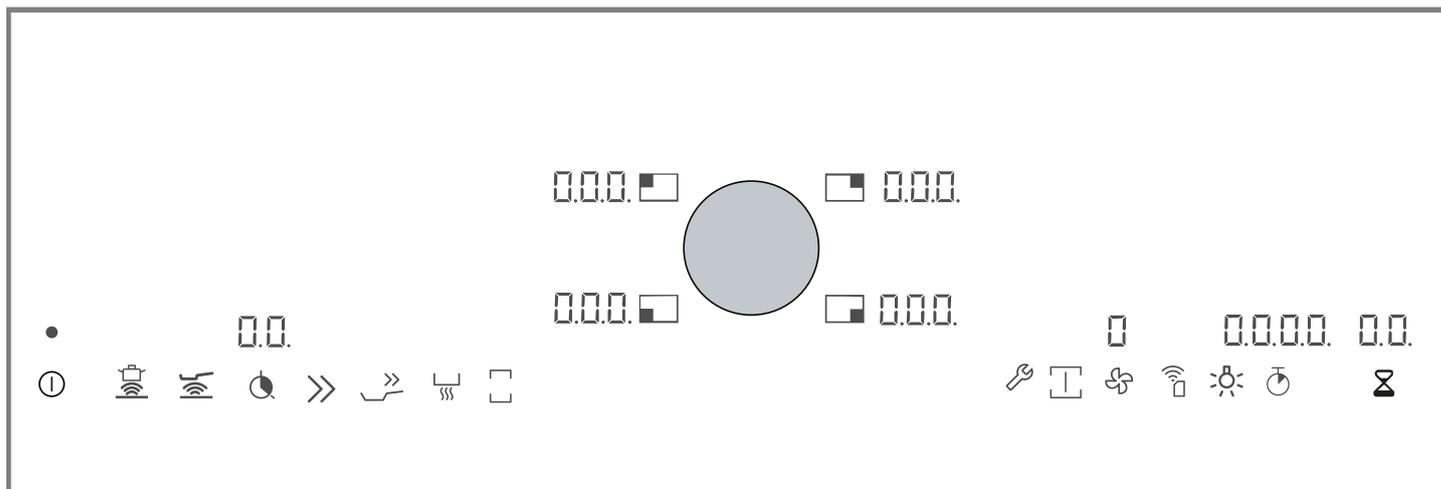
5.1 Cozedura por indução

Cozinhar por indução, em comparação com placas de cozinhar convencionais, traz algumas mudanças e uma série de vantagens, tais como poupança de tempo ao

cozer e fritar, poupança de energia, bem como, maior facilidade de conservação e limpeza. Também permite um melhor controlo do calor, visto que o calor é gerado diretamente no recipiente para cozinhar.

5.2 Painel de comandos

Pormenores individuais, tais como, cor e forma, podem divergir da figura.



Dicas

- Mantenha o painel de comandos sempre limpo e seco.
- Não coloque recipientes para cozinhar perto das indicações e das teclas. O sistema eletrónico pode sobreaquecer.

Sensores de seleção

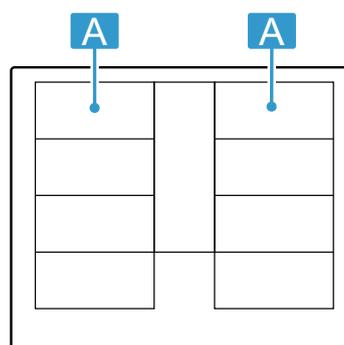
Quando ligar a placa de cozinhar, acendem-se a branco os símbolos das teclas que estão disponíveis no momento. Quando uma função está ligada, a sua indicação acende-se a laranja.

Sensor	Função
ⓘ	Interruptor principal
🔥	Sensor de fritura
🍲	Sensor de cozedura
⌚	Temporizador para desligar
⏩	Booster para tachos
👉	Booster para frigideiras
🔥	Função Manter quente
📏	Flex Zone
🔧	Regulações base
👨‍🍳	Modo profissional
🌀	Comando do exaustor baseado na placa de cozinhar
📶	Conectividade
💡	Iluminação do exaustor
⌚	Tempo decorrido
⌚	Temporizador

Consoante o estado da placa de cozinhar, acendem-se também os indicadores dos discos e das várias funções ativadas e disponíveis.

5.3 Distribuição das zonas de cozinhar

A potência indica foi medida com as painelas padrão descritas na norma IEC/EN 60335-2-6. A potência pode variar em função do tamanho ou do material do recipiente para cozinhar.



Área	Potência de cozedura máxima	
A 🍲 🍲 🍲	Nível de potência 9 Booster para tachos	2.200 W 3.700 W
A 🍲	Nível de potência 9 Booster para tachos	3.300 W 3.700 W
A 🍲 🍲	Nível de potência 9 Booster para tachos	2.600 W 3.700 W

Área	Potência de cozedura máxima	
 	Nível de potência 9	3.300 W
	Booster para tachos	3.700 W

5.4 Disco

Antes de começar a cozinhar, verifique se o tamanho do recipiente para cozinhar é adequado para o disco que pretende utilizar para cozinhar:

Zona	Tipo de discos
	Disco de um circuito
	Flex Zone → "Flex Zone", Página 10

6 Elemento de comando TwistPad

O botão rotativo que permite selecionar os discos e os níveis de potência é extraível. Visto que o botão rotativo é magnético, centra-se automaticamente na sua zona de programação especial.

6.1 Posicionar e operar o TwistPad

Posicione o botão rotativo de modo que fique orientado de forma centrada na zona de programação relativamente às indicações que limitam esta zona.

Para ligar um disco, prima o botão rotativo ao nível do disco pretendido. Para selecionar a potência de cozedura, rode o botão rotativo.

Nota: O botão rotativo funciona corretamente mesmo quando não está exatamente centrado.

Mantenha o botão rotativo sempre limpo. A sujidade pode afetar o funcionamento.

6.2 Indicações de utilização

- No interior do botão rotativo encontra-se um ímã forte. Não coloque o botão rotativo perto de suportes de dados magnéticos, tais como, cartões de

7 Antes da primeira utilização

Respeite as seguintes recomendações.

7.1 Primeira limpeza

Remover restos da embalagem da superfície da placa de cozinhar e limpe a superfície com um pano húmido. Encontre uma lista dos produtos de limpeza recomendados na página web oficial www.gaggenau.com.

Mais informações sobre a conservação e limpeza.

→ Página 26

7.2 Cozedura por indução

Cozinhar por indução, em comparação com placas de cozinhar convencionais, traz algumas mudanças e uma série de vantagens, tais como poupança de tempo ao cozer e fritar, poupança de energia, bem como, maior

Zona	Tipo de discos
 / 	Flex Zone ampliada → "FlexPlus Zone", Página 11

5.5 Indicação de calor residual

A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual para cada disco. Não toque no disco enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.

Indicação	Significado
<i>H</i>	O disco está muito quente.
<i>h</i>	O disco está quente.

crédito ou cartões com banda magnética. Podem ser danificados. Também podem ocorrer avarias em televisores e ecrãs.

- O botão rotativo é magnético. Partículas metálicas que se fixam ao lado inferior podem riscar a superfície da placa de cozinhar. Limpe sempre minuciosamente o botão rotativo.

6.3 Remover TwistPad

Durante o processo de cozedura pode remover o botão rotativo no disco.

Quando retira o botão rotativo, a função Proteção contra anulação acidental é ligada durante 10 minutos. Se, depois de decorrido este período de tempo, não repor o botão rotativo na sua posição, a placa de cozinhar desliga-se.

AVISO – Risco de incêndio!

A placa de cozinhar pode continuar a aquecer. Se, durante estes 10 minutos, pousar um objeto metálico na zona do Twistpad, o disco poderá continuar a aquecer.

- Desligue a placa de cozinhar sempre no interruptor principal.

facilidade de conservação e limpeza. Também permite um melhor controlo do calor, visto que o calor é gerado diretamente no recipiente para cozinhar.

7.3 Recipientes para cozinhar

Encontra uma lista dos recipientes para cozinhar recomendados na página web oficial www.gaggenau.com.

Mais informações sobre o recipiente para cozinhar

adequado. → Página 6

7.4 Configurar o Home Connect

Ao ligar o aparelho pela primeira vez é apresentada a configuração da rede doméstica. No campo de indicação, acende-se, por alguns segundos, o símbolo .

Para iniciar a configuração da ligação, toque no sensor  e observe as indicações no capítulo → "Home Connect", *Página 23*. Para sair da configuração inicial, toque num sensor à sua escolha.

8 Operação base

8.1 Ligar a placa de cozinhar

- ▶ Toque em .
- Acendem-se os símbolos dos discos e as funções disponíveis no momento. Ao lado dos discos acende-se . Coloque o botão rotativo na zona de regulação.
- ✓ A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

Reativar

- ▶ Se ligar o aparelho nos primeiros 4 segundos depois de o ter desligado, a placa de cozinhar entra em funcionamento com as regulações anteriores.

8.2 Desligar placa de cozinhar

- ▶ Toque em  , até que as indicações se apaguem.
- ✓ Todos os discos estão desligados.

Nota: Se todos os discos estiverem desligados durante mais de 20 segundos, a placa de cozinhar desliga-se.

8.3 Regular o nível de potência nos discos

O disco tem 17 níveis de potência que são indicados de 1 até 9 com valores intermédios. Selecione o nível de potência mais adequado para os alimentos e para o processo de cozedura planeado.

8.4 Dicas para cozinhar

- Ao aquecer puré, sopas cremosas ou molhos espessos, mexa ocasionalmente.
- Para pré-aquecer, regule a potência de cozedura 8-9.
- Ao cozinhar com tampa, reduza a potência de cozedura assim que sair vapor. O resultado da cozedura não é influenciado pela saída de vapor.
- Coloque uma tampa no recipiente para cozinhar após o processo de cozedura, até servir o prato.
- Para cozinhar com a panela de pressão, observe as instruções do fabricante.
- Não cozinhe os alimentos durante demasiado tempo, para manter o valor nutritivo. O alarme de cozinha permite-lhe regular o tempo de cozedura ideal.
- Preste atenção para que o óleo não faça fumo.
- Para alourar os alimentos, salteie-os sucessivamente e em pequenas doses.
- Alguns recipientes para cozinhar podem alcançar altas temperaturas durante a cozedura. Utilize, por conseguinte, pegas de cozinha.
- Poderá consultar recomendações para cozinhar de modo energeticamente eficiente em → "Poupar energia", *Página 5*

1. Selecione o disco. Para isso, toque no botão rotativo à altura do disco pretendido.
- ✓  acende-se com uma cor mais clara.
2. Rode o botão rotativo até o nível de potência pretendido se acender na indicação.
- ✓ O nível de potência está regulado.

Nota: O nível de potência selecionado pisca se não houver nenhum recipiente para cozinhar sobre o disco ou se a panela não for adequada. O disco desliga-se após um terminado tempo.

QuickStart

- ▶ Se colocar um recipiente para cozinhar sobre a placa de cozinhar antes de ligar, este será detetado ao ligar e é selecionado o respetivo disco. Em seguida, nos 20 segundos seguintes, deve selecionar o nível de potência; de contrário, a placa de cozinhar desliga-se.

Alterar o nível de potência ou desligar o disco

1. Selecione o disco.
2. Selecione o nível de potência pretendido ou regule-o com o botão rotativo para .
- ✓ A potência de cozedura do disco altera-se ou o disco desliga-se e aparece a indicação de calor residual.

Recomendações para cozinhar

A tabela mostra que nível de potência () é apropriado para cada alimento. O tempo de cozedura ( min) pode variar conforme o tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos.

		 min
Derreter		
Chocolate, cobertura	1 - 1.5	-
Manteiga, mel, gelatina	1 - 2	-
Aquecer e manter quente		
Guisado, p. ex., guisado de lentilhas	1.5 - 2	-
Leite ¹	1.5 - 2.5	-
Salsichas cozidas ¹	3 - 4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres, ultracongelados	3 - 4	15 - 25
Carne de vaca estufada, ultracongelada	3 - 4	35 - 55
Escaldar, cozer lentamente		
¹ Sem tampa		

		⊖ min
Bolinhas de batata no vapor ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Peixe ¹	4 - 5	10 - 15
Molhos brancos, p. ex., molho bechamel	1 - 2	3 - 6
Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise, molho holandês	3 - 4	8 - 12
Ferver, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz com o dobro da quantidade de água	2.5 - 3.5	15 - 30
Arroz doce	2 - 3	30 - 40
Batatas cozidas, com pele	4.5 - 5.5	25 - 35
Batatas cozidas	4.5 - 5.5	15 - 30
Massas ¹	6 - 7	6 - 10
Guisado	3.5 - 4.5	120 - 180
Sopas	3.5 - 4.5	15 - 60
Legumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Legumes, ultracongelados	3.5 - 4.5	7 - 20
Guisado na panela de pressão	4.5 - 5.5	-
Estufar		
Rolo de carne	4 - 5	50 - 65
Carne estufada	4 - 5	60 - 100
Carne de vaca guisada	3 - 4	50 - 60
Estufar/fritar com pouca gordura ¹		
Escalopes, simples ou panados	6 - 7	6 - 10
Escalopes, ultracongelados	6 - 7	6 - 12
Costeletas, simples ou panadas	6 - 7	8 - 12
Bife (3 cm de espessura)	7 - 8	8 - 12
Peito de aves, 2 cm de espessura	5 - 6	10 - 20
Peito de aves, ultracongelado	5 - 6	10 - 30

¹ Sem tampa

		⊖ min
Almôndegas (3 cm de espessura)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hambúrguer (2 cm de espessura)	6 - 7	10 - 20
Peixe e filete de peixe, simples	5 - 6	8 - 20
Peixe e filete de peixe, panado	6 - 7	8 - 20
Peixe, panado e ultracongelado, p. ex, barrinhas de peixe	6 - 7	8 - 15
Camarão e caranguejo	7 - 8	4 - 10
Saltear legumes e cogumelos frescos	7 - 8	10 - 20
Pratos fritos, legumes, carne em tiras à oriental	7 - 8	15 - 20
Pratos ultracongelados, p. ex. pratos fritos	6 - 7	6 - 10
Crepes, confeccionar sucessivamente	6.5 - 7.5	-
Omeleta (confeccionar sucessivamente)	3.5 - 4.5	3 - 10
Ovos estrelados em óleo	5 - 6	3 - 6
Fritar, 150-200 g por dose em 1-2 l de óleo, fritar em doses ¹		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango	8 - 9	-
Croquetes, ultracongelados	7 - 8	-
Carne, p. ex., frango em pedaços	6 - 7	-
Peixe, panado ou em massa de cerveja	6 - 7	-
Legumes, cogumelos, panados, em massa de cerveja ou tempura	6 - 7	-
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4 - 5	-

¹ Sem tampa

9 Flex Zone

O disco flexível permite-lhe posicionar como desejar recipientes para cozinhar de qualquer forma ou tamanho. É composta por quatro indutores que funcionam independentemente uns dos outros. Se o disco flexível estiver a funcionar, apenas é ativada a área coberta pelo recipiente para cozinhar.

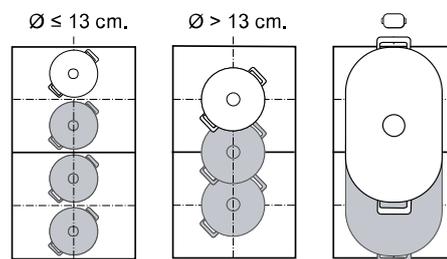
9.1 Posicionamento dos recipientes para cozinhar

O disco flexível pode ser configurado de duas formas, consoante o recipiente para cozinhar que for utilizado. Para garantir uma boa identificação e distribuição do calor, posicione o recipiente para cozinhar de forma centrada, tal como ilustrado nas figuras.

Como um disco associado

Recomendado para cozinhar com apenas um recipiente.

- Posicionamento do recipiente em função do tamanho: Posicionamento do recipiente em função do tamanho:

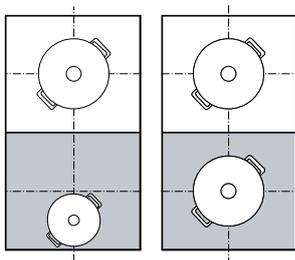


- Recipiente para cozinhar comprido recomendado :



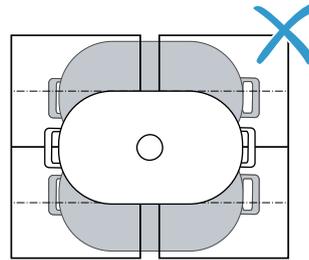
Como dois discos separados

Recomendado para cozinhar com dois recipientes. Pode utilizar a zona dianteira e traseira em separado uma da outra e regular um nível de potência próprio para cada uma delas.



Atenção

Não coloque panelas no meio, entre as zonas direita e esquerda. Os discos não são ativados corretamente e não obterá bons resultados de cozedura.



9.2 Flex Zone ligar

O disco flexível está predefinido como dois discos em separado. Para ligar os discos, ative a seguinte função:

1. Selecione um dos dois discos.
 2. Prima .
- ✓ A indicação acende-se. A zona de cozinhar está ligada.

Nota: Se mover ou levantar o recipiente para cozinhar para fora de um disco ativo, tem início uma procura automática. Cada recipiente para cozinhar que, durante esta procura, é encontrado dentro do disco, será aquecido com o nível de potência anteriormente selecionado.

9.3 Flex Zone desligar

- ▶ Toque em .
- ✓ A Flex Zone está desativada. Os dois discos continuam a funcionar como dois discos independentes.

10 FlexPlus Zone

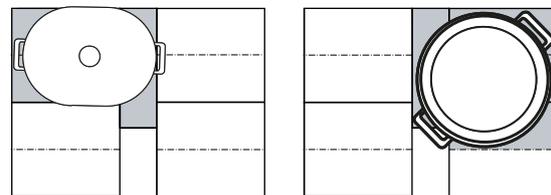
Com o disco alargado poderá cozinhar com um recipiente maior, ou posicionar um recipiente comprido de lado.

O alargamento liga-se sempre em conjunto com um dos dois discos flexíveis. Não pode ligar o alargamento em separado.

10.1 Posicionamento do recipiente de acordo com a sua forma e tamanho

Coloque o recipiente para cozinhar de forma centrada sobre a parte traseira da zona de cozinhar flexível e a sua extensão.

Dependendo do tamanho do recipiente e da superfície de cozedura coberta, pode ativar a zona de cozinhar flexível como dois discos independentes ou como um disco contínuo:



10.2 Ative FlexPlus Zone

1. Coloque o recipiente para cozinhar sobre o disco flexível de modo a cobrir o alargamento.
 2. Selecione o disco e nível de potência. As indicações do disco e  para a zona alargada acendem-se.
- ✓ A zona está ativada.

Nota: Se a indicação não acender, levante o recipiente para cozinhar e volte a colocá-lo sobre o disco.

10.3 Desative FlexPlus Zone

- ▶ Selecione o disco e com o TwistPad coloque em
- ✓ A função está desativada.

11 Funções de tempo

A sua placa de cozinhar dispõe de várias funções do temporizador para a regulação do tempo de cozedura:

- Temporizador para desligar
- Temporizador
- Tempo decorrido

11.1 Temporizador para desligar

Permite a programação de um tempo de cozedura para um ou vários discos. O disco é automaticamente desligado após decorrer o tempo.

Ligue Temporizador para desligar

1. Selecione o disco e o nível de potência.
2. Toque em
- ✓ No disco acende-se .
3. Selecione o tempo de cozedura com o botão rotativo.
- ✓ Começa a contagem decrescente do tempo de cozedura.
- ✓ Quando o tempo de cozedura chega ao fim, o disco desliga-se e ouve-se um sinal.

Notas

- Se programar um tempo de cozedura para um disco e o Sensor de fritura estiver ativo, a contagem decrescente do tempo de cozedura só começa quando o nível de temperatura selecionado tiver sido alcançado.
- Se programar um tempo de cozedura para um disco e o Sensor de cozedura estiver ativo, a contagem decrescente do tempo de cozedura só começa quando o nível de temperatura selecionado tiver sido alcançado.

Altere ou desligue Temporizador para desligar

1. Selecione o disco e, em seguida, toque em .
2. Altere o tempo de cozedura com TwistPad ou regule para , para apagar o tempo de cozedura.

11.2 Temporizador

Permite a ativação de um temporizador de 0 a 99 min. Esta função depende dos discos e de outras regulações. Não desliga automaticamente os discos.

Ligue Temporizador

1. Toque em .
2. Selecione o tempo pretendido com o botão rotativo.
3. Confirme a regulação com .
- ✓ Começa a contagem decrescente do tempo.
- ✓ Decorrido o tempo, ouve-se um sinal sonoro e as indicações piscam.

Temporizador Alterar ou desligar

1. Toque em .
2. Altere o tempo de funcionamento com o botão rotativo ou regule para , para apagar o tempo de funcionamento.
3. Confirme com .

Temporizador Plus

Se premir durante alguns segundos antes de o sinal sonoro parar, a função Tempo decorrido é ligada. No visor surge o tempo que passou desde o fim do tempo programado para a função Temporizador. O tempo ajustado previamente pisca na indicação de funcionamento Temporizador.

- ▶ Mantenha premido durante alguns segundos.
- ✓ Tempo decorrido para e as indicações apagam-se.
- ✓ A função está desligada.

11.3 Tempo decorrido

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

Ligue Tempo decorrido

- ▶ Toque em .
- ✓ acendem.
- ✓ Começa a contagem decrescente do tempo.

Desligue Tempo decorrido

1. Toque em .
- ✓ A função para. As indicações continuam acesas.
2. Se voltar a premir enquanto ainda estiver aceso a laranja, o tempo continua a contar.
3. Se tocar prolongadamente em , as indicações apagam-se.
- ✓ A função está desativada.

12 Função cozinha profissional

Esta função permite-lhe especificar um nível de potência pré-regulado para cada disco. Colocar um recipiente para cozinhar adequado num espaço de 9,5 minutos, para assumir o valor sugerido.

12.1 Ativar função cozinha profissional

1. Ligue a placa de cozinhar.

2. Prima .
- ✓ Nas indicações dos níveis de potência acendem-se os níveis de potência pré-regulados.

3. Coloque um recipiente para cozinhar adequado num espaço de 8 minutos. Assim que o recipiente para cozinhar é detetado, o respetivo disco está selecionado. Pode ajustar o nível de potência com o botão rotativo.
- ✓ Depois de decorrido o tempo de regulação, as indicações dos níveis de potência dos discos não ocupados começam a piscar.
4. Volte a tocar em  num espaço de 90 segundos, para prolongar a função cozinha profissional. Se não tocar no símbolo, os discos não ocupados acabam por se desligar.

Notas

- No modo cozinha profissional também pode regular a função de manter quente.
- Se colocar um recipiente para cozinhar inadequado, de alumínio, por exemplo, a indicação do nível de potência pisca até remover o recipiente. Verifique a secção "Verificação do recipiente para cozinhar" para ver se o seu recipiente para cozinhar é compatível com a indução. → *Página 22*

12.2 Desligar função cozinha profissional

Pode desligar a função de duas maneiras diferentes:

Desligar imediatamente

- ▶ Prima .
- ✓ Todos os discos passam à potência .
- ✓ O símbolo acende-se a branco.

Desligar automático

A função termina automaticamente: se, ao fim de 8 minutos, não tiver colocado um recipiente para cozinhar compatível num ou mais discos,  e as indicações dos discos correspondentes começam a piscar durante 90 segundos.

- ▶ Para desligar a função, prima duas vezes em . Se não tocar em , a função desliga-se automaticamente após 90 segundos.
- ✓  acende-se a branco e os discos sem recipientes para cozinhar passam ao nível de potência .
- ✓ Os discos em funcionamento mantêm o nível de potência regulado.

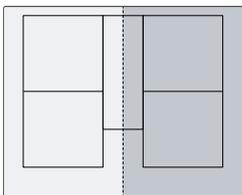
12.3 Alterar as regulações

- ▶ Pode alterar os valores sugeridos no menu Regulações base. → *Página 21*

13 Booster para tachos

Esta função permite-lhe aquecer grandes quantidades de água mais rapidamente do que com .

Esta função está disponível para todos os discos, desde que o outro disco do mesmo grupo não esteja em funcionamento.



13.1 Ligue Booster para tachos

1. Selecione o disco.
2. Toque em . A indicação **P** acende-se.
- ✓ A função está ativada.

Nota: Também pode ligar esta função ao cozinhar com Flexzone combinada.

13.2 Desligue Booster para tachos

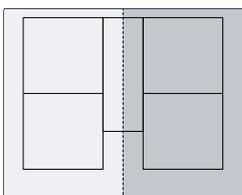
1. Selecione o disco.
2. Toque em . A indicação **P** apaga-se e o disco regressa à potência de cozedura .
- ✓ A função está desativada.

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

14 Booster para frigideiras

Esta função permite-lhe aquecer frigideiras mais rapidamente do que com .

Esta função está disponível para todos os discos, desde que o outro disco do mesmo grupo não esteja em funcionamento.



14.1 Recomendações de utilização

- Não tape a frigideira.

- Nunca aqueça uma frigideira vazia sem vigilância.
- Utilize apenas frigideiras frias.
- Utilize frigideiras com fundo totalmente plano. Não utilize frigideiras com fundo fino.

14.2 Ligue Booster para frigideiras

1. Selecione o disco.
2. Toque em . A indicação **b** acende-se.
- ✓ A função está ativada.

Nota: Também pode ligar esta função ao cozinhar com Flexzone combinada.

14.3 Desligar Booster para frigideiras

1. Selecione o disco.

2. Toque em . A indicação apaga-se e o disco regressa à potência de cozedura .
- ✓ A função está desativada.

Nota: Para evitar temperaturas elevadas, esta função desliga-se automaticamente após 30 segundos.

15 Função Manter quente

Pode utilizar esta função para derreter chocolate ou manteiga e para manter alimentos quentes.

15.1 Ligue Função Manter quente

1. Selecione o disco pretendido.
 2. Nos próximos 10 segundos, toque em . acende-se.
- ✓ A função está ativada.

15.2 Desligue Função Manter quente

1. Selecione o disco.
 2. Toque em . apaga-se.
- ✓ A função está desativada.

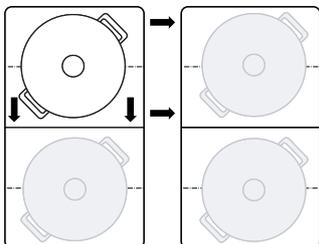
16 Assumir regulações

Esta função permite transferir a potência de cozedura, o tempo de cozedura regulado e a função de cozedura selecionada de um disco para outro.

16.1 Assumir regulações

Requisito: Mova o recipiente para cozinhar para um disco que não esteja ligado nem pré-regulado, e sobre o qual não esteve previamente qualquer recipiente para cozinhar.

1. Desloque o recipiente para cozinhar no espaço de 90 segundos.



O recipiente para cozinhar é detetado e na indicação do novo disco pisca o nível de potência previamente selecionado.

acende-se.

2. Para assumir as regulações, selecione o novo disco com o botão rotativo. O aparelho regula a potência de cozedura do disco original para .
- ✓ As regulações foram transferidas para o novo disco.

Nota: Se colocar um novo recipiente para cozinhar sobre um outro disco, antes de ter confirmado as regulações, poderá utilizar esta função para ambos os recipientes.

17 Assistente de pratos

O assistente de cozedura assegura um cozinhar simples e promete resultados de cozedura excelentes. Uma vez selecionada a temperatura pretendida, os sensores medem continuamente a temperatura do recipiente para cozinhar e mantêm-na constante durante o processo de cozedura.

Vantagens

- Quando se alcança a temperatura selecionada esta mantém-se constante automaticamente, o que permite poupar energia.
- O óleo não é sobreaquecido e os alimentos não vêm por fora.

17.1 Sensor de fritura

Adequado para preparar ou reduzir molhos, fritar panquecas ou ovos com manteiga, refogar legumes ou fritar bifos ao ponto desejado, mantendo a temperatura controlada.

Esta função está disponível em todos os discos identificados com .

Níveis de temperatura

Níveis de temperatura para a preparação de alimentos.

Nível	Temperatura	Funções
1	120 °C	Cozer e reduzir molhos, refogar legumes

Nível	Temperatura	Funções
2	140 °C	Saltear em azeite ou manteiga
3	160 °C	Fritar peixe e alimentos grossos
4	180 °C	Fritar empanados, congelados e grelhados
5	215 °C	Grill e chapa de grill a alta temperatura

Recipientes para cozinhar recomendados

Para esta função foi desenvolvido um recipiente para cozinhar especial que permite obter resultados ideais.

Pode adquirir os recipientes recomendados através do Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou na nossa loja online www.gaggenau.com.

Nota: Também pode utilizar outro recipiente para cozinhar. No entanto, dependendo das características do recipiente para cozinhar, a temperatura alcançada poderá divergir do nível de temperatura selecionado.

Ligue Sensor de fritura

- Coloque o recipiente para cozinhar vazio sobre o disco.
- Selecione o disco e toque em .
 - ✓ Na indicação do disco acende-se .
 - ✓ O nível de temperatura $H1$ é indicado.
- Nos próximos 10 segundos, selecione o nível de temperatura pretendido com o botão rotativo.
 - ✓ A indicação dos discos mostra o progresso do aquecimento dum disco de $_$ a $_$ e pisca alternadamente com a temperatura selecionada.
 - ✓ Quando o nível de temperatura regulado for atingido, soa um sinal e a indicação do aquecimento apaga-se. O nível de temperatura é indicado.
- Introduza a gordura para cozinhar e, em seguida, o alimento na frigideira.

Nota: Se necessitar de mais do que 250 ml de óleo para cozinhar, adicione o óleo e aguarde alguns segundos antes de adicionar o alimento.

Desligue Sensor de fritura

- ▶ Selecione a zona de cozinhar e toque em .
- ✓ A função está desativada.

Recomendações para cozinhar com Sensor de fritura

A tabela seguinte mostra o nível de temperatura ideal para uma variedade de refeições. A temperatura δ e o tempo de cozedura \ominus min dependem da quantidade, do estado e da qualidade dos alimentos.

	δ	\ominus min
Carne		
Escalopes	4	6-10
Escalopes, panados	4	6-10
Filetes	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, 3cm de espessura	5	8-12
Bife, bem passado, 3 cm de espessura	4	8-12

	δ	\ominus min
Costeletão de novilho, mal passado, 4,5 cm de espessura	5	10-15
Costeletão de novilho, no ponto, 4,5 cm de espessura	5	20-30
Peito de aves, 2 cm de espessura	3	10-20
Toucinho	2	5-8
Carne picada	4	6-10
Hambúguer, 1,5 cm de espessura	3	6-15
Almôndegas, 2 cm de espessura	3	10-20
Salsichas	3	8-20
Chouriço, salsicha fresca	3	10-20
Espetadas, kebabs	3	10-20
Gyros	4	7-12
Peixe e marisco		
Filete de peixe	4	10-20
Filetes de peixe, panados	4	10-20
Peixe, assado, inteiro	3	10-20
Sardinhas	4	6-12
Gambas, camarão	4	4-8
Polvo, choco	4	6-12
Pratos de ovos		
Ovos estrelados em manteiga	2	2-6
Ovos estrelados	4	2-6
Ovos mexidos	2	4-9
Omelete	2	3-6
Rabanadas	3	4-8
Crepes, blinis, panquecas, tacos	5	1-3
Legumes		
Batatas assadas	5	6-12
Batatas fritas	4	15-25
Bolinhos de batata	5	2-4
Cebolas, alho frito	2	2-10
Rodelas de cebola	3	5-10
Curgetes, beringelas, pimentos	2	4-12
Espargos verdes	3	4-15
Cogumelos	4	10-15
Legumes, estufados em óleo	1	10-20
Legumes em massa de tempura	4	5-10
Produtos ultracongelados		
Panados de frango	4	10-15
Barrinhas de peixe	4	8-12
Batatas fritas	5	4-8
Pratos salteados	3	6-10
Crepes primavera	4	10-30
Empadas, croquetes	5	3-8
Molhos		
Molho de tomate	1	25-35
Molho Béchamel	1	10-20
Molho de queijo	1	10-20
Molhos doces	1	15-25

	⌋	⌚ min
Molhos, reduzidos	1	25-35
Outras		
Queijo frito	3	7-10
Croutons	3	6-10
Pão torrado	4	4-8
Refeições prontas secas	1	5-10
Amêndoas, nozes, pinhões, torrados	4	3-15
Pipocas	5	3-4

17.2 Sensor de cozedura

Com esta função pode aquecer, cozer em fogo lento, ferver, cozinhar com a panela de pressão ou fritar os alimentos numa panela com bastante óleo, mantendo a temperatura controlada.

Para utilizar estas funções tem de dispor de um sensor de cozedura sem fios para cozinhar sem o uso de fios. Esta função está disponível em todos os discos utilizando o sensor de cozedura sem fios com recipientes para cozinhar habituais.

Níveis de temperatura

Níveis de temperatura para a preparação de alimentos.

Nível	Temperatura	Funções	Recipientes para cozinhar
1	70 °C	Aquecer e manter quente	
2	90 °C	Cozinhar	
3	100 °C	Ferver	
4	120 °C	Cozer na panela de pressão	
5	180 °C	Fritar	

Indicações relativas à função Sensor de cozedura

- O sensor de cozedura sem fios mede a temperatura do líquido através da base de silicone aderente ao recipiente. Para poder medir corretamente é necessário que a base de silicone esteja totalmente coberta pelo líquido que se pretende medir.
- O aro do sensor de cozedura sem fios e a base de silicone aderente ao recipiente para cozinhar devem estar totalmente secos antes de iniciar o processo de cozedura.
- Não remova o sensor de cozedura sem fios durante um processo de cozedura em curso. Uma vez terminado o processo de cozedura, retire o sensor com cuidado pois pode estar quente.
- Para poupar energia recomenda-se a utilização de uma tampa.

- Coloque o recipiente para cozinhar de forma que o sensor de cozedura sem fios fique virado para a superfície exterior lateral da placa de cozinhar.
- Nunca vire o sensor de cozedura sem fios para um outro recipiente para cozinhar quente, para evitar um aquecimento excessivo.

Ativar Sensor de cozedura

Requisito: Ligue o sensor de cozedura sem fios.

1. Aplique o sensor de cozedura sem fios no recipiente para cozinhar.
2. Coloque um recipiente para cozinhar com líquido suficiente no disco pretendido e tape com uma tampa.
3. Escolha o nível de temperatura correspondente aos alimentos que vão ser cozinhados.
 - ✓ A função está ativada.
 - ✓ pisca, até a água ou o óleo ter atingido a temperatura adequada, para receber os alimentos. Soa um sinal e o símbolo da temperatura deixa de piscar.
4. Retire a tampa após o sinal sonoro e adicione os alimentos. Deixe a tampa posta durante o processo de cozedura.

Desativar Sensor de cozedura

1. Selecione o disco.
2. Regular para  na zona de regulação.
 - ✓ As funções estão desativadas.

Nota: Para ativar novamente as funções de cozedura, aguarde aprox. 10 segundos.

Recomendações para cozinhar com Sensor de cozedura

A tabela seguinte contém o nível de temperatura ideal para uma variedade de refeições. ⌋ °C e ⌚ min dependem da quantidade, do estado e da qualidade dos alimentos.

Aquecer e manter quente

	⌋ °C	⌚ min
Aquecer carne de vaca guisada	70	10-20
Aquecer Glühwein (vinho quente)	70	5-15

Cozinhar lentamente

	⌋ °C	⌚ min
Carne		
Salsichas	90	10-20
Peixe		
Peixe estufado	90	15-20
Pratos de ovos		
Ovos escalfados	90	2-5
Batatas		
Bolinhas de batata no vapor	90	30-40
Massas e cereais		
Arroz	90	25-35
Arroz estufado	90	25-35
Arroz integral	90	45-55
Arroz, basmati, tailandês	90	8-12

	⌘ °C	⌚ min
Arroz selvagem	90	20-30
Polenta	90	3-8
Papa de sêmola	90	5-10
Sopas		
Crems instantâneos	90	10-15
Sobremesa		
Arroz doce	90	40-50
Papa de aveia	90	10-15
Pudim de chocolate	90	3-5
Outras		
Leite	90	3-10

- Cozer

	⌘ °C	⌚ min
Carne		
Bolinhos de carne	100	20-30
Frango	100	60-90
Vitela	100	60-90
Pratos de ovos		
Ovos cozidos	100	5-10
Legumes e leguminosas		
Brócolos	100	10-20
Couve-flor	100	10-20
Couve-de-bruxelas	100	30-40
Feijão verde	100	15-30
Grão-de-bico	100	60-90
Ervilhas	100	15-20
Lentilhas	100	45-60
Batatas		
Gnocchi	100	3-6
Batatas, cozidas	100	30-45
Batatas doces	100	30-45
Massas e cereais		
Massa de trigo duro	100	7-10
Massas alimentícias frescas	100	3-5
Massa integral	100	7-10
Massa de trigo duro, recheada	100	15-20
Massa fresca, recheada	100	5-8
Quinoa	100	10-12
Sopas		
Caldos caseiros	100	60-90
Sopas instantâneas	100	5-10
Sobremesa		
Compota	100	15-25
Produtos ultracongelados		
Feijão verde	100	15-30

Cozer na panela de pressão

	⌘ °C	⌚ min
Carne		

	⌘ °C	⌚ min
Frango	120	15-25
Vitela	120	15-25
Legumes e leguminosas		
Legumes	120	3-6
Grão-de-bico	120	25-35
Lentilhas	120	10-20
Feijões	120	25-35
Batatas		
Batatas	120	10-20
Batatas doces	120	10-20
Massas e cereais		
Arroz	120	6-8
Arroz integral	120	12-18
Sopas		
Caldo caseiro	120	20-30

Fritar com muito óleo

Utilizar a tampa para aquecer o óleo, retirá-la para fritar os alimentos.

	⌘ °C	⌚ min
Carne		
Pedaços de frango	180	10-15
Bolinhos de carne	180	10-15
Peixe		
Peixe em massa de cerveja, panado	180	10-15
Legumes e leguminosas		
Legumes em massa de cerveja, panados	180	4-8
Cogumelos, panados ou em massa de cerveja	180	4-8
Sobremesa		
Bolas de Berlim, donuts e bolos fritos	180	5-10
Produtos ultracongelados		
Batatas fritas	180	4-8

17.3 Sensor de cozedura sem fios

Para utilizar Sensor de cozedura, deverá adquirir um sensor de cozedura sem fios.

Poderá adquirir o sensor de cozedura sem fios através do Serviço de Apoio ao Consumidor, na nossa loja online ou numa loja da especialidade www.gaggenau.com.

Ligar o sensor de cozedura sem fios

Para ligar o sensor de cozedura sem fios ao painel de comandos, proceda do seguinte modo:

1. Selecione a regulação base c 14 . Regulações base \rightarrow *Página 21*
✓ - acende-se.
2. Selecione o disco cuja indicação acende. Ouve-se um sinal. pisca.
3. Pressione, no espaço de 30 segundos, brevemente o centro do sensor de cozedura sem fios.

- Após alguns segundos, surge na indicação visual do disco o resultado da ligação do sensor de cozadura ao painel de comandos.

Resultado	
0 Ligação sem falhas	Sensor de cozadura encontra-se disponível.
1 Ligação com falhas	<p>Erro de comunicação</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Repita o processo de ligação. Se o resultado continuar a ser 1, informe o serviço de apoio ao consumidor.
2 Ligação com falhas	<p>Erro de comunicação</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erro de comunicação Bluetooth. Repita o processo de ligação. ▪ Não pressionou o centro do sensor de cozadura sem fios no espaço de 30 segundos após a seleção do disco. Repita o processo de ligação. ▪ A pilha do sensor de cozadura sem fios está gasta. Substitua a pilha, reponha o sensor de cozadura sem fios e repita o processo de ligação.

Repor o sensor de cozadura sem fios

1. Pressione durante aprox. 8 a 10 segundos o centro do sensor de cozadura.
- ✓ Durante este processo, o indicador LED do sensor de cozadura sem fios acende-se três vezes.
 - ✓ A reposição inicia-se quando o LED se acende pela terceira vez.

2. Deixe de pressionar nesse momento o centro do sensor de cozadura sem fios.
- ✓ Assim que o LED se apaga, o sensor de cozadura sem fios está reposto.
3. Repita o processo de ligação a partir do ponto 2.

Regular o ponto de ebulição

O ponto em que a água começa a ferver depende da altitude acima do nível do mar do local onde reside. Se a água ferver demasiado ou muito pouco, pode regular o ponto de ebulição. Para o efeito: Selecione a regulação base ≤ 4 . Regulações base → *Página 21*

Altitude	Valor de regulação ≤ 4
0 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3 ¹
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Acima dos 1400 m	9

¹ Regulação base

Nota: A temperatura de 3/100 °C é suficiente para ferver eficientemente, mas, caso se deseje regular uma ebulição mais intensa, pode seleccionar-se um nível menor.

18 Sensor de cozadura sem fios

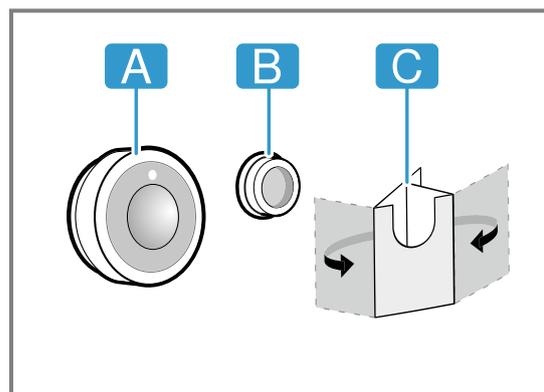
Para utilizar Sensor de cozadura, deverá adquirir um sensor de cozadura sem fios. Poderá adquirir o sensor de cozadura sem fios através do Serviço de Apoio ao Consumidor, na nossa loja online ou numa loja da especialidade www.gaggenau.com.

18.1 Âmbito de fornecimento

Depois de desembalar, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.

- **A** Sensor de cozadura sem fios
- **B** Adesivo de silicone

- **C** Matriz

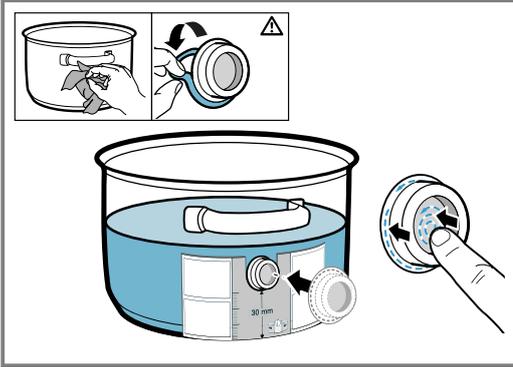


18.2 Aplicar o adesivo de silicone

O adesivo de silicone fixa o sensor de cozadura ao recipiente. Para colocar no recipiente para cozinhar:

1. A zona de colagem no recipiente para cozinhar não deve ter gordura. Limpe o recipiente, seque-o bem e esfregue a zona de colagem, p. ex., com álcool.

- Retire a película de proteção do adesivo de silicone. Cole o adesivo de silicone à altura correspondente no exterior do recipiente para cozinhar com a ajuda da matriz fornecida.



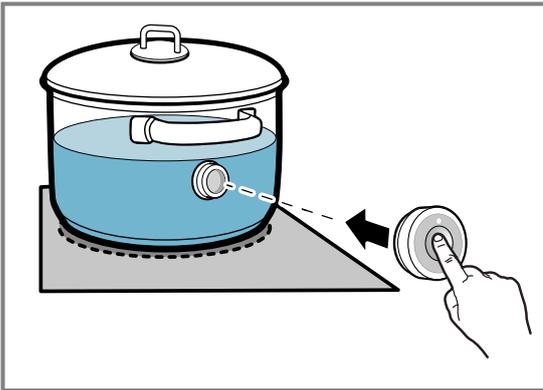
- Pressione toda a superfície e a área interior do adesivo de silicone.
- Deixe a cola secar durante uma hora. Durante este período, não deve utilizar nem lavar o recipiente para cozinhar.

Nota: Se o adesivo de silicone se soltar, utilize um novo. Caso necessário, poderá adquirir um conjunto com cinco adesivos de silicone numa loja especializada, junto ao nosso serviço de apoio ao consumidor ou na nossa página web oficial www.gaggenau.com indicando o número de artigo 17007119.

Todas as colas degradam-se com o tempo se permanecerem armazenadas. Para evitá-lo, aplique as bases de silicone aos seus recipientes assim que as receber.

18.3 Aplicar o sensor de cozedura sem fios

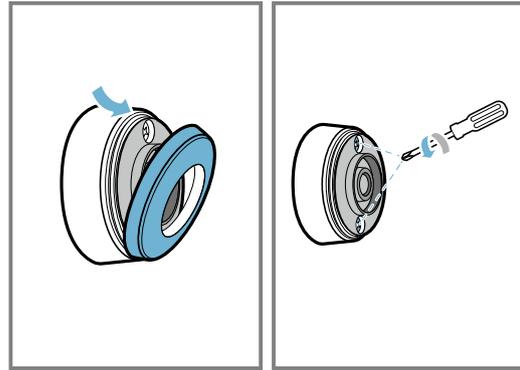
- Certifique-se de que o adesivo de silicone está totalmente seco, antes de aplicar o sensor de cozedura.
- Coloque o sensor de cozedura no adesivo de silicone de modo a que se ajuste na perfeição.



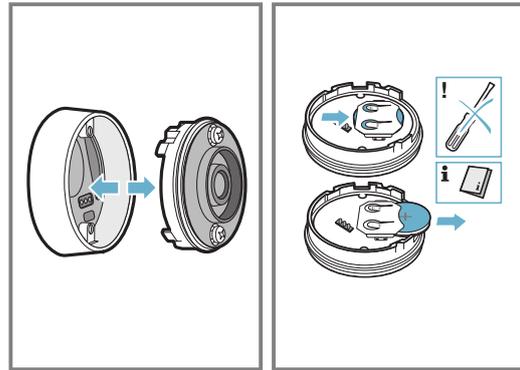
18.4 Substituir a pilha

Se o LED no sensor de cozedura sem fios não se acender ao pressioná-lo, a pilha está gasta. Substitua a pilha.

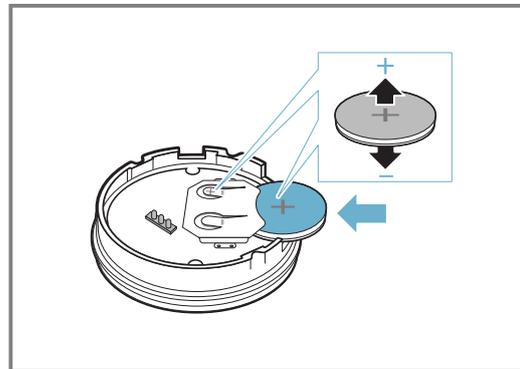
- Retire a cobertura de silicone da parte inferior da caixa do sensor de cozedura e remova os dois parafusos com uma chave de parafusos.



- Abra a tampa do sensor de cozedura e retire a pilha do interior da base.

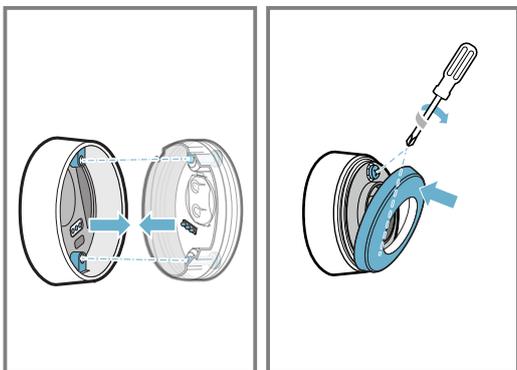


- Coloque a pilha nova e siga as instruções relativas à polaridade da pilha. Utilize apenas pilhas de alta qualidade do tipo CR2032.



Nota: Não utilize objetos de metal para retirar a pilha. Não toque nos pontos de conexão da pilha.

4. Feche o fecho do sensor de cozadura. Os entalhes para os parafusos no fecho têm de coincidir com as fendas na parte inferior da caixa. Aperte os parafusos com uma chave de fendas e fixe a cobertura de silicone na parte inferior da caixa do sensor de cozadura.



18.5 Limpeza

Sensor de cozadura

Limpe com um pano húmido. Não pode ser colocado na máquina de lavar loiça, nem molhado. Se não utilizar o sensor de cozadura, retire-o do recipiente e guarde-o num local limpo e seguro, afastado de fontes de calor.

Adesivo de silicone

Limpe e seque antes de colocar o sensor de cozadura. Adequado para a máquina de lavar loiça.

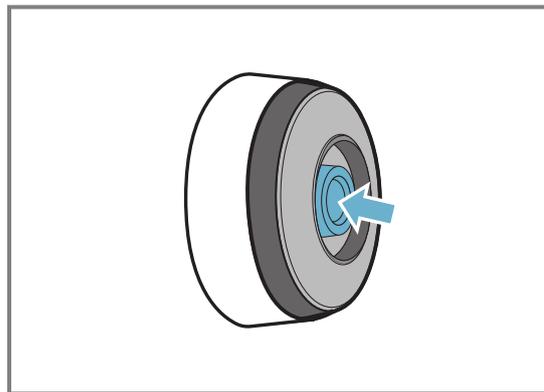
Nota: Não deixe o recipiente com o adesivo de silicone durante muito tempo na solução à base de detergente.

Janela do sensor de cozadura sem fios

Mantenha a janela limpa e seca. Importante para isso:

1. Remova regularmente a sujidade e os salpicos de gordura.

2. Para a limpeza, utilize um pano macio ou cotonete e produto limpa-vidros.



Notas

- Não utilize objetos duros e ásperos, tais como escovas de cerdas ou esponjas abrasivas, nem utilize produtos abrasivos para limpar a placa de cozinhar.
- Não toque com os dedos na janela do sensor de cozadura sem fios, para não a sujar ou riscar.

18.6 Declaração de conformidade

A BSH Hausgeräte GmbH declara, por este meio, que o aparelho com a função do sensor de cozadura sem fios está em conformidade com os requisitos básicos e outros regulamentos pertinentes da diretiva 2014/53/EU.

Pode encontrar uma declaração de conformidade completa, de acordo com a diretiva RED, na www.gaggenau.com na página de produto do seu aparelho, sob a rubrica Documentos adicionais.

Os logótipos e a marca Bluetooth® são marcas registadas e propriedade da Bluetooth SIG, Inc. e qualquer utilização destas marcas pela BSH Hausgeräte GmbH está sujeita a licença. Todas as outras marcas e nomes de marcas são propriedade das respetivas empresas.

19 Fecho de segurança para crianças

A placa de cozinhar está equipada com um fecho de segurança para crianças. Com ele evita que crianças liguem a placa de cozinhar.

19.1 Ligue Fecho de segurança para crianças

Requisito: A placa de cozinhar tem de estar desligada.

- ▶ Quando retira o botão rotativo, acende-se durante 10 segundos.
- ✓ Ouve-se um sinal.
- ✓ A placa de cozinhar está bloqueada.

19.2 Desligue Fecho de segurança para crianças

- ▶ Colocar o botão rotativo.
- ✓ O bloqueio está desativado.

Nota: Quando a placa de cozinhar está ligada e retirar o botão rotativo, a função Proteção contra anulação acidental é ligada. Se não utilizar o botão rotativo ao fim de 10 minutos, a placa de cozinhar desliga-se e a função Fecho de segurança para crianças é ligada.

20 Proteção contra anulação acidental

Permite bloquear o painel de comandos para efetuar a limpeza, de forma a impedir que as regulações sejam mudadas de forma involuntária.

O bloqueio não tem qualquer efeito no interruptor principal.

20.1 Ligue Proteção contra anulação acidental

- ▶ Retire o botão rotativo.  acende-se.
 - O processo de cozedura é retomado.
- ✓ O painel de comandos fica bloqueado durante 10 minutos.

20.2 Desligue Proteção contra anulação acidental

Para desativar antecipadamente a função:

- ▶ Colocar o botão rotativo.
- ✓ O painel de comandos está desbloqueado. Os processos de cozedura continuam.

21 Desativação de segurança individual

A função de segurança é ativada se uma zona de cozinhar estiver em uso por um longo período e você não alterar nenhuma configuração. A zona de cozinhar exibe **FB** e desliga-se.

O tempo de 1 a 10 horas depende do nível de potência selecionado.

Prima uma tecla qualquer para ligar a zona de cozinhar.

22 Regulações base

Pode ajustar as regulações base do seu aparelho às suas necessidades.

22.1 Vista geral das regulações base

Indicação	Regulação	Valor
$c 1$	Sinais sonoros	ON – Todos os sinais sonoros estão ativados ¹ . OFF – A maior parte dos sinais estão desativados.
$c 2$	Tempo de seleção do disco	5 – O disco permanece selecionado durante 5 segundos.* 10 – O disco permanece selecionado durante 10 segundos. ¹ 15 – O disco permanece selecionado durante 15 segundos. OFF – Ilimitado: o último disco regulado permanece selecionado.
$c 3$	Limitação de potência Permite, se necessário, a limitação da potência total da placa de cozinhar, se isso for necessário devido às propriedades da sua instalação elétrica. As definições disponíveis dependem da potência máxima da placa de cozinhar (ver placa de características). Se a função estiver ativa e a placa de cozinhar atingir o limite de potência regulado, é exibido _ e poderá selecionar um nível de potência mais elevado.	0 – Desligado. Potência máxima da placa de cozinhar ¹ . 1 - 1000 W. Potência mínima. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recomendado para 13 ampere 3.5 - 3500 W. Recomendado para 16 ampere. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. Recomendado para 20 ampere. ... 9 - Potência máxima da placa de cozinhar.
$c 4$	Repor as regulações de fábrica	OFF – Regulações individuais. ¹ ON - Regulações de fábrica.
$c 5$	Sensor de cozedura sem fios Ligue o sensor de cozedura sem fios ao disco. Selecione a regulação de acordo com a altura acima do nível do mar:	1-2 - Redução. 3 - Regulação base. 4-9 - Aumento.
$c 6$	Função cozinha profissional	Selecione um disco individual para pré-regular o nível de potência para a função cozinha profissional.
$c 7$	Teste do recipiente para cozinhar Com esta função pode verificar a qualidade do recipiente para cozinhar.	0 - Não adequado. 1 - Não ideal. 2 - Adequado.
$c 9$	Home Connect	→ "Visão geral das regulações Home Connect", Página 23

¹ Definições de fábrica

22.2 Relativamente às regulações base

Requisito: A placa de cozinhar tem de estar desligada.

1. Para ligar a placa de cozinhar, toque em ①.
2. Premir nos próximos 10 segundos.

Informação sobre o produto	Indicação
Lista de serviços de assistência técnica	
Número de série	
Número de série 1	
Número de série 2	

- ✓ As primeiras quatro indicações fornecem informações sobre o produto. Para visualizar cada indicação individual, rodar o botão rotativo.

3. Para aceder às regulações base, toque em .
- ✓ e acendem-se como pré-regulação.
4. Toque em as vezes necessárias até que apareça a regulação pretendida.
5. Selecione a regulação pretendida com o botão rotativo.
6. Toque em durante 4 segundos.
- ✓ As regulações estão memorizadas.

22.3 Cancelar a alteração das regulações base

- ▶ Toque em ①.
- ✓ Todas as alterações são rejeitadas e não são guardadas.

23 Teste do recipiente para cozinhar

A qualidade dos recipientes para cozinhar tem uma grande influência sobre a rapidez e o resultado do processo de cozedura.

Com esta função pode verificar a qualidade do recipiente para cozinhar.

Antes da verificação, certifique-se de que o tamanho do fundo do recipiente para cozinhar coincide com o tamanho do disco utilizado.

O acesso faz-se através das regulações base.

→ *Página 21*

23.1 Realize Teste do recipiente para cozinhar

O disco flexível, como disco único, está regulado de forma a que verifique apenas um único recipiente para cozinhar.

1. Coloque o recipiente para cozinhar, à temperatura ambiente, com aprox. 200 ml de água no centro do disco cujo tamanho melhor se adequa ao tamanho da base do recipiente.

2. Aceda às regulações base e selecione .
3. Rode o botão rotativo. Nos discos pisca .
- ✓ A função está ativada.
- ✓ O resultado aparece após 10 segundos nas indicações dos discos.

23.2 Verificar o resultado

Na tabela seguinte pode ver o que significa o resultado da qualidade e rapidez do processo de cozedura.

Resultado
O recipiente para cozinhar não é indicado para o disco e, por isso, não aquece.
O recipiente aquece mais lentamente do que o esperado e o processo de cozedura não decorre de forma ideal.
O recipiente aquece corretamente e o processo de cozedura está em ordem.

Para voltar a ligar a função, rode o botão rotativo.

24 Limitação de potência

Com esta função pode regular a potência total da placa de cozinhar.

A placa de cozinhar está regulada de fábrica. Pode consultar na placa de características a potência máxima da placa de cozinhar. Com esta função, ajusta a configuração aos requisitos de qualquer instalação elétrica.

Para não ultrapassar este valor de ajuste, a placa de cozinhar distribui automaticamente a potência disponível pelas zonas de cozinhar ligadas, conforme a necessidade.

Enquanto esta função estiver ativada, a potência de qualquer disco pode diminuir temporariamente para um valor abaixo do valor nominal. Para não ultrapassar este valor de ajuste, a placa de cozinhar distribui automaticamente a potência disponível pelos discos ligados, conforme a necessidade. O aparelho regula e seleciona autonomamente o nível de potência mais elevado possível.

Pode descobrir como proceder no capítulo Regulações base → *Página 21*

25 Home Connect

Este aparelho pode ser ligado em rede. Ligue o seu aparelho a um aparelho móvel, de modo a operar as funções através da aplicação Home Connect, a ajustar as regulações base ou para monitorar o estado de operação atual.

Os serviços Home Connect não se encontram disponíveis em todos os países. A disponibilidade da função Home Connect depende da disponibilidade dos serviços Home Connect no seu país. Para mais informações, visite: www.home-connect.com.

A aplicação Home Connect irá guiá-lo durante todo o processo de registo. Para efetuar as regulações, siga as instruções da aplicação Home Connect.

Dica: Observe também as indicações na aplicação Home Connect.

Notas

- Respeite as indicações de segurança do presente manual de instruções e certifique-se de que elas são respeitadas quando o aparelho é operado através da aplicação Home Connect.
→ "Segurança", Página 2
- A operação no aparelho tem sempre prioridade. Neste período de tempo, não é possível operar o aparelho através da aplicação Home Connect.
- No estado de vigília em rede, o aparelho necessita de, no máx., 2 W.
- As placas de cozinhar não se destinam a uma utilização sem vigilância. É necessário supervisionar o processo de cozedura.

25.1 Configure a aplicação Home Connect

1. Instalar a aplicação Home Connect no dispositivo móvel.

25.3 Visão geral das regulações Home Connect

Nas regulações base da sua placa de cozinhar pode adaptar as regulações Home Connect e as regulações de rede.

Regulação	Seleção ou indicação	Informações adicionais
<i>HC 1 / NET</i>	Ligação à rede <i>OFF</i> – Não ligado/Desligar a ligação à rede <i>CO1</i> – Ligar automaticamente <i>CO2</i> – Ligar manualmente <i>ON</i> – Ligado	Registar a placa de cozinhar na rede doméstica WLAN (Wi-Fi) ou desligar a ligação à rede.
<i>HC 2 / PR1</i>	Ligação à aplicação <i>OFF</i> – Não ligado <i>ON</i> – Estabelecer ligação	<i>HC 2 / PR1</i> só é exibido se a placa de cozinhar estiver ligada à rede doméstica.
<i>HC 3 / CO1</i>	Ligação com WLAN <i>OFF</i> – Módulo sem fios desligado <i>ON</i> – Módulo sem fios ligado	Quando a WLAN está ativada, pode utilizar a funcionalidade Home Connect. <i>HC 3 / CO1</i> só é exibido se a placa de cozinhar já tiver estado ligada uma vez a uma rede.
<i>HC 4 / RES</i>	Regulação através da aplicação <i>OFF</i> – Desligado <i>ON</i> – Ligado ¹	Quando a regulação estiver fechada, apenas os estados operacionais da placa de cozinhar são exibidos na aplicação Home Connect.

¹ Definições de fábrica

2. Iniciar a aplicação Home Connect e configurar o acesso para Home Connect.
A aplicação Home Connect irá guiá-lo durante todo o processo de registo.

25.2 Configurar Home Connect

Requisitos

- O aparelho está ligado à rede elétrica e ligado.
 - Tem um dispositivo móvel com uma versão atual do sistema operativo iOS ou Android, p. ex., um smartphone.
 - A aplicação Home Connect está instalada no aparelho móvel.
 - O aparelho recebe, no local onde se encontra instalado, cobertura da rede doméstica WLAN (Wi-Fi).
 - O dispositivo móvel e o aparelho estão dentro do alcance do sinal de Wi-Fi da sua rede doméstica.
1. Abra a aplicação Home Connect e faça a leitura do seguinte código QR.



2. Seguir as instruções da aplicação Home Connect.

Regulação	Seleção ou indicação	Informações adicionais
<i>H C 5 / UPd</i>	Atualização de software <i>dEF</i> – Atualização disponível e pronta a instalar <i>#75</i> – Iniciar a instalação	<i>H C 5 / UPd</i> só é exibido se estiver disponível uma atualização de software.
<i>H C 6 / rEd</i>	Controlar o acesso remoto pela assistência técnica <i>OFF</i> – Não permitido <i>ON</i> – Permitido	<i>H C 6 / rEd</i> só é exibido se a assistência técnica tentar ligar-se à placa de cozinhar. Depois de um acesso concedido, poderá anulá-lo a qualquer momento.
<i>H C 7 / SEr</i>	Visualizar a potência do sinal WLAN <i>NR</i> – Não ligado à rede doméstica WLAN (Wi-Fi) <i>1</i> – Potência do sinal 1 (má) <i>2</i> – Potência do sinal 2 (média) <i>3</i> – Potência do sinal 3 (boa)	<i>H C 7 / SEr</i> só é exibido se existir uma ligação à rede doméstica WLAN (Wi-Fi).
<i>H C 8 / SEr</i>	Ligação ao servidor Home Connect <i>OFF</i> – Não ligado <i>ON</i> – Ligado	<i>H C 8 / SEr</i> só é exibido se existir uma ligação à rede doméstica WLAN (Wi-Fi).

¹ Definições de fábrica

25.4 Altere as regulações através da aplicação Home Connect

Com a aplicação Home Connect pode alterar as regulações para os discos e enviá-las para a placa de cozinhar.

Requisitos

- A placa de cozinhar está ligada à rede doméstica e à aplicação Home Connect.
- Para poder regular a placa de cozinhar através da aplicação Home Connect é necessário que esteja ligado *H C 4* nas regulações base. No estado de fornecimento está ligado *H C 4*. Se a transferência das regulações estiver desativada, apenas os estados de funcionamento da placa de cozinhar serão exibidos na aplicação Home Connect.

1. Efetue a regulação na aplicação Home Connect e envie para a placa de cozinhar. Siga as instruções na aplicação Home Connect. As regulações que transferir da aplicação Home Connect para a placa de cozinhar têm de ser confirmadas na placa de cozinhar.
- ✓ Quando as regulações de cozedura forem transmitidas a um disco, a indicação das zonas de cozinhar começa a piscar, consoante a regulação.
2. Para confirmar a regulação, prima o símbolo  a piscar.
3. Para recusar a regulação, toque num outro campo tátil à escolha da placa de cozinhar.

25.5 Atualização do software

Com a função Atualização do software, o software do seu aparelho é atualizado, p. ex., para otimização, resolução de erros, para atualizações de segurança relevantes, bem como para funções e serviços adicionais. Para isso, tem de estar registado como utilizador do Home Connect, ter a aplicação instalada no seu dispositivo móvel e estar ligado ao servidor Home Connect. Assim que estiver disponível uma atualização de software, será informado através da aplicação Home Connect e poderá iniciar a atualização do software através da aplicação. Após a transferência bem-sucedida pode iniciar a instalação através da aplicação Ho-

me Connect, se estiver na sua rede doméstica WLAN (Wi-Fi). Após a instalação bem-sucedida recebe a informação da aplicação Home Connect.

Notas

- A atualização do software consiste em dois passos.
 - No primeiro passo, o download.
 - No segundo passo, a instalação no seu aparelho.
- Durante o download, pode continuar a utilizar o seu aparelho. Dependendo das definições pessoais na aplicação, também é possível uma transferência automática da atualização de software.
- A instalação demora alguns minutos. Durante a instalação não pode utilizar o seu aparelho.
- No caso de uma atualização de segurança relevante, recomenda-se que execute a instalação tão rapidamente quanto possível.

25.6 Diagnóstico remoto

A Assistência técnica através do diagnóstico remoto pode aceder ao seu aparelho quando a contactar com esse pedido, quando o seu aparelho estiver ligado ao servidor Home Connect e o diagnóstico remoto estiver disponível no país onde o aparelho é usado.

Dica: Para mais informações e indicações a respeito da disponibilidade do serviço de diagnóstico remoto no seu país, visite a área de Ajuda e Assistência da página web local: www.home-connect.com.

25.7 Proteção de dados

Observe as indicações relativas à proteção de dados. Com a primeira ligação do seu aparelho a uma rede doméstica ligada à internet, o seu aparelho transmite as seguintes categorias de dados ao servidor Home Connect (primeiro registo):

- Identificação inequívoca do aparelho (constituída pelos códigos do aparelho, bem como pelo endereço MAC do módulo de comunicação Wi-Fi instalado).
- Certificado de segurança do módulo de comunicação Wi-Fi (para proteção técnica da informação da ligação).

- A versão atual de software e hardware do seu eletrodoméstico.
- Estado de uma eventual reposição anterior para as definições de fábrica.

Este primeiro registo prepara a utilização das funcionalidades Home Connect e só é necessário no momento em que pretenda utilizar, pela primeira vez, as funcionalidades Home Connect.

26 Comando do exaustor baseado na placa de cozinhar

Se a placa de cozinhar e o exaustor forem compatíveis com Home Connect, ligue os aparelhos na aplicação Home Connect. Para o efeito, ligue ambos os aparelhos com Home Connect e siga as instruções na aplicação.

Notas

- A operação no exaustor tem sempre prioridade. Durante esse período, uma operação através do comando do exaustor com base na placa de cozinhar não é possível.
- Só pode estabelecer a ligação ao exaustor através da aplicação Home Connect. Não são suportadas outras vias de ligação.

26.1 Reponha as regulações Home Connect

Se ocorrem problemas de ligação do seu aparelho com a rede doméstica WLAN (Wi-Fi) ou caso pretenda registar o seu aparelho numa outra rede doméstica WLAN (Wi-Fi), poderá repor as regulações Home Connect.

Nota: Se efetuar a reposição das regulações Home Connect, também será cancelada a ligação a um exaustor possivelmente ligado.

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Para abrir as regulações base, prima .
3. Mantenha  premido até aparecer a regulação .
4. Regule o valor  com o botão Twist.
5. Saia das regulações base.

Nota: Tenha em atenção que só é possível utilizar as funcionalidades Home Connect em conjunto com a aplicação Home Connect. É possível aceder às informações relativas à proteção de dados na aplicação Home Connect.

26.2 Comando do exaustor através da placa de cozinhar

Nas regulações base da sua placa de cozinhar pode regular o comportamento do seu exaustor em função do ligar e desligar da placa de cozinhar ou de zonas de cozinhar individuais.

Através dos elementos de comando da placa de cozinhar pode efetuar outras regulações.

Regular o ventilador

1. Toque em .
2. Selecione uma regulação com o botão Twist. Pode selecionar as seguintes regulações:

	Ligar ventilador
	Funcionamento automático
	Níveis intensivos: baixo, médio, elevado
	PowerBoost
	Ventilação intermitente
	Funcionamento posterior do ventilador

Desligar o ventilador

1. Toque em .
2. Com o botão Twist regule o nível do ventilador 0.

Regular a iluminação do exaustor

Pode ligar e desligar a luz do exaustor através do painel de controlo da placa de cozinhar.

1. Para ligar a iluminação toque em .
2. Para desligar a iluminação, volte a tocar em .

Nota: Dependendo da regulação base selecionada, a luz liga ou desliga-se quando liga ou desliga a placa de cozinhar.

26.3 Visão geral das regulações do comando do exaustor

Nas regulações base da sua placa de cozinhar pode regular o comportamento do seu exaustor em função do ligar e desligar da placa de cozinhar ou de zonas de cozinhar individuais.

Regulaçã o ¹	Seleção	Descrição
<i>cE</i>	Ligação placa de cozinhar – exaustor <i>OFF</i> – Não ligado / Desligar a ligação <i>1</i> – Iniciar ligação <i>2</i> – com ligação à rede doméstica WLAN (Wi-Fi) <i>ON</i> – Ligado ao exaustor	-
<i>cR</i>	Início automático do ventilador <i>OFF</i> – Desligado. Se necessário, o exaustor tem de ser ligado manualmente. <i>R</i> – Ligado com o funcionamento automático ² . O exaustor liga-se ao ligar uma zona de cozinhar no funcionamento automático. <i>1</i> – Ligado com funcionamento manual. O exaustor liga-se ao ligar um disco no nível mais baixo. <i>2</i> – Ligado com funcionamento manual. O exaustor liga-se ao ligar um disco no nível médio. <i>3</i> – Ligado com funcionamento manual. O exaustor liga-se ao ligar um disco no nível mais elevado.	O visor só exibe a regulação se o aparelho estiver ligado ao exaustor.
<i>cb</i>	Funcionamento posterior do ventilador <i>OFF</i> – O ventilador desliga-se com a placa de cozinhar. <i>R</i> – Ligado com o funcionamento automático ² <i>ON</i> – Ligado com funcionamento posterior do ventilador standard <i>NO</i> – Sem alterações nas regulações	Regulação se e como o ventilador continua a funcionar depois de a placa de cozinhar ser desligada. O visor só exibe a regulação se o aparelho estiver ligado ao exaustor.
<i>cc</i>	Ligação automática da iluminação <i>OFF</i> – Desligado ² <i>ON</i> – Ligado A iluminação liga-se ao ligar a placa de cozinhar.	O visor só exibe a regulação se o aparelho estiver ligado ao exaustor.
<i>cd</i>	Desativação automática da iluminação <i>OFF</i> – Desligado ² <i>ON</i> – A iluminação desliga-se ao desligar a placa de cozinhar.	O visor só exibe a regulação se o aparelho estiver ligado ao exaustor.

¹ Conforme o equipamento do aparelho

² Definição de fábrica (pode divergir consoante o tipo de aparelho)

27 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

27.1 Produto de limpeza

Os produtos de limpeza e raspadores para vidro adequados podem ser adquiridos junto da Assistência técnica, no comércio ou na loja online www.gaggenau.com.

ATENÇÃO!

Os produtos de limpeza inadequados podem danificar a superfície do aparelho.

- ▶ Nunca utilize produtos de limpeza inadequados.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza enquanto a placa de cozinhar ainda estiver quente. Isso pode causar marcas na superfície.

Produtos de limpeza inadequados

- Detergente não diluído
- Detergente para máquinas de lavar loiça
- Produtos abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, p. ex., spray limpafornos ou produtos para a remoção de manchas
- Esponjas com face abrasiva
- Aparelhos de limpeza a alta pressão e aparelhos com jato de vapor

27.2 Limpar placa de cozinhar

Limpe a placa de cozinhar após cada utilização, para que os restos de comida não queimem e fiquem agarrados.

Requisito: A placa de cozinhar tem de estar fria. Não deixe arrefecer a placa de cozinhar apenas em caso de manchas de açúcar, amido de arroz, plástico ou película de alumínio.

1. Remova a sujidade mais resistente com um raspador para vidros.
2. Limpe a placa de cozinhar com um produto de limpeza adequado para vitrocerâmica. Observe as indicações de limpeza na embalagem do produto de limpeza.

Dicas

- Pode obter bons resultados de limpeza com uma esponja especial para vitrocerâmica.
- Se mantiver o fundo do recipiente para cozinhar limpo, a superfície da placa de cozinhar permanece em bom estado.

27.3 Limpar o aro da placa de cozinhar

Quando, após a utilização, se encontrar sujidade ou manchas sobre o aro da placa de cozinhar, limpe-o.

Nota: Não utilize raspadores para vidros.

1. Limpe o aro da placa de cozinhar com uma solução quente à base de detergente e um pano macio. Lavar bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.
2. Seque com um pano macio.

27.4 Limpar TwistPad

Utilize água morna com um pouco de detergente para limpar o botão rotativo.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou corrosivos. Não lave na máquina de lavar loiça, nem mergulhe em água, caso contrário, podem ocorrer danos.

28 FAQ

28.1 Utilização

Pergunta	Resposta
Porque não consigo ligar a placa de cozinhar e porque acende o símbolo do fecho de segurança para crianças?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ O fecho de segurança para crianças está ativo. Pode consultar mais informações sobre esta função em → "<i>Fecho de segurança para crianças</i>", <i>Página 20</i>.
Porque piscam as indicações luminosas e soa um sinal sonoro?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpe os líquidos e restos de alimentos da superfície do painel de comandos. Remova todos os objetos que possam cobrir o painel de comandos. Pode obter mais informações sobre a desativação do sinal sonoro em → "<i>Regulações base</i>", <i>Página 21</i>.
Porque não consigo ativar as funções de assistência para cozinhar?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A potência máxima do aparelho foi atingida ou a função PowerManager está ativada. Desligue ou diminua as potências de cozedura dos discos ativos. Pode obter mais informações sobre esta função em → "<i>Limitação de potência</i>", <i>Página 22</i>.

28.2 Ruídos

Pergunta	Resposta
Porque se ouvem ruídos durante a cozedura?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. Não são sinais de um defeito.
Ruídos possíveis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Um zumbido grave, tal como num transformador: surge ao cozinhar com potência de cozedura elevada. Este ruído desaparece ou torna-se mais baixo se reduzir a potência de cozedura. ▪ Um assobio baixo: soa quando o recipiente para cozinhar está vazio. Este ruído desaparece se deitar água ou colocar alimentos no recipiente para cozinhar. ▪ Estalidos: ocorrem em recipientes para cozinhar de diferentes materiais sobrepostos ou se utilizar recipientes para cozinhar de diferentes tamanhos e diferentes materiais. O volume do ruído pode variar conforme a quantidade e o tipo de preparação dos alimentos. ▪ Apitos altos: podem ocorrer se usar dois discos em simultâneo com potência de cozedura máxima. Estes 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 temperaturas elevadas. O ventilador poderá continuar a funcionar mesmo após desligar a placa de cozinhar, caso a temperatura medida ainda seja demasiado elevada.

28.3 Recipientes

Pergunta	Resposta
Qual o recipiente para cozinhar adequado para a placa de indução?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pode consultar mais informações sobre recipientes para cozinhar adequados para a cozedura por indução em → <i>"Recipientes para cozinhar adequados"</i>, Página 6.
Por que motivo o disco não aquece e a potência de cozedura está a piscar?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ O recipiente para cozinhar é demasiado pequeno para o disco ligado ou não é adequado para a indução. Certifique-se de que o recipiente para cozinhar é adequado para indução e de que se encontra no disco cujo tamanho melhor se adequa ao recipiente para cozinhar. Pode obter mais informações em → <i>"Recipientes para cozinhar adequados"</i>, Página 6 → <i>"Flex Zone"</i>, Página 10. ▪ O disco onde se encontra o recipiente para cozinhar não está ligado. Certifique-se de que está ligado o disco, no qual o recipiente para cozinhar está pousado.
Porque demora tanto para o recipiente para cozinhar aquecer ou porque não aquece o suficiente, mesmo quando está regulado um nível de potência elevado?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ O recipiente para cozinhar é demasiado pequeno para o disco ligado ou não é adequado para a indução. Certifique-se de que o recipiente para cozinhar é adequado para indução e de que se encontra no disco cujo tamanho melhor se adequa ao recipiente para cozinhar. Pode obter mais informações em → <i>"Recipientes para cozinhar adequados"</i>, Página 6 → <i>"Flex Zone"</i>, Página 10.

28.4 Limpeza

Pergunta	Resposta
Como posso limpar a placa de cozinhar?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Para obter os melhores resultados, utilize produtos de limpeza para vitrocerâmica. Não utilize produtos de limpeza, produtos de limpeza para máquina de lavar loiça ou concentrados ou panos abrasivos. Pode obter mais informações em → <i>"Limpeza e manutenção"</i>, Página 26.

29 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.
→ *"Assistência Técnica"*, Página 31

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho sofrer algum dano, tem ser substituído por um cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho específico, disponível junto do fabricante ou da sua Assistência Técnica.

29.1 Indicações de aviso

Notas

- Se nas indicações surgir E , mantenha o sensor do disco correspondente premido e faça a leitura do código de avaria.
- Se o código de avaria não constar da tabela, desligue a placa de cozinhar da rede elétrica, aguarde 30 segundos e, em seguida, volte a ligá-la. Se a indicação voltar a aparecer, informe a Assistência Técnica e indique o código de avaria exato.
- Se ocorrer um erro, o aparelho não muda para o modo de vigília.
- Para proteger os componentes eletrónicos do aparelho de sobreaquecimento ou de picos de corrente, a placa de cozinhar pode limitar temporariamente o nível de potência.

29.2 Indicações no campo de indicações

Avaria	Causa e diagnóstico
Nenhuma indicação se acende.	<p>Existe uma interrupção da corrente elétrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Com a ajuda de outros aparelhos elétricos, verifique se existe falha de corrente. <p>O aparelho não está ligado de acordo com o esquema de ligações.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ligue o aparelho de acordo com o esquema de ligações. <p>Avaria do sistema eletrónico</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Se não conseguir solucionar a avaria, informe a Assistência Técnica.
As indicações piscam.	<p>O painel de comandos está húmido ou encontra-se um objeto sobre o mesmo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seque o painel de comandos ou retire o objeto.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	<p>O sistema eletrónico aqueceu demais e desligou um ou todos os discos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aguarde que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. Em seguida, toque numa tecla de comando qualquer do painel de comandos.
<i>F5</i> + nível de potência e sinal sonoro	<p>Na zona do painel de comandos encontra-se um recipiente para cozinhar quente. Isso pode fazer com que o sistema eletrónico sobreaqueça.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirar os recipientes para cozinhar. Pouco tempo depois, a indicação de falha apaga-se. Pode continuar a cozinhar.
<i>F5</i> e sinal sonoro	<p>Na zona do painel de comandos encontra-se um recipiente para cozinhar quente. Para proteger o sistema eletrónico, o disco foi desligado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirar os recipientes para cozinhar. Aguarde alguns segundos. Toque numa zona de comandos qualquer. Pode continuar a cozinhar quando a indicação de falha se apagar.
<i>F1/F6</i>	<p>O disco sobreaqueceu e, para proteção da bancada, foi desligado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aguarde até o sistema eletrónico ter arrefecido o suficiente e, depois, ligue novamente o disco.
<i>F0</i>	<p>Assumir regulações não é ativado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Para confirmar a indicação de falha, toque numa tecla à escolha. Cozinhar como habitualmente, sem utilizar a função Assumir regulações. Contacte o serviço de apoio ao consumidor.
<i>F9</i>	<p>A Flex-Zone ampliada não se liga.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Para confirmar a indicação de falha, toque num sensor à escolha. Pode continuar a cozinhar com os discos restantes. Contactar a Assistência técnica.
<i>F8</i>	<p>O disco esteve em funcionamento durante tempo prolongado e sem interrupção.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Desativação de segurança individual está ligada. Para regular o disco toque numa tecla qualquer e desligue a indicação.
<i>E8202</i>	<p>O sensor de cozedura sobreaqueceu e a zona de cozinhar foi desligada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aguarde até que o sensor de cozedura tenha arrefecido o suficiente e ative a função.
<i>E8203</i>	<p>O sensor de cozedura sobreaqueceu e todas as zonas de cozinhar foram desligadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Se não utilizar o sensor de cozedura, retire-o do recipiente e afaste-o de outros discos ou fontes de calor. Ligue os discos.
<i>E8204</i>	<p>Na zona do painel de comandos encontra-se um recipiente para cozinhar quente. Para proteger o sistema eletrónico, o disco foi desligado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Substituir a bateria 3V CR2032. Pode obter mais informações na secção → "Substituir a pilha", Página 19
<i>E8205</i>	<p>A ligação com o sensor de cozedura foi interrompida.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Desligar a função e voltar a ativar.
<i>E8206</i>	<p>O sensor de cozedura está avariado/com defeito.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacte a Assistência Técnica.
A indicação do sensor de cozedura sem fios não se acende.	<p>O sensor de cozedura sem fios não reage e a indicação não acende.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Substituir a bateria 3V CR2032. Pode obter mais informações na secção → "Substituir a pilha", Página 19. ▶ Se o problema persistir, prima o símbolo no sensor de cozedura durante 8-10 segundos e conecte novamente o sensor de cozedura à placa de cozinhar. Pode obter mais informações na secção → "Ligar o sensor de cozedura sem fios", Página 17. ▶ Se o problema persistir, contacte a Assistência técnica.

Avaria	Causa e diagnóstico
A indicação no sensor pisca duas vezes.	A bateria do sensor de cozedura está quase gasta. O processo de cozedura seguinte pode ser interrompido devido a uma bateria descarregada. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Substituir a bateria 3V CR2032. Pode obter mais informações na secção → "Substituir a pilha", Página 19.
A indicação no sensor pisca três vezes.	A ligação com o sensor de cozedura foi interrompida. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Mantenha o símbolo no sensor de cozedura premido 8-10 segundos e volte a ligar o sensor de cozedura com a placa de cozinhar. Pode obter mais informações na secção → "Ligar o sensor de cozedura sem fios", Página 17.
<i>E 9000/E9010</i>	A tensão de funcionamento está incorreta e encontra-se fora do intervalo de tensão normal. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacte o fornecedor de energia.
<i>U400/E9011</i>	A placa de cozinhar não está ligada corretamente. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Desligue a placa da corrente. Ligue a placa de cozinhar de acordo com o esquema de ligações.
<i>d E</i>	O modo de demonstração está ativado. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Desligue a placa da corrente. Aguarde 30 segundos e ligue a placa de cozinhar. Nos próximos 3 minutos, toque num sensor à escolha. O modo de demonstração está desativado.
O Home Connect não funciona corretamente.	Há várias causas possíveis. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aceda a www.home-connect.com.

29.3 Ruídos normais do seu aparelho

Às vezes, um aparelho de indução gera ruídos ou vibrações, tais como, zumbidos, silvados, estalidos, ruídos do ventilador ou ruídos rítmicos.

30 Eliminação

30.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

1. Desligar a ficha de rede do cabo elétrico.
2. Cortar o cabo elétrico.
3. Elimine o aparelho de forma ecológica.

Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



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.

30.2 Eliminar as baterias/pilhas

As baterias/pilhas devem ser encaminhadas para uma reciclagem ecológica. Não deite as baterias/pilhas no lixo doméstico.

- ▶ Elimine as baterias/pilhas de forma ecológica.



A Directiva Europeia 2006/66/CE prevê a recolha seletiva de baterias/pilhas avariadas ou gastas, bem como a sua reutilização ambientalmente segura.

31 Declaração de conformidade

A BSH Hausgeräte GmbH declara, por este meio, que o aparelho com funcionalidade Home Connect está em conformidade com os requisitos básicos e as restantes disposições relevantes da diretiva 2014/53/EU.

Pode encontrar uma declaração de conformidade RED detalhada na Internet em www.gaggenau.com na página de produto do seu aparelho junto da documentação suplementar.



Banda de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): máx. 100 mW
Banda de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): máx. 50 mW

	BE	BG	CZ	DK	PT	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	ch	TR	IS	UK (NI)			

WLAN de 5 GHz (Wi-Fi): apenas para utilização em interiores.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

WLAN de 5 GHz (Wi-Fi): apenas para utilização em interiores.

32 Assistência Técnica

Pode adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de conceção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo de duração de, pelo menos, 10 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.

Nota: A Assistência Técnica é gratuita no âmbito das condições de garantia do fabricante.

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

32.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho.

A placa de características encontra-se:

- no folheto do aparelho.
- no lado inferior da placa de cozinhar.

Também pode encontrar o número do produto (N.º E) na vitrocerâmica. O Índice da assistência técnica (IAT) e o número de fabrico (FD) também podem ser encontrados nas regulações base → *Página 21*.

Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

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

GAGGENAU



9001728953 pt (040228)