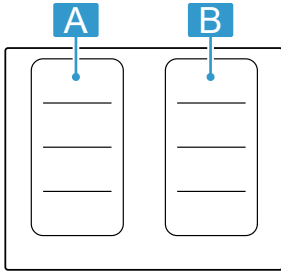


Gaggenau

pt Manual do utilizador e instruções de instalação

VI26212.

Placa de indução



A/ B	g^1	b^1
	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W

¹ IEC 60335-2-6

Índice

MANUAL DO UTILIZADOR

1	Segurança	3
2	Evitar danos materiais	5
3	Proteção do meio ambiente e poupança	6
4	Recipientes para cozinhar adequados	6
5	Eliminação	7
6	Familiarização	8
7	Antes da primeira utilização	9
8	Operação base	9
9	Flex Zone	10
10	Booster para tachos	11
11	Função do sensor de fritura	12
12	Desativação automática	14
13	Limpeza e manutenção	15
14	FAQ	16
15	Eliminar falhas	17
16	Assistência Técnica	18
17	INSTRUÇÕES DE MONTAGEM	18
17.3	Indicações gerais	19



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 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 elétrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 18*

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.

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 – 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.
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.
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.

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.

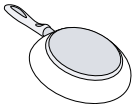
Pode encontrar informações sobre o produto de acordo com a norma (UE) 66/2014 no folheto do aparelho em anexo e na Internet, na página de produto do seu aparelho.

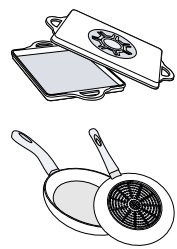
4 Recipientes para cozinhar adequados

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.

Recipientes para cozinhar	Materiais	Propriedades
Recipientes para cozinhar recomendados	Recipientes para cozinhar em aço inoxidável com base tipo sanduíche, 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 Eliminação

5.1 Eliminar o aparelho usado

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

- ▶ 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.

6 Familiarização

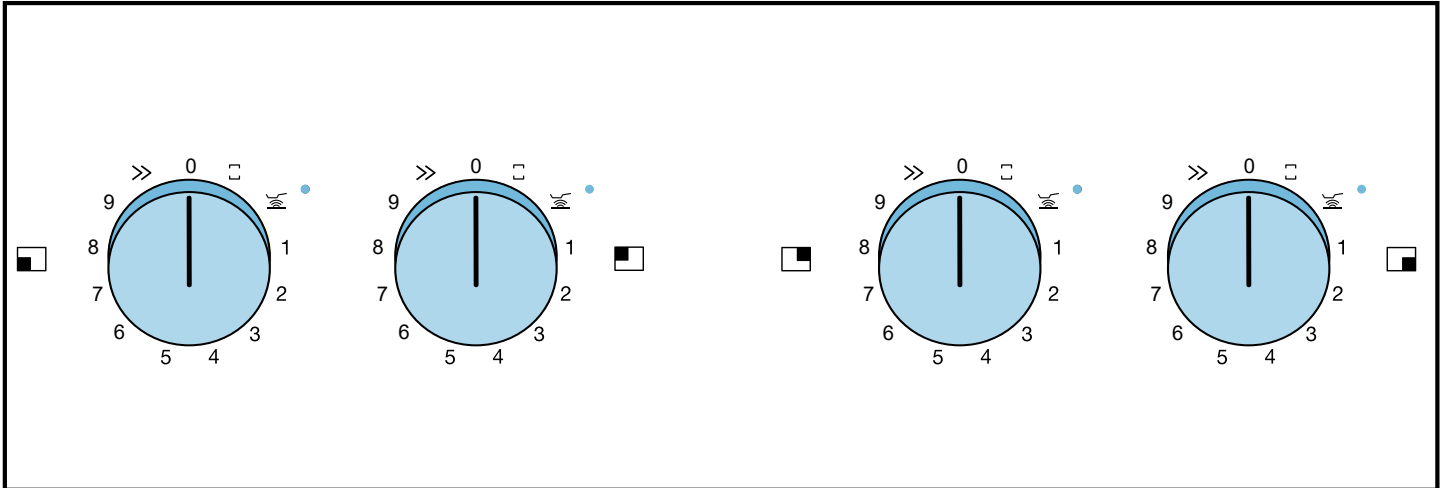
6.1 Cozedura por indução

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.

6.2 Painel de comandos

O painel de comandos permite regular algumas funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.



Comandos

Os comandos permitem-lhe regular os níveis de potência e outras funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.

Os comandos podem ser rodados desde a posição 0 para a esquerda ou para a direita.

As marcações no comando indicam a atribuição ao respetivo disco e a regulação do nível de potência de 1 a 9, a função powerBoost e a função flex.

	Zona de cozinhar dianteira esquerda
	Zona de cozinhar traseira esquerda
	Zona de cozinhar traseira direita
	Zona de cozinhar dianteira direita
0	Desligar a zona de cozinhar
	Ativar a função Flex
	Ligar o sensor de fritura
1-9	Regular o nível de potência
1-5	Regular os níveis de temperatura
	Ativar a função PowerBoost

Visor

A indicação acende-se quando o sensor de fritura está ligado.

- Sensor de fritura

Indicações nos anéis luminosos

Cada comando dispõe de um anel luminoso com diferentes possibilidades de indicação.

O anel luminoso no comando possui uma indicação ótica para cada função. O anel luminoso altera a sua cor quando ativa determinadas funções ou processos.

Zona de cozinhar

Antes de começar a cozinhar, verifique se o tamanho do recipiente é adequado à zona de cozinhar que pretende utilizar.

Área	Tipo de zona de cozinhar
	Zona de cozinhar simples
	Zona de cozinhar flexível → "Flex Zone", Página 10

6.3 Indicação de calor residual

A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual para cada disco. O anel luminoso no comando pisca a laranja, enquanto um disco ainda estiver quente. Não toque no disco enquanto o anel luminoso no comando pisca a laranja ou imediatamente depois de o anel luminoso no comando se apagar.

Se tirar o recipiente para cozinhar do disco durante a cozedura, o anel luminoso no comando irá piscar a laranja.

Quando desliga o disco, o anel luminoso pisca no comando. Mesmo quando a placa de cozinhar já está desligada, o anel luminoso pisca no comando enquanto o disco ainda estiver quente.

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 15*

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 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

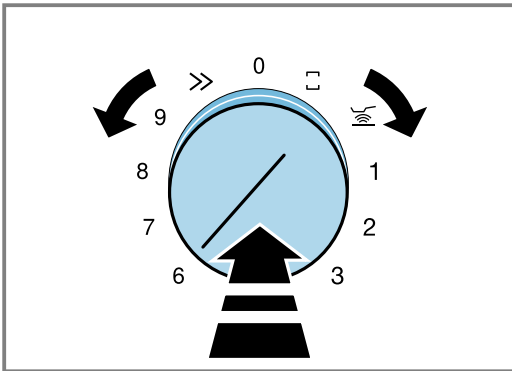
Encontra uma lista dos recipientes para cozinhar recomendados na página web oficial www.gaggenau.com.

Mais informações sobre o recipiente para cozinhar adequado. → *Página 6*

8 Operação base

8.1 Ligar a placa de cozinhar

1. Selecione o disco com o comando.
2. Pressione o comando e rode para o nível de potência pretendido.



- ✓ O anel luminoso no comando acende-se a laranja.
 - ✓ O nível de potência está regulado.
3. Se não se encontrar nenhum recipiente para cozinhar sobre o disco ou o aparelho não reconhecer o recipiente para cozinhar, volte a rodar o comando para 0.
- ✓ O anel luminoso no comando deixa de piscar.

8.3 Dicas para cozinhar

- Ao aquecer puré, sopas cremosas ou molhos espessos, mexa ocasionalmente.
- Para pré-aquecer, regule a potência de cozedura 8-9.

Notas

- 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.
- Para evitar a emissão de ruídos do aparelho, a placa de cozinhar pode limitar temporariamente o nível de potência.
- Se não se encontrar nenhum recipiente para cozinhar sobre o disco ou o aparelho não reconhecer o recipiente para cozinhar, o anel luminoso no comando acende-se a branco. O aparelho desliga o disco após aprox. 9 minutos. O anel luminoso no comando pisca a laranja e branco. Volte a rodar o comando para 0. O anel luminoso no comando deixa de piscar.

8.2 Desligar a placa de cozinhar

- ▶ Rodar o comando para 0.
- ✓ A indicação de calor residual acende-se e o anel luminoso no comando pisca a cor de laranja até que a zona de cozinhar tenha arrefecido.

Nota: Depois de cozinhar, retire os recipientes, as tampas ou outros objetos de metal da placa de cozinhar. Se ligar inadvertidamente um disco durante a limpeza da bancada ou ao tocar num comando, objetos desse tipo irão ficar quentes muito rapidamente.

- 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 conservar o valor nutritivo.
- 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 6

Recomendações para cozinhar

A vista geral mostra que nível de potência é apropriado para cada alimento. O tempo de cozedura pode variar em função do tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos.

Nível de potência	Métodos de cozedura	Exemplos
8-9	Pré-aquecer Saltear Aquecer Ferver brevemente Branquear	Água Carne Gordura ou óleo, líquidos Sopas, molhos Legumes
6-8	Assar	Carne, batatas
5-7	Assar	Peixe
6-7	Assar Cozinhar sem tampa	Pratos à base de farinha ou pratos de ovos, p. ex., panquecas Massas, líquidos
4-5	Continuação de cozedura sem tampa	Bolinhos de batata, sopas de legumes, guisados, ovos escalfados
3-4	Continuação de cozedura sem tampa	Salsichas cozidas
4-5	Cozinhar a vapor Guisar Estufar	Legumes, batatas, peixe Legumes, fruta, peixe Rolinhos de carne, rolos de carne, legumes
2-4	Estufar	Carne de vaca guisada
2-4	Cozinhar com tampa	Sopas, molhos
2-3	Descongelar Cozinhar com tampa Espessamento	Produtos ultracongelados Arroz, leguminosas, legumes Pratos de ovos, p. ex. omelete
1-2	Aquecer ou manter quente	Sopas, legumes em molho
1	Aquecer ou manter quente Derreter	Guisados, p. ex., guisado de lentilhas Manteiga, chocolate

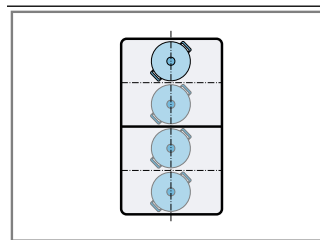
9 Flex Zone

Pode utilizar a zona de cozinhar flexível como zona de cozinhar única ou como duas zonas de cozinhar independentes. A zona de cozinhar Flex é composta por quatro indutores. Os indutores funcionam de modo independente entre si e ativam apenas a zona da placa de cozinhar coberta pelo recipiente de cozinhar.

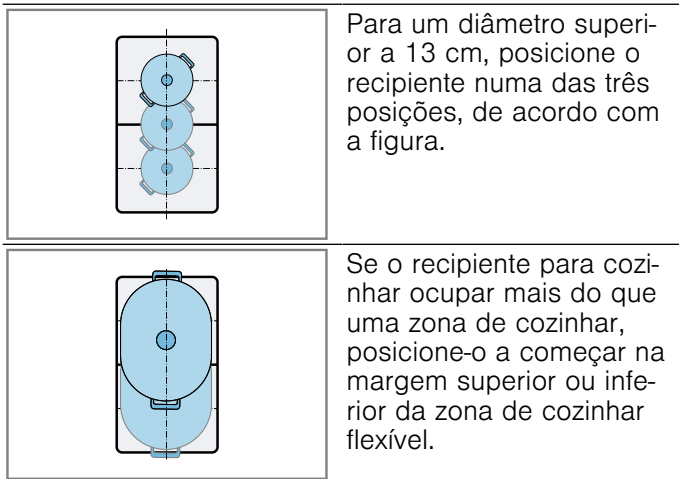
9.1 Posições do recipiente no caso de zona de cozinhar única

Aqui obtém uma vista geral sobre o posicionamento dos recipientes para cozinhar.

Para garantir uma boa identificação da panela e distribuição do calor, posicionar o recipiente de forma centrada.



Para um diâmetro até 13 cm, posicione o recipiente numa das quatro posições, de acordo com a figura.

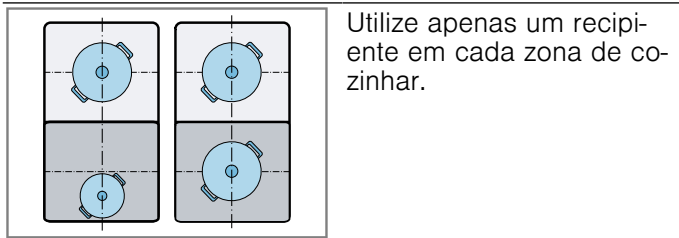


Para um diâmetro superior a 13 cm, posicione o recipiente numa das três posições, de acordo com a figura.

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

9.2 Posições do recipiente no caso de duas zonas de cozinhar independentes

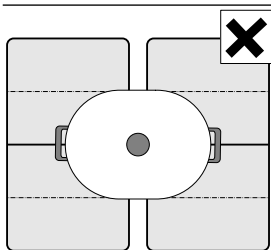
Aqui obtém uma vista geral sobre o posicionamento dos recipientes para cozinhar. Pode utilizar as zonas de cozinhar dianteiras e traseiras, com dois indutores cada, de forma independente umas das outras. Regule a potência de cozedura desejada para cada zona de cozinhar.



Utilize apenas um recipiente em cada zona de cozinhar.

9.3 Posições do recipiente no caso de dois discos flexíveis

Aqui obtém uma vista geral sobre o posicionamento dos recipientes para cozinhar.




Nas placas de cozinhar com mais do que um disco flexível, colocar o recipiente para cozinhar de modo que cubra apenas um dos discos flexíveis. Os discos não são ativados corretamente e não obterá bons resultados de cozedura.

9.4 Utilizar o disco flexível como disco único


Requisito: Os discos estão unidos.
→ "Unir os dois discos", Página 11

- ▶ Utilizar todo o disco.



Unir os dois discos

1. Colocar o recipiente para cozinhar.
 2. Rodar um dos comandos para .
 3. Selecionar o nível de potência com o outro comando.
- ✓ Os anéis luminosos dos dois comandos acendem-se a laranja.
 - ✓ O disco flexível está ativado.

Alterar o nível de potência


- ▶ Alterar o nível de potência com o comando que não está rodado para .

Adicionar novo recipiente para cozinhar

1. Coloque o novo recipiente para cozinhar.
 2. Rode o comando na posição  para 0 e, de novo, para .
- ✓ A placa de cozinhar identifica o novo recipiente para cozinhar e o nível de potência previamente selecionado mantém-se.

Nota: Se deslocar ou levantar o recipiente para cozinhar da zona de cozinhar ativa, a zona de cozinhar inicia uma procura automática e o nível de potência previamente selecionado mantém-se.

Separar os discos

- ▶ Rode o comando na posição  para 0.
- ✓ O disco flexível está desativado.
- ✓ Os dois discos funcionam como dois discos independentes.

Nota: Se desligar e voltar a ligar a placa de cozinhar, o disco flexível comuta novamente para dois discos independentes.

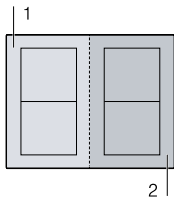
9.5 Utilizar a zona de cozinhar Flex como duas zonas de cozinhar independentes

- ▶ Utilize a zona de cozinhar Flex como duas zonas de cozinhar independentes.
→ "Operação base", Página 9

10 Booster para tachos

A função Booster para tachos permite-lhe aquecer grandes quantidades de água mais rapidamente do que com o nível de potência 9.

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



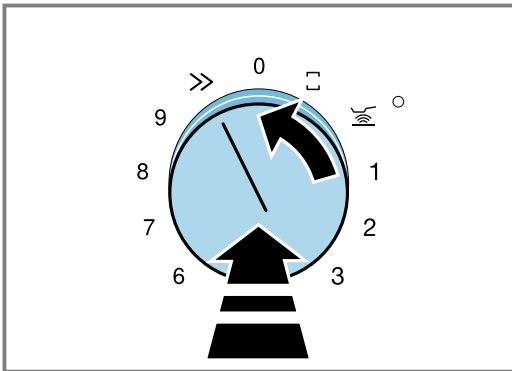
Caso contrário, o anel luminoso pisca três vezes e soam 3 sinais sonoros. Em seguida, o nível de potência 9 é regulado automaticamente, sem que a função se ative.

Nota: Na Flex Zone também pode ativar a função, quando a utiliza como disco único.

10.1 Ligue Booster para tachos

Requisitos

- Apenas um disco do mesmo grupo está ativado.
- O comando do outro disco está rodado para 0.
- ▶ Pressionar o comando para dentro e rodá-lo para >>



- ✓ Soa um sinal sonoro.
- ✓ O anel luminoso no comando apaga-se e em seguida acende-se a laranja.
- ✓ A função está ativada.

10.2 Desligue Booster para tachos

- ▶ Pressione o comando e rode para o nível de potência pretendido.
- ✓ Soa um sinal sonoro.
- ✓ O anel luminoso no comando apaga-se e em seguida acende-se a laranja.
- ✓ A função está desativada.

Nota: Em determinadas circunstâncias, a função Booster para tachos desliga-se automaticamente para proteger os elementos eletrônicos no interior da placa de cozinhar. Neste caso, o aparelho regula automaticamente o nível de potência 9. O anel luminoso no comando pisca três vezes e soam três sinais sonoros. → "Desativar o Booster para tachos após a desativação de segurança", Página 12

10.3 Desativar o Booster para tachos após a desativação de segurança

Requisitos

- O anel luminoso no comando pisca três vezes e soam três sinais sonoros.
- O aparelho regulou automaticamente o nível de potência 9.
- ▶ Rode o comando para 0 ou para um nível de potência pretendido.

11 Função do sensor de fritura

Com esta função mantém a temperatura adequada da frigideira durante a fritura. As zonas de cozinhar com esta função estão identificadas pelo símbolo da função do sensor de fritura.

11.1 Vantagens ao fritar

- A zona de cozinhar apenas aquece quando isso é necessário para manter a temperatura. Isso poupa energia e evita que o óleo ou a gordura sobreaqueça.
- A função sensor de fritura indica quando a frigideira vazia tiver alcançado a temperatura ideal para adicionar o óleo e, depois, acrescentar os alimentos.

Notas

- Não tape a frigideira. Caso contrário, a função não é ativada corretamente. Utilize uma proteção anti-salpicos, para evitar salpicos de gordura.

- Utilize um óleo ou gordura adequado para pratos fritos. Se utilizar manteiga, margarina, azeite virgem ou banha de porco, regule o nível de temperatura 1 ou 2.
- Nunca aqueça uma frigideira sem vigilância, quer tenha ou não alimentos.
- Se a zona de cozinhar estiver a uma temperatura superior à do recipiente para cozinhar ou vice-versa, o sensor de fritura não será ativado corretamente.

11.2 Níveis de temperatura

Níveis	Adequado para
1	muito baixo Preparação e redução de molhos, refogados de legumes e fritar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina.

Níveis		Adequado para
2	baixo	Fritar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina, p. ex., omeletas.
3	baixo-médio	Fritar peixe e peças espessas, como, p. ex., almôndegas e salsichas.
4	médio-alto	Fritar bifés, no ponto ou bem passados, produtos congelados panados, alimentos finos como escalopes, carne às tiras e legumes.
5	alto	Fritar alimentos a altas temperaturas, p. ex., bifés mal passados, panquecas de batata e batatas assadas.

11.3 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.

11.4 Recomendações para cozinhar com o sensor de fritura

A vista geral mostra que nível de temperatura ⌘ é apropriado para cada alimento. O tempo de fritura ⊖ min pode variar conforme o tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos.

O nível de temperatura regulado varia em função da frigideira utilizada. Pré-aquecer a frigideira vazia. Adicionar óleo e alimentos após o sinal sonoro.

	⌘	⊖ min
Carne		
Escalopes, simples	4	6-10
Escalopes, panados	4	6-10
Filetes	4	6-10
Costeletas ¹	3	10-15
Cordon bleu ¹	4	10-15
Bife, mal passado, 3 cm de espessura	5	6-8
Bife, no ponto, 3 cm de espessura	4	8-12
Bife, bem passado, 3 cm de espessura	4	8-12
Peito de aves, 2 cm de espessura ¹	3	10-20
Salsichas, cozidas ou cruas ¹	3	8-20
Hambúrgueres, almôndegas ¹	3	6-30

¹ Virar com frequência.

² Tempo de duração por dose. Assar sucessivamente.

	⌘	⊖ min
Carne às tiras, "Gyros"	4	7-12
Carne picada	4	6-10
Toucinho	2	5-8
Peixe		
Peixe, frito, p. ex., truta	3	10-20
Filete de peixe, simples	3-4	10-20
Filete de peixe, panado	3-4	10-20
Gambas	4	4-8
Camarões	4	4-8
Pratos de ovos		
Panquecas ²	5	1,5-2,5
Omelete ²	2	3-6
Ovos estrelados	2-4	2-6
Ovos mexidos	2	4-9
Kaiserschmarren	3	10-15
Rabanadas ²	3	4-8
Batatas		
Batatas fritas, depois de cozidas com pele	5	6-12
Batatas fritas, a partir de batatas cruas	4	15-25
Bolinhos de batata ²	5	2,5-3,5
Batatas salteadas suíças	2	50-55
Batatas glaceadas	3	15-20
Legumes		
Alho, cebolas	1-2	2-10
Curgetes, beringela	3	4-12
Pimentos, espargos verdes	3	4-15
Estufar legumes com adição de gordura e sem adição de água, p. ex., curgetes, pimentos verdes	1	10-20
Cogumelos	4	10-15
Legumes caramelizados	3	6-10
Cebolas fritas	3	5-10
Produtos ultracongelados		
Escalopes	4	15-20
Cordon bleu ¹	4	10-30
Peito de aves ¹	4	10-30
Panados de frango	4	10-15
Gyros	4	10-15
Kebab	4	10-15
Filete de peixe, simples	3	10-20
Filete de peixe, panado	3	10-20
Barrinhas de peixe	4	8-12
Batatas fritas	5	4-6
Salteados, p. ex., de legumes com frango	3	6-10
Crepes primavera	4	10-30

¹ Virar com frequência.

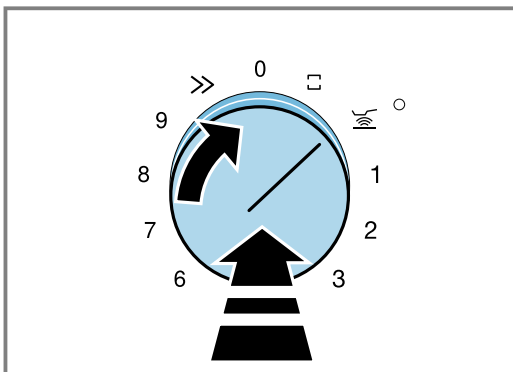
² Tempo de duração por dose. Assar sucessivamente.

	⌘	⊖ min
Camembert / queijo	3	10-15
Molhos		
Molho de tomate com legumes	1	25-35
Molho Béchamel	1	10-20
Molho de queijo, p. ex., molho de gorgonzola	1	10-20
Molhos reduzidos, p. ex., molho de tomate, molho à bolonhesa	1	25-35
Molhos doces, p. ex., molho de laranja	1	15-25
Outros		
Camembert / queijo	3	7-10
Refeições prontas desidratadas com adição de água, p. ex., massa salteada	1	5-10
Croutons	3	6-10
Amêndoas / nozes / pinhões	4	3-15

¹ Virar com frequência.
² Tempo de duração por dose. Assar sucessivamente.

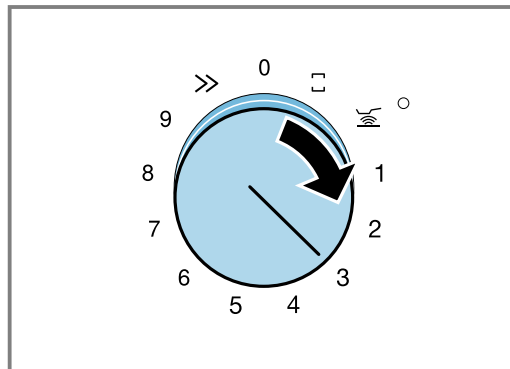
11.5 Ligue Sensor de fritura

- Coloque o recipiente para cozinhar vazio no centro do disco.
 - Certifique-se de que o diâmetro do fundo do recipiente para cozinhar corresponde ao tamanho do disco.
- Pressionar o comando para dentro e rodá-lo para



- ✓ O anel luminoso do comando ativo acende-se a branco.
- ✓ Após 3 segundos soa um sinal sonoro e a indicação junto de acende-se.

- Selecionar o nível de temperatura desejado com o comando.
 → "Recomendações para cozinhar com o sensor de fritura", Página 13



Para esta função tem à disposição os níveis de temperatura 1 a 5.

→ "Níveis de temperatura", Página 12

Se selecionar um nível de temperatura superior a 5, o anel luminoso no comando pisca a laranja e branco e o aparelho não ativa a função.

- ✓ A função está ativada.
 - ✓ O anel luminoso no comando passa gradualmente de branco para laranja, enquanto o aparelho estiver a aquecer.
 - ✓ Quando a temperatura regulada for atingida soa um sinal sonoro.
- Quando a temperatura de fritura for atingida, deite primeiro o óleo e, em seguida, os alimentos na frigideira.
 - Vire os alimentos, para não queimarem.

11.6 Desligue Sensor de fritura

- ▶ Rode o comando, utilizado para selecionar a temperatura, para 0.
- ✓ O disco desliga-se.
- ✓ A indicação de calor residual acende-se.

12 Desativação automática

Se estiver a utilizar um disco durante mais tempo e não realizar nenhuma alteração, é ativada a desconexão de segurança automática. Dependendo do nível de potência que tenha sido selecionado, o disco desliga-se automaticamente após 1 a 10 horas.

Um sinal sonoro indica que o tempo chegou ao fim. O anel luminoso no comando pisca a laranja e branco. O disco deixa de aquecer.

12.1 Tempo de ativação em função dos níveis de potência

A seguinte vista geral mostra o número de horas após o qual a placa de cozinhar se desliga em função do nível de potência selecionado.

Nível de potência	Tempo
1	10 horas
2-3	5 horas
4-5	4 horas
6-7	3 horas
8-9	1 hora

Se ativar o sensor de fritura, para níveis de potência 1 a 5, a placa de cozinhar desliga-se após 3 horas.

12.2 Voltar a ligar o aparelho após a desativação automática

1. Rode o comando para 0.
2. Rode o comando da zona de cozinhar pretendida para o nível de potência.

13 Limpeza e manutenção

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

13.1 Produto de limpeza

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

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;
- Detergentes 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

13.2 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.

13.3 Limpar os comandos

Notas

- Não utilize raspadores de vidros.
 - Não desmonte os comandos para efetuar a limpeza.
 - A utilização de limão e vinagre não é adequada para a limpeza e pode dar origem a manchas baças.
1. Limpe o comando com solução morna à base de detergente e um pano macio.
 2. Não utilize demasiada água na limpeza.

13.4 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.

13.5 Limpar a régua de união

Notas

- Não utilize raspadores de vidros.
 - A utilização de limão e vinagre não é adequada para a limpeza e pode dar origem a manchas baças.
- ▶ Limpe a régua de união com solução de água morna e detergente e um pano macio.

14 FAQ

Aqui encontra uma vista geral de questões frequentes relativamente à utilização, ruídos, recipientes para cozinhar e limpeza.

14.1 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.
Que ruídos podem ocorrer e qual é o significado dos ruídos?	<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.

14.2 Recipientes para cozinhar

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>", <i>Página 6</i>.
Por que é que ao disco não aquece?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ 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>", <i>Página 6</i> → "<i>Flex Zone</i>", <i>Página 10</i>.
Porque demora tanto para o recipiente para cozinhar aquecer ou porque não aquece o suficiente, mesmo quando está regulado um nível de potência elevada?	<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>", <i>Página 6</i> → "<i>Flex Zone</i>", <i>Página 10</i>.

14.3 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 → "Limpeza e manutenção", Página 15.

15 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 18

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.

15.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e diagnóstico
Nenhuma	<p>Faltou a alimentação elétrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar. <p>O aparelho não foi ligado de acordo com o esquema de ligações.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Certifique-se de que o aparelho foi ligado de acordo com o esquema de ligações. → "Efetuar a ligação elétrica", Página 23 <p>O fusível na caixa de fusíveis foi acionado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis. <p>O sistema eletrónico detetou uma anomalia.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Se este erro ocorrer repetidamente, contacte a Assistência técnica.
O anel luminoso no comando pisca a laranja e branco.	<p>O aparelho esteve a funcionar durante um período longo e sem interrupção. A desativação de segurança desligou o processo de aquecimento.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rode o comando para 0. 2. Torne a ligar o aparelho. <p>O comando não foi rodado durante muito tempo. A desativação de segurança desligou o processo de aquecimento.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rode o comando para 0. 2. Torne a ligar o aparelho. <p>O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou o respetivo disco.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aguarde que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. 2. Volte a ligar o disco. <p>O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e todos os discos foram desligadas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aguarde que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. 2. Volte a ligar o disco.
Soam três sinais sonoros. O anel luminoso no comando pisca três vezes.	<p>A função powerBoost não foi ativada corretamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ative a função powerBoost → Página 12. <p>O aparelho desativou a função powerBoost, para proteger os elementos eletrónicos no interior da placa de cozinhar.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rode o comando para 0. 2. Torne a ligar o aparelho.

Avaria	Causa e diagnóstico
O anel luminoso no comando pisca rapidamente a laranja.	A tensão de funcionamento está incorreta. A tensão de funcionamento está fora do regime de funcionamento normal. ▶ Informe o fornecedor de energia.
	O aparelho não foi ligado de acordo com o esquema de ligações. ▶ Certifique-se de que o aparelho foi ligado de acordo com o esquema de ligações. ▶ Se este erro se repetir imediatamente depois de ligar o aparelho, contacte o serviço de apoio ao consumidor.

15.2 Se a mensagem de erro voltar a aparecer, informar o Serviço de Apoio ao Consumidor

Requisito: A mensagem de erro não está mencionada na vista geral → *Página 17*.

1. Desligue o aparelho da corrente.
2. Aguarde 30 segundos.
3. Volte a ligar o aparelho.
4. Quando o visor voltar a mostrar a mensagem de erro, informe o Serviço de Apoio ao Consumidor e indique a mensagem de erro exata.

15.3 Modo de vigília em caso de mensagem de erro

Se o aparelho indicar uma mensagem de erro, o aparelho não passa ao modo de vigília.

15.4 Desativar o modo de demonstração

O aparelho não aquece no modo de demonstração. Quando o anel luminoso no comando se acender a branco, o modo de demonstração está ativo.

1. Desligue o aparelho da fonte de alimentação.
2. Aguarde, pelo menos, 30 segundos.
3. Volte a ligar o aparelho.
 - Desativar o modo de demonstração nos próximos 3 minutos.
4. Rodar o comando da direita para a esquerda, para >>.
5. Rodar o mesmo comando para a direita, para ☰.
6. Rodar o mesmo comando para a esquerda, para 0.
 - ✓ O anel luminoso no comando acende-se a branco.
 - ✓ O modo de demonstração está desativado.

16 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.

16.1 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 na parte de baixo do aparelho.

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 .

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

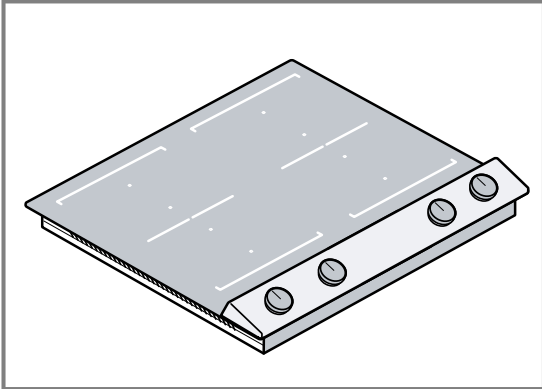
17 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.



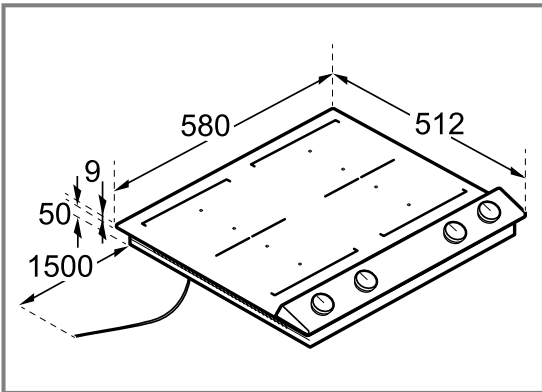
17.1 Âmbito de fornecimento

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



17.2 Medidas do aparelho

Aqui encontra as medidas do aparelho.



⚠ 17.3 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Apenas um técnico especializado e autorizado poderá ligar o aparelho.
- Desligue a alimentação de corrente antes de realizar qualquer trabalho.
- Nunca utilize este aparelho em barcos ou em veículos.
- Respeite as recomendações do fabricante das bancadas.

⚠ 17.4 Instalação segura

Respeite estas indicações de segurança quando montar o aparelho.

⚠ AVISO – Perigo: magnetismo!

O aparelho contém ímãs permanentes. Estes podem afetar implantes eletrónicos, p. ex., pacemakers ou bombas de insulina.

- ▶ Os portadores de implantes eletrónicos devem manter uma distância mínima de 10 cm em relação ao aparelho.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

Os componentes interiores do aparelho podem ter arestas vivas.

- ▶ Use luvas de proteção.

⚠ 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 de ser substituído por um cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho específico, disponível junto do fabricante ou da sua Assistência Técnica.

Instalações indevidas são perigosas.

- ▶ Ligar e operar o aparelho unicamente de acordo com as indicações na placa de características.
- ▶ O sistema de ligação à terra da alimentação elétrica doméstica tem de estar corretamente instalado.
- ▶ Nunca alimentar o aparelho através de um comutador externo, p. ex., temporizador ou telecomando.
- ▶ Se o aparelho for encastrado, a ficha do cabo tem de ser facilmente acessível ou se não for possível um acesso fácil, é tem de estar montado na instalação elétrica fixa um dispositivo de seccionamento em conformidade com as regras de instalação.
- ▶ Assegurar que o cabo elétrico não fica entalado nem é danificado durante a instalação do aparelho.

Só uma montagem correcta, respeitando estas instruções de montagem, garante uma utilização com segurança. Os danos causados por uma montagem inadequada são da responsabilidade do instalador.

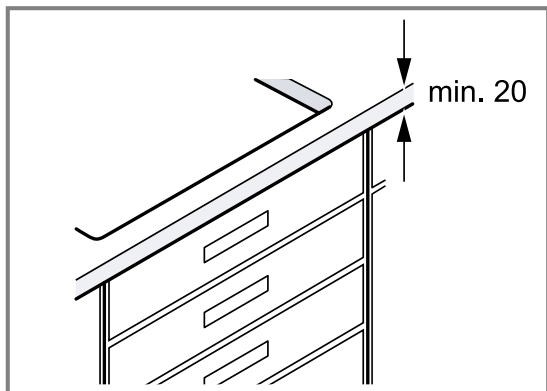
17.5 Indicações de montagem

Observe as seguintes indicações de montagem.

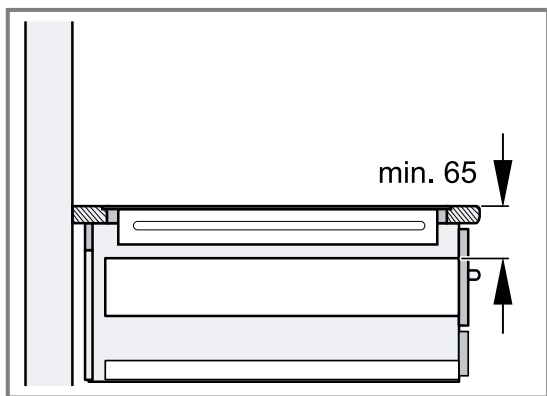
- Uma instalação, ligação ou montagem inadequadas/defeituosas leva à perda da garantia.
- Instalar a placa de indução apenas por cima de gavetas ou fornos com ventilador.
- Não instalar frigoríficos, máquinas de lavar loiça, fornos sem ventilação nem máquinas de lavar roupa por baixo.
- A distância entre o exaustor e a placa de cozinhar deve corresponder no mínimo à distância indicada nas instruções de montagem do exaustor.
- A bancada de trabalho tem de ser plana, horizontal e estável. Observe as instruções do fabricante da bancada de trabalho.
- Se a espessura da bancada de trabalho não corresponder aos requisitos, reforce a bancada de trabalho com material resistente ao fogo e resistente à água, até ser atingida a espessura mínima recomendada. Caso contrário, não terá estabilidade suficiente.
- A bancada, na qual monta a placa de cozinhar, deve resistir a cargas de aprox. 60 kg. Se necessário, reforce a bancada com material resistente ao calor e à água.
- Verifique o nivelamento da placa de cozinhar só após a montagem.

Encastre sobre gaveta

A bancada de trabalho tem de ter, no mínimo, 20 mm de espessura.



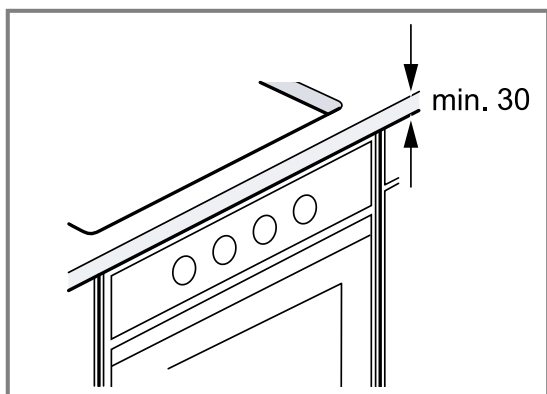
Para garantir uma boa ventilação, a distância entre a superfície da bancada de trabalho e a parte superior da gaveta deve ser de, no mínimo, 65 mm.



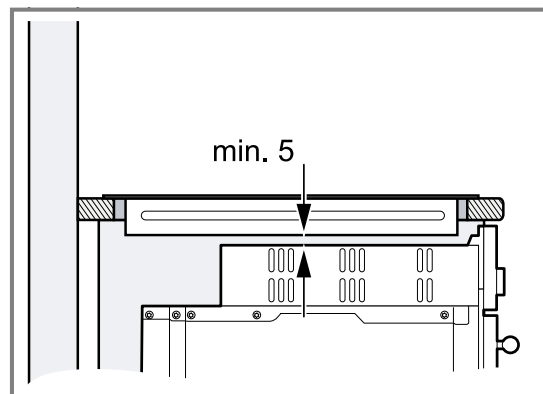
Nota: Utilize um compartimento intermédio em madeira apenas quando os objetos metálicos na gaveta atingirem temperaturas elevadas devido à recirculação do ar da ventilação da placa de cozinhar.

Encastre sobre o forno

A bancada de trabalho tem de ter, no mínimo, 30 mm de espessura.



Para garantir uma boa ventilação, a distância entre o forno e a placa de cozinhar deve ser de, no mínimo, 5 mm.



Notas

- Consulte as instruções de montagem do forno, caso tenha de aumentar a distância entre a placa de cozinhar e o forno.
- Se montar a placa de cozinhar por cima de um forno doutra marca, utilize um fundo falso de madeira.

17.6 Indicações relativas à ligação elétrica

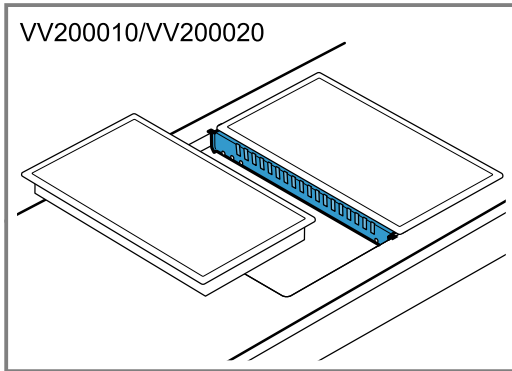
Para poder efetuar a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite estas indicações.

- Verifique a instalação doméstica antes de ligar o aparelho. Certifique-se de que a instalação doméstica está devidamente protegida. A tensão e a frequência do aparelho devem coincidir com as da instalação elétrica, ver placa de características.
- Certifique-se de que a rede elétrica está devidamente ligada à terra e que o fusível, o sistema de cabos e de condutores do edifício estão devidamente dimensionados para a potência elétrica do aparelho.
- Instale o cabo de ligação de forma que não toque em partes quentes do aparelho.
- Utilize apenas o cabo de ligação fornecido juntamente com o aparelho ou enviado pela Assistência técnica.
- Este aparelho cumpre as determinações da UE sobre supressão de interferências.
- O aparelho cumpre os requisitos da classe de proteção 1 e, por conseguinte, só pode ser operado com uma ligação com condutor de proteção.
- Certifique-se de que a proteção contra contacto acidental fica assegurada na montagem.
- Apenas um técnico especializado e autorizado pode ligar aparelhos sem ficha. Para estes vigoram os regulamentos do fornecedor de eletricidade regional. Recomendamos a instalação de um disjuntor diferencial (interruptor de corrente diferencial residual) no circuito de alimentação do aparelho.
- Realize a ligação elétrica em conformidade com as instruções de montagem. O aparelho poderá sofrer danos se a ligação for efetuada incorretamente.
- O fabricante não assume qualquer responsabilidade por anomalias de funcionamento ou possíveis danos causados por uma instalação elétrica incorreta.

17.7 Combinar vários aparelhos

Requisito: Para poder combinar vários aparelhos da série Vario, precisa de uma régua de união adequada. A régua de união ser-lhe-á fornecida como régua de união.

1. Ao criar o nicho no móvel, considere o espaço adicional necessário para a régua de união entre os aparelhos.
 - Respeite as instruções de montagem da régua de união.



2. Se necessário, monte os aparelhos em nichos individuais.
 - Mantenha uma largura de apoio de, pelo menos, 40 mm entre os nichos individuais.

17.8 Acessórios de instalação

Aqui obtém uma visão geral dos acessórios de instalação.

Utilize os acessórios apenas da forma indicada. O fabricante não se responsabiliza se utilizar os acessórios de forma incorreta.

Acessórios	Referência
Tampa do aparelho, preta	VD200020
Régua de união, aço inoxidável	VV200010
Régua de união, preta	VV200020

17.9 Preparar o móvel

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.

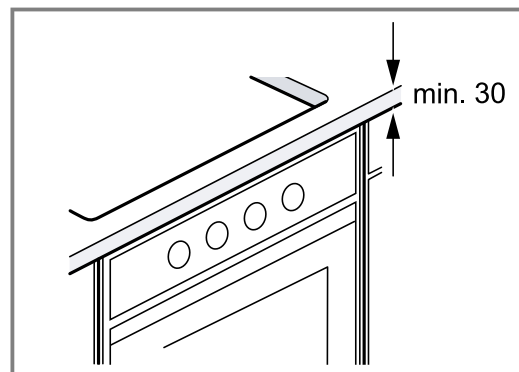
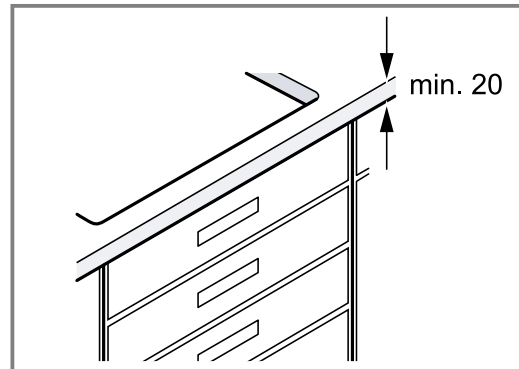
Requisitos

- Os móveis de encastrar resistem a uma temperatura de até 90 °C.
- A bancada de trabalho é plana, horizontal e robusta.

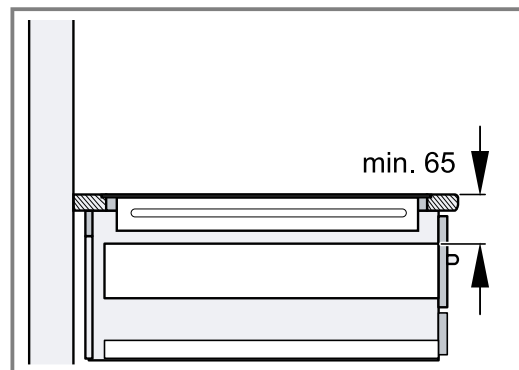
1. Observe as indicações sobre a combinação de vários aparelhos.

→ "Combinar vários aparelhos", Página 21

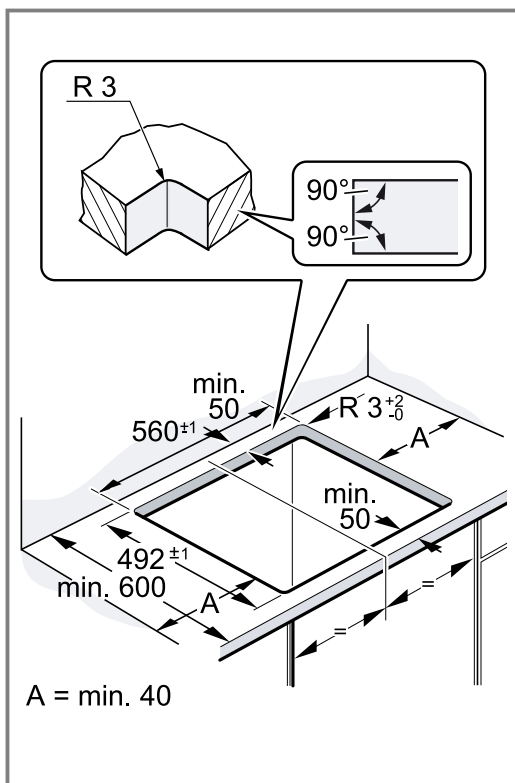
2. Certifique-se de que a espessura da bancada de trabalho corresponde à espessura mínima necessária.



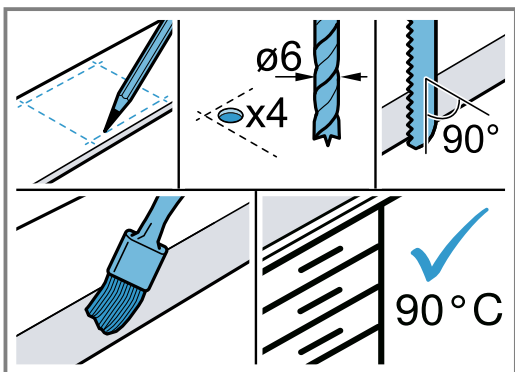
3. Respeite a distância mínima desde a aresta superior da bancada de trabalho até à aresta superior de uma gaveta montada por baixo.



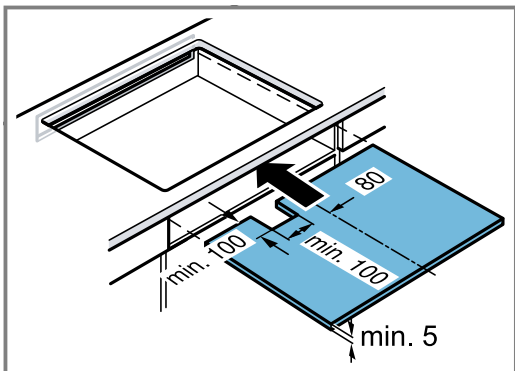
4. Crie o nicho no móvel de acordo com o esboço de encastramento.



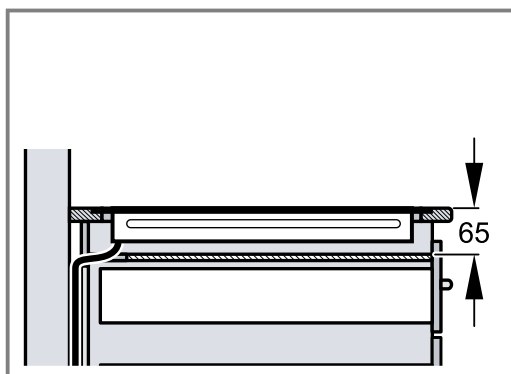
5. Certifique-se de que o ângulo da superfície cortada relativamente à bancada de trabalho é de 90°.



6. Remova pó e resíduos dos trabalhos de abertura do nicho. Sele as superfícies de corte à prova do calor e da água.
7. Preveja um fundo falso entre o aparelho e a gaveta superior.



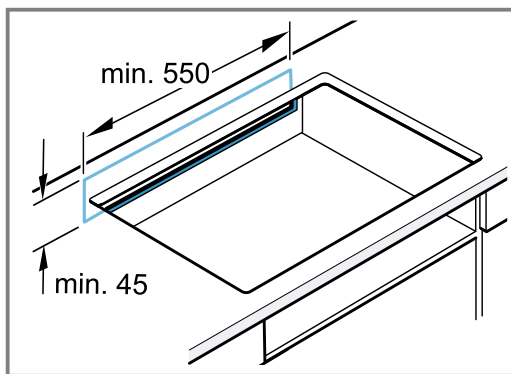
8. Respeite a distância entre o fundo falso e a bancada de trabalho.



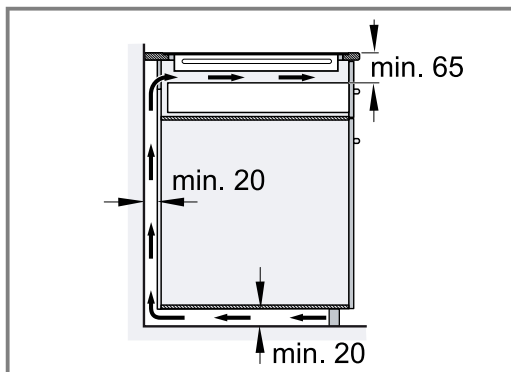
Criar aberturas de ventilação

Requisito: O aparelho necessita de uma ventilação suficiente pela parte de baixo para funcionar corretamente.

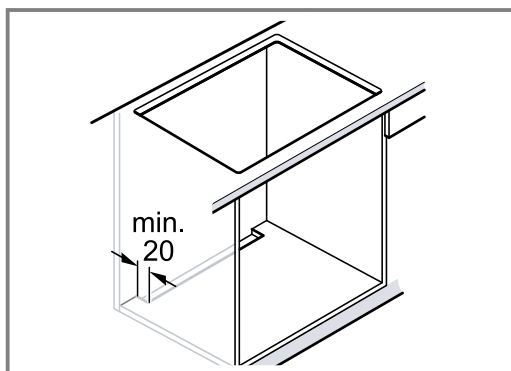
1. Crie um nicho em cima, na parte de trás do móvel.



2. Respeite as distâncias mínimas.



3. Se não existir a distância mínima na parte de trás do móvel, crie um nicho no fundo do móvel.



4. Assegure uma ventilação suficiente do rodapé do móvel.

5. Em caso de montagem numa ilha, assegure uma ventilação adequada do aparelho.

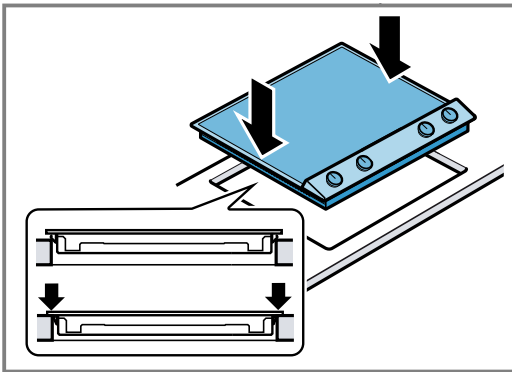
17.10 Montar o aparelho

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

1. Insira o aparelho de modo uniforme no nicho do móvel.

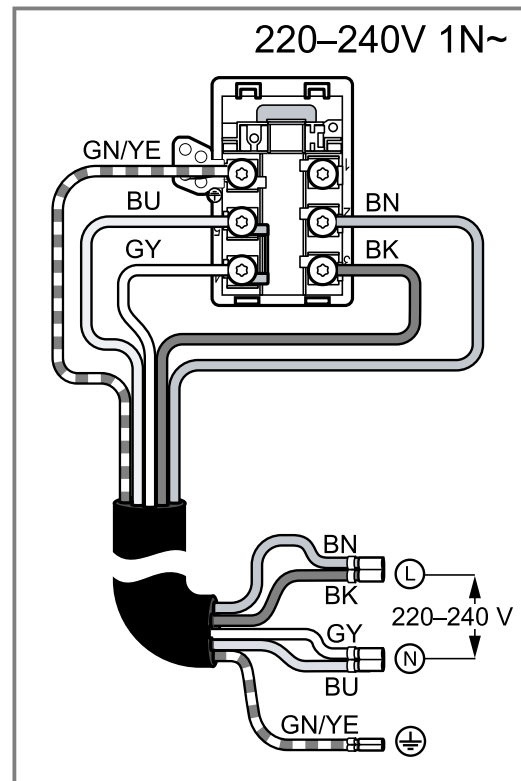
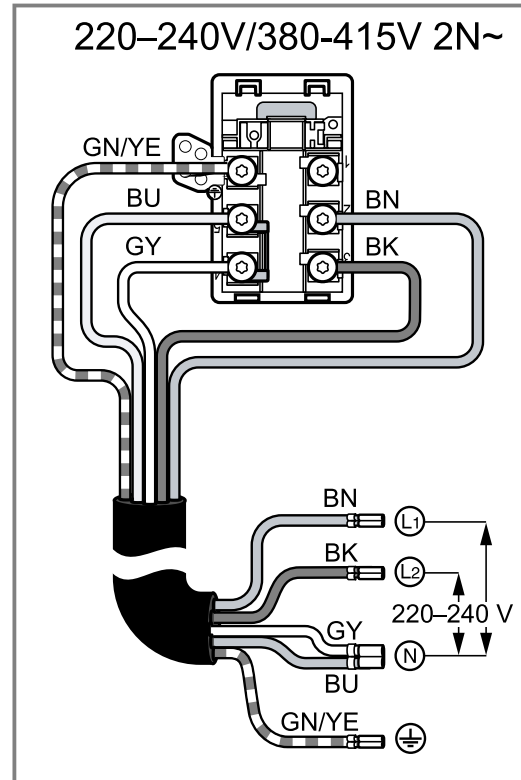


2. Se existir um forno encastrado por baixo, passe o cabo de ligação de rede pelos cantos traseiros do forno até à caixa de ligação.

17.11 Efetuar a ligação elétrica

1. Respeite os dados de ligação na placa de características.

2. Ligue o cabo à caixa de ligação de acordo com a figura.



3. Respeite as cores dos cabos.
 - BN: castanho
 - BU: azul
 - GN/YE: amarelo e verde
 - BK: preto
 - GY: cinzento
4. Dependendo do tipo de ligação, altere, se necessário, a disposição dos terminais fornecidos de fábrica.

pt Instruções de montagem

- Para isso, encurte, se necessário, os terminais e remova o isolamento, para encaixar um terminal que una 2 cabos.

17.12 Verificar o funcionamento

1. Ligue o aparelho.
2. Verifique o funcionamento do aparelho com ajuda do manual de instruções.

17.13 Desmontar o aparelho

AVISO – Risco de choque elétrico!

Ao desligar o aparelho da rede elétrica, os terminais podem estar ainda sob tensão.

- ▶ A ligação elétrica aparelho apenas pode ser realizada por técnicos concessionados.

ATENÇÃO!

As ferramentas podem danificar a moldura do aparelho.

- ▶ Não retire o aparelho por cima.
1. Desligue o aparelho da fonte de alimentação.
 2. Pressione por baixo para retirar o aparelho.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending downwards. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's width.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom.

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

GAGGENAU



9001868454 pt (040423)