

Gaggenau

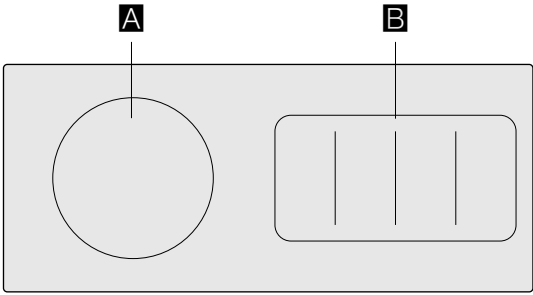
Instrucciones de uso

Instruções de serviço

CI 290

Placa de cocción

Placa de cozinhar



		g*	b*
A	Ø 28	2.600 W	3.700 W
B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Índice

Uso correcto del aparato	4
Indicaciones de seguridad importantes	5
Causas de los daños	7
Vista general	7
Protección del medio ambiente	8
Consejos para ahorrar energía	8
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	8
La cocción por inducción	8
Ventajas de la Cocción por Inducción	8
Recipientes	8
Presentación del aparato	10
El panel de mando	10
Las zonas de cocción	11
Indicador de calor residual	11
Twistpad con mando Twist	12
Retirar el botón giratorio	12
Guardar el mando Twist	12
Manejo del aparato	12
Encender y apagar la placa de cocción	12
Ajustar la zona de cocción	13
Consejos para cocinar	13
Función Flex	16
Consejos para el uso de recipientes	16
Como dos zonas de cocción independientes	16
Como una única zona de cocción	16
Función de transferencia	17
Función de cocción profesional	18
Activar	18
Desactivar	19
Modificación de los ajustes	19
Funciones de programación del tiempo	19
Programación del tiempo de cocción	19
El reloj avisador	20
Cronómetro de cocina	20
Función Booster para ollas	21
Activar	21
Desactivar	21
Función Booster para sartenes	21
Recomendaciones de uso	21
Activar	21
Desactivar	22

Función Mantener caliente	22
Activar	22
Desactivar	22
Funciones automáticas	23
Tipos de funciones automáticas	23
Recipientes apropiados	24
Sensores y accesorios especiales	24
Funciones y niveles	24
Tabla	28
Preparar y mantener el sensor de temperatura inalámbrico	35
Declaración de conformidad	37
Seguro para niños	37
Activar y desactivar el seguro para niños	37
Protección para limpieza de pantalla	38
Desconexión automática de seguridad	38
Ajustes básicos	39
Acceder a los ajustes básicos	40
Comprobar el recipiente	40
Limpieza	41
Placa de cocción	41
Marco de la placa de cocción	42
Mando Twist	42
Sensor de cocción inalámbrico	42
Preguntas frecuentes	43
¿Qué hacer en caso de avería?	45
Servicio de atención al cliente	47

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

⚠ Uso correcto del aparato

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción corto tiene que ser supervisado continuamente.

Al usar las Funciones de Cocción, confirmar que la zona de cocción ajustada corresponde con la zona en donde está situado el recipiente con el Sensor de cocción.

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

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

¡Peligros derivados del magnetismo!

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

¡Peligro de avería!

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

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

¡Peligro de lesiones!

- El Sensor de cocción inalámbrico lleva una batería que puede dañarse e incluso explotar si se expone a altas temperaturas. Retirar el sensor del recipiente y guardarlo en un lugar lejos de cualquier foco de calor.
- Al retirar el Sensor de cocción del recipiente tras el proceso de cocción, éste puede estar muy caliente. Utilizar guantes de cocina o un paño para retirarlo.
- Al cocer al baño María, la placa de cocción y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento. El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que contiene agua. Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.
- Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Causas de los daños

¡Atención!

- Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.
- No colocar nunca recipientes vacíos en las zonas de cocción. Pueden provocar daños.

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

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

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

Protección del medio ambiente

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

Consejos para ahorrar energía

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

La pila que lleva dentro el Sensor de cocción inalámbrico debe extraerse y ser depositada separadamente para su adecuada gestión.

La cocción por inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

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

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

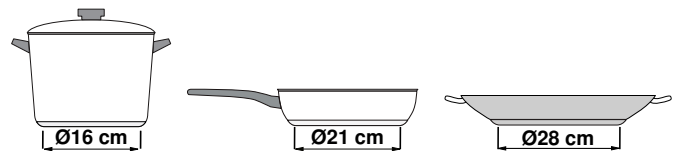
Recipientes

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

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

Para comprobar si los recipientes son adecuados para inducción puede consultar el capítulo → "Comprobar el recipiente"

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

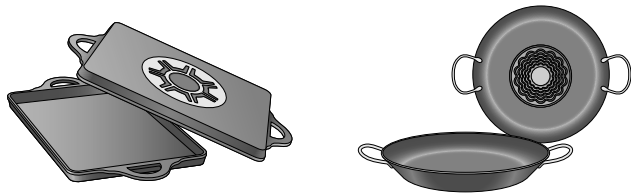


Cuando se utilice la Zona Flex como una única zona de cocción se pueden utilizar recipientes de mayor tamaño indicados especialmente para esta zona. Se puede encontrar más información sobre el tamaño y posicionamiento de los recipientes en el capítulo → "Función Flex"

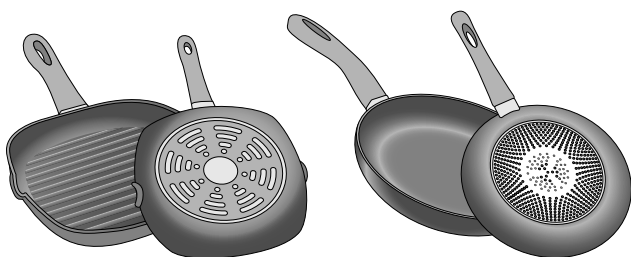


Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

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



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



Recipientes no apropiados

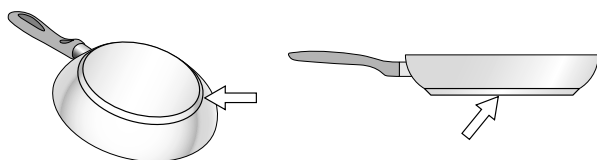
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

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

Características de la base del recipiente

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

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



Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

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

Recipientes vacíos o con base fina

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

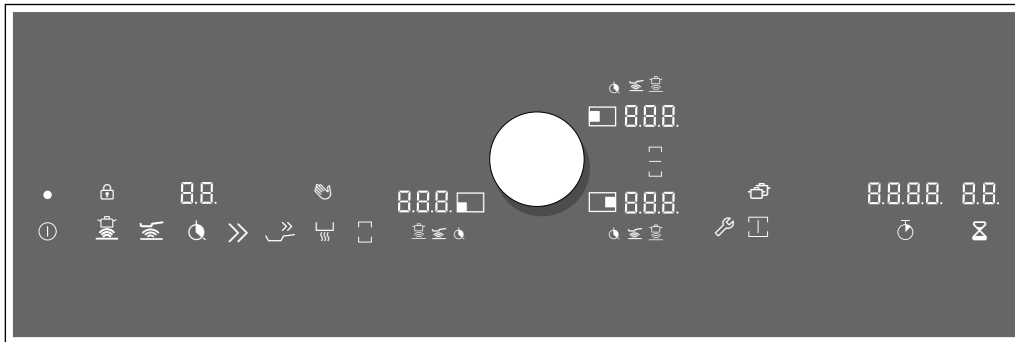
Detección de recipiente

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













Presentación del aparato

Se puede encontrar información sobre las medidas y potencias de las zonas de cocción en la vista general.
→ "" en la página 2














El panel de mando







Sensores de selección

	Interruptor principal
	Función de sensor de cocción
	Función de control de temperatura del aceite
	Función Programación del tiempo
	Función Booster para ollas
	Función Booster para sartenes
	Función Mantener caliente
	Función Flex
	Ajustes básicos
	Función de cocción profesional
	Cronómetro
	Reloj avisador

Indicadores

	Operatividad
	Zona de cocción
	Niveles de potencia
	Función de sensor de cocción
	Función de control de temperatura del aceite
	Programación del tiempo de cocción
	Función Booster para ollas
	Función Booster para sartén
	Función Mantener caliente
	Calor residual
	Función de reloj temporizador
	Cronómetro de cocina
	Protección para limpieza de pantalla

Indicadores

	Seguro para niños
	Función Flex activado
	Función Flex desactivado
	Función de transferencia

Sensores de selección

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

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

Notas

- Los símbolos correspondientes a las sensores de selección se iluminan en función de su disponibilidad. Los indicadores de las funciones disponibles se iluminan en color blanco. Una vez se ha seleccionado una función, ilumina su indicador en color naranja.
- Mantener el panel de mando siempre limpio y seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Las zonas de cocción

Zonas de cocción

○ / ☐ Zona de cocción simple Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.

☒ Zona Flex Ver capítulo → "Función Flex"

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

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción. Indica que la zona de cocción aún está caliente. Evitar tocar la zona de cocción mientras muestre esta indicación o inmediatamente después de que se apague.

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

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

Al retirar el recipiente de la zona de cocción, durante el proceso de cocción, parpadean alternativamente el indicador de calor residual y el nivel de potencia seleccionado.

Cuando se apaga la zona de cocción, se ilumina el indicador de calor residual. Aunque la placa esté apagada, el indicador de calor residual se mantendrá iluminado mientras la zona de cocción esté caliente.

Twistpad con mando Twist

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

El mando Twist es magnético y se coloca en el centro de la zona marcada del Twistpad. Para activar una zona de cocción, inclinar el mando Twist a la altura de la zona deseada. Seleccionar el nivel de potencia girando del mando Twist.

Colocar el mando Twist sobre el Twistpad centrado respecto a los indicadores que delimitan la zona del mando Twistpad.

Nota: Aunque el mando no quede bien centrado, esto no afectará en ningún momento al correcto funcionamiento del mando Twist.

Retirar el botón giratorio

La función Protección para limpieza se activa cuando se retira el botón giratorio (twist).

El botón giratorio (twist) puede retirarse mientras las zonas de cocción están en funcionamiento. La función Protección para limpieza se activa durante 10 min. Si una vez transcurrido este tiempo no vuelve a colocarse el botón giratorio (twist) en su posición, la placa de cocción se apaga.

¡Peligro de incendio!

Si durante estos 10 min se deposita un objeto metálico sobre el mando Twist-Pad, es posible que la placa de cocción siga calentando. Por lo tanto, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal.

Guardar el mando Twist

En el interior del mando Twist se encuentra un potente imán. No acercar el mando Twist a soportes de datos magnéticos, tales como tarjetas de crédito o tarjetas con banda magnética, ya que podrían dañarse.

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



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


Manejo del aparato

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

Encender y apagar la placa de cocción

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

Encender: situar el mando Twist en la zona de programación. Pulsar el símbolo . Se iluminan los símbolos correspondientes a las zonas de cocción y a las funciones que están disponibles en ese momento. Junto a las zonas de cocción se ilumina . La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

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

Notas

- La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción han estado apagadas durante más de 20 segundos.
- Los ajustes seleccionados permanecen guardados durante 5 segundos después de que se apague la placa de cocción. Si en este intervalo vuelve a conectarse la placa de cocción, parpadean los niveles de potencia previamente ajustados. Si inclina el mando Twist durante los 5 segundos siguientes se adoptan los ajustes. Si no se inclina el mando Twist o se pulsa otra tecla táctil, se borran todos los ajustes previos.

Ajustar la zona de cocción

Ajustar el nivel de potencia deseado con el mando Twist.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

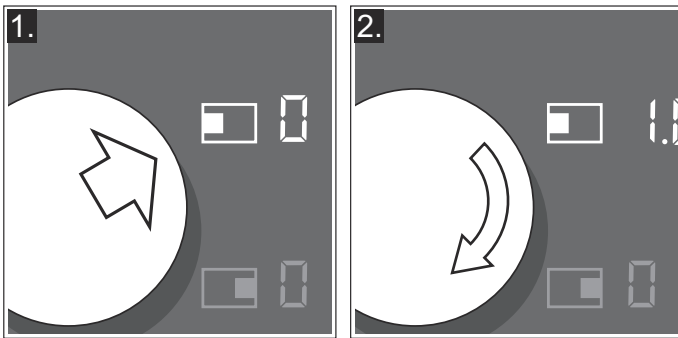
Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio. Este se muestra en el indicador de las zonas de cocción mediante .5.

Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

- 1 Seleccionar una zona de cocción. Para ello, inclinar el mando Twist a la altura de la zona de cocción deseada.
- 2 En los siguientes 10 segundos girar el mando Twist hasta que en la indicación visual se ilumine el nivel de potencia deseado.



El nivel de potencia se ha ajustado.

Notas

- Si se coloca un recipiente para cocinar sobre la zona de cocción flexible, el recipiente debe ubicarse correctamente en función de su tamaño; consultar capítulo → "Función Flex". El aparato detecta el recipiente y la zona de cocción se selecciona automáticamente. Ahora se pueden realizar los ajustes.
- Si, después de realizar los ajustes, los indicadores continúan parpadeando, comprobar si el recipiente es apto para la cocción con inducción. Ver capítulo → "Comprobar el recipiente"

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la zona de cocción y modificar el nivel de potencia con el mando Twist.

Apagar la zona de cocción

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

Notas

- Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo la zona de cocción se apaga.
- Si se ha colocado un recipiente en la zona de cocción antes de encender la placa, este será detectado en los 20 segundos siguientes tras pulsar el interruptor principal y la zona de cocción se seleccionará automáticamente. Una vez detectado seleccionar el nivel de potencia en los 10 segundos siguientes, de lo contrario la zona de cocción se apaga. Aunque se coloque más de un recipiente, al encender la placa de cocción, sólo será detectado uno de ellos.

Consejos para cocinar

Recomendaciones

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

Tabla de cocción

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

	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (min)
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate	1 - 1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1 - 2	-
Calentar y mantener caliente		
Potaje, p. ej. potaje de lentejas	1. - 2	-
Leche*	1. - 2.	-
Salchichas calentadas en agua*	3 - 4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	3 - 4	15 - 25
Gulasch ultracongelado	3 - 4	35 - 55
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata*	4. - 5.	20 - 30
Pescado*	4 - 5	10 - 15
Salsas blancas, p. ej. salsa bechamel	1 - 2	3 - 6
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3 - 4	8 - 12
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2. - 3.	15 - 30
Arroz con leche***	2 - 3	30 - 40
Patatas hervidas sin pelar	4. - 5.	25 - 35
Patatas peladas con sal	4. - 5.	15 - 30
Pasta*	6 - 7	6 - 10
Cocido	3. - 4.	120 - 180
Sopas	3. - 4.	15 - 60
Verduras	2. - 3.	10 - 20
Verduras ultracongeladas	3. - 4.	7 - 20
Cocido con olla exprés	4. - 5.	-
Estofar		
Rollo de carne	4 - 5	50 - 65
Estofado	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60

*Sin tapa

**Dar la vuelta con frecuencia

***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.

	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (min)
Asar / Freír con poco aceite*		
Escalope, al natural o empanado	6 - 7	6 - 10
Escalopes ultracongelados	6 - 7	8 - 12
Chuletas, al natural o empanadas**	6 - 7	8 - 12
Bistec (3 cm de grosor)	7 - 8	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)**	5 - 6	10 - 20
Pechuga ultracongelada**	5 - 6	10 - 30
Albóndigas de carne (3 cm de grosor)**	4 - 5.	20 - 30
Hamburguesas (2 cm de grosor)**	6 - 7	10 - 20
Pescado y filete de pescado al natural	5 - 6	8 - 20
Pescado y filete de pescado empanado	6 - 7	8 - 20
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6 - 7	8 - 15
Gambas y camarones	7 - 8	4 - 10
Saltear verduras, hortalizas y setas, frescas	7 - 8	10 - 20
Salteado estilo asiático (verduras, hortalizas y carnes troceadas)	7 - 8	15 - 20
Platos ultracongelados, p. ej. salteados	6 - 7	6 - 10
Crepes (freír una tras otra)	6. - 7.	-
Tortilla (freír una tras otra)	3. - 4.	3 - 6
Huevos fritos	5 - 6	3 - 6
Freír* (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite, freír una porción tras otra)		
Productos ultracongelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo	8 - 9	-
Croquetas ultracongeladas	7 - 8	-
Carne, p. ej., piezas de pollo	6 - 7	-
Pescado empanado o en masa de cerveza	6 - 7	-
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza o en tempura	6 - 7	-
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4 - 5	-
*Sin tapa		
**Dar la vuelta con frecuencia		
***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.		

Función Flex

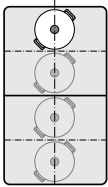
La zona de cocción flexible puede utilizarse como una zona única o como dos zonas independientes, en función de las necesidades culinarias de cada momento.

Se compone de cuatro inductores que funcionan de forma independiente. Cuando la función Flex está en encendida, solo se activa la zona que está cubierta por el recipiente.

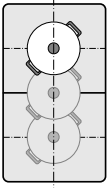
Consejos para el uso de recipientes

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

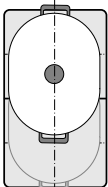
Como una única zona de cocción



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

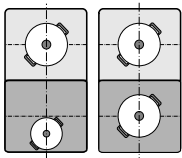


Diámetro mayor de 13 cm
Situarse el recipiente en una de las tres posiciones que se muestran en la imagen.



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

Como dos zonas de cocción independientes



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

Como dos zonas de cocción independientes

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

Activar

Ver capítulo → "Manejo del aparato"

Como una única zona de cocción

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

Unir las dos zonas de cocción

1 Colocar el recipiente. Seleccionar una de las dos zonas correspondientes a la zona de cocción flexible y ajustar el nivel de potencia.

2 Pulsar el símbolo . El indicador se ilumina.

La zona de cocción flexible se ha activado. El nivel de potencia se visualiza en los dos indicadores de la zona de cocción flexible.

Notas

- Si en ambas zonas de cocción se ajustan niveles de potencia diferentes, durante la activación ambas cambian al nivel 0.
- Si se ha programado un tiempo de cocción en una zona de cocción, esto también se transfiere a la otra parte de la zona de cocción durante la activación.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la zona de cocción flexible y modificar el nivel de potencia con el mando Twist.

Añadir un nuevo recipiente



1 Colocar el recipiente nuevo en la posición adecuada en función del tamaño. Cuando el recipiente de cocción está colocado correctamente, el aparato lo detecta, se selecciona automáticamente la zona de cocción y parpadea la parte correspondiente del indicador .

2 Confirmar el ajuste con el mando Twist durante los 90 segundos siguientes. Los indicadores dejan de parpadear y el recipiente se calienta.

Nota: Si los indicadores continúan parpadeando, comprobar si el recipiente es apto para la cocción con inducción → "Comprobar el recipiente"

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

Separar las dos zonas de cocción

- 1 Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la zona de cocción flexible.
- 2 Pulsar el símbolo .
- 3 En el indicador de zonas de cocción aparece el símbolo .

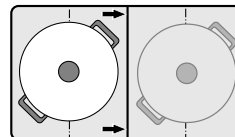
La Zona Flex se ha desactivado. Las dos zonas de cocción funcionarán como dos zonas independientes.

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

Función de transferencia

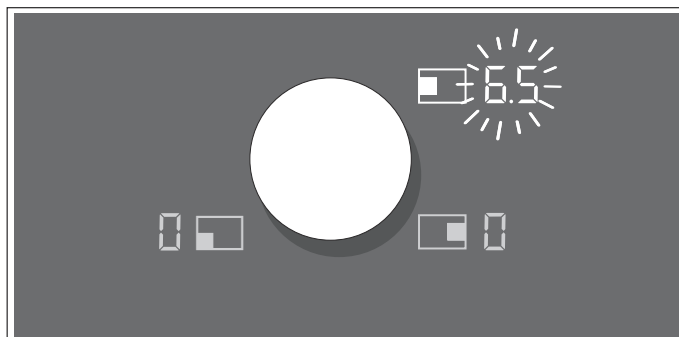
Con esta función pueden transferirse los ajustes de una zona de cocción a otra.


Esta función está disponible en las zonas de cocción flexibles.

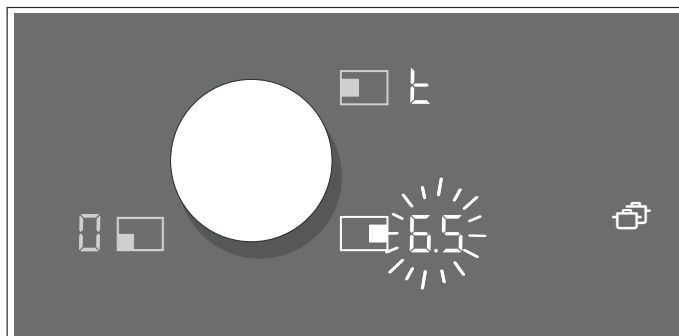


Nota: Encontrará más información sobre el posicionamiento correcto de los recipientes en el capítulo → "Función Flex"

- 1 Levantar el recipiente.
El indicador de la zona de cocción empieza a parpadear. La zona de cocción no calienta.



- 2 En los siguientes 90 segundos hay que colocar el recipiente para cocinar en una zona de cocción flexible. Se detecta la nueva zona de cocción y se enciende el símbolo . En el indicador de la zona de cocción parpadea el nivel de potencia utilizado.



- 3 Seleccionar la nueva zona de cocción en los 90 segundos siguientes con el botón Twist. El ajuste se ha transferido.

Notas


- Desplazar el recipiente para cocinar a una zona de cocción que no esté conectada, en la que no se hayan hecho ajustes previos y sobre la que nunca antes se haya puesto ningún otro recipiente.
- Si al desplazar un recipiente de cocción a la zona de cocción flexible está activada la función Flex, se adoptan los ajustes automáticamente.

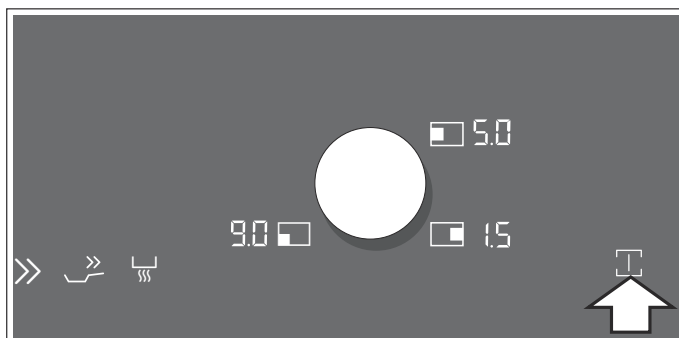
- El tiempo de cocción programado, o la función de control de cocción, también se transfiere a la nueva zona de cocción. La función de control de temperatura del aceite y las funciones Booster no se transfieren.
- Durante el tiempo de ajuste puede volver a colocarse el recipiente en la zona anterior. La zona de cocción continúa calentándose con el ajuste anterior, sin que sea precisa una confirmación.


Función de cocción profesional

Con la función de cocción profesional se muestran los niveles de potencia predefinidos para cada zona de cocción. Situar sobre la zona de cocción un recipiente adecuado antes de que transcurran 9,5 minutos para empezar a cocinar con el valor propuesto.

Activar

- 1 Encender la placa de cocción.
- 2 Pulsar el símbolo . Los niveles de potencia predefinidos se iluminan en los indicadores de las zonas de cocción. La zona de cocción flexible no puede unirse.











- 3 Colocar un recipiente adecuado en menos de 8 minutos. En cuanto se detecta el recipiente, se selecciona la zona de cocción correspondiente. El nivel de potencia se puede adaptar con el botón giratorio. Una vez transcurrido el tiempo de ajuste, empiezan a parpadear los indicadores de los niveles de potencia de las zonas de cocción libres.
- 4 En un intervalo de 90 segundos, volver a pulsar el símbolo  para prolongar la función de cocción profesional. Si no se pulsa el símbolo, se apagan las zonas de cocción sin utilizar.

Notas

- En el modo de cocción profesional se pueden ajustar también la función booster para ollas, la función booster para sartenes y la función Mantener caliente. La zona de cocción flexible no puede separarse.
- Si se coloca un recipiente de cocción no apto (p. ej. un recipiente de aluminio), el indicador del nivel de potencia parpadea hasta que se retire el recipiente. Para comprobar si los recipientes son adecuados para inducción, consultar el capítulo → "Comprobar el recipiente".

Desactivar

Finalizar la función de inmediato: pulsar el símbolo . Todas las zonas de cocción pasan al nivel de potencia . El símbolo  se ilumina en blanco.

Finalización automática de la función: Si durante 8 minutos no se ha colocado un recipiente apto sobre una o varias zonas de cocción, comienzan a parpadear el símbolo  y los correspondientes indicadores de las zonas de cocción durante 90 segundos. Pulsar dos veces el símbolo  para apagar la función. Si no se pulsa el símbolo , la función de cocción profesional se apaga automáticamente después de 90 segundos. El símbolo  se ilumina en blanco y las zonas de cocción sin recipiente pasan al nivel de potencia . Las zonas de cocción que están en funcionamiento conservan el nivel de potencia ajustado.

Modificación de los ajustes

Los valores propuestos se pueden modificar en el menú Ajustes básicos. Ver capítulo → "Ajustes básicos"

Funciones de programación del tiempo

La placa dispone de tres funciones para programar el tiempo:




- Programación del tiempo de cocción
- Reloj avisador
- Cronómetro de cocina

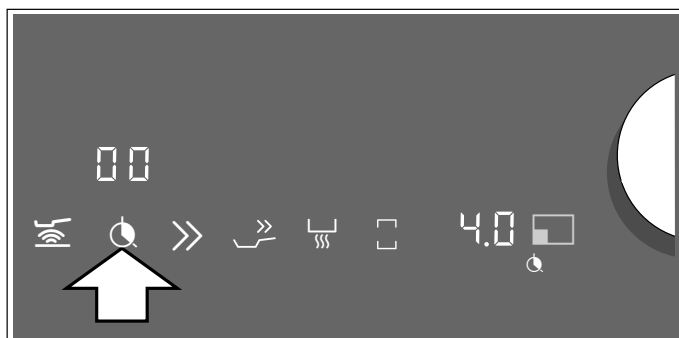
Programación del tiempo de cocción

La zona se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

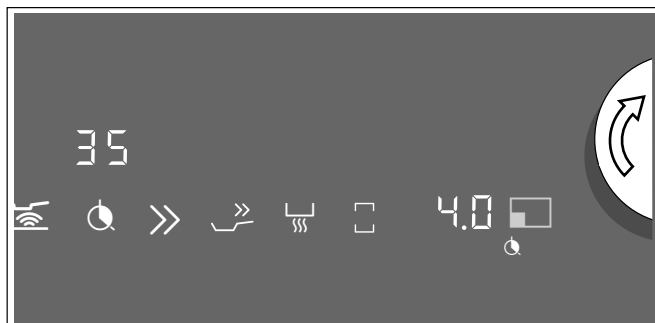
Se puede ajustar un tiempo de hasta 99 minutos. El tiempo transcurre en minutos en el indicador del reloj temporizador, los últimos 30 segundos se muestra en segundos.

Así se programa

- 1 Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
- 2 Pulsar el símbolo . El indicador  de la zona de cocción se ilumina. En el indicador del reloj temporizador se ilumina .



- 3 Seleccionar el tiempo de cocción deseado con el mando Twist.




El tiempo de cocción comienza a transcurrir.


Nota: Cuando la zona de cocción flexible se activa como una única zona de cocción, el tiempo programado será el mismo para toda la zona.

Función de control de temperatura del aceite/Sensor de cocción



Cuando se programa un tiempo de cocción en una zona donde está activada la función Control de temperatura del aceite o Sensor de cocción, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir inmediatamente, y no cuando se ha alcanzado el nivel de temperatura seleccionado.

Modificar o cancelar el tiempo


Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar el símbolo .

Modificar el tiempo de cocción con el mando Twist o ajustar  para cancelar el tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo

La zona se apaga. Suena una señal de aviso, en la zona de cocción se muestra  y en el indicador del reloj temporizador parpadea . Pulsar cualquier símbolo o accionar el mando Twist; los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Notas




- Si se ha programado un tiempo de cocción en varias zonas, en el indicador del reloj temporizador se muestra el tiempo de cocción que acabará antes. Se ilumina en naranja el indicador  de la zona de cocción.
- Para consultar el tiempo de cocción restante de una zona, seleccionar la zona de cocción. El tiempo de cocción se visualiza durante 10 s.

El reloj avisador

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



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

De este modo se ajusta la función



- 1 Pulsar el símbolo , en el indicador del reloj avisador aparece .
- 2 Seleccionar el tiempo deseado con el mando Twist.
- 3 Pulsar de nuevo el símbolo  para confirmar el tiempo seleccionado.

El tiempo comienza a transcurrir.

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar el símbolo  y modificar el tiempo con el mando Twist o ajustarlo a .

Una vez transcurrido el tiempo



Suena una señal de aviso durante tres minutos. En el indicador del reloj avisador parpadea . Pulsar de nuevo el símbolo , los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Cronómetro de cocina

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


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


Activar

Pulsar el símbolo . En el indicador de cronómetro aparece .

El tiempo comienza a transcurrir.

Desactivar

Pulsar el símbolo , la función de cronómetro se detiene. Los indicadores del cronómetro permanecen iluminados.

Al volver a pulsar el símbolo , el tiempo continúa transcurriendo mientras esté iluminado en color naranja.

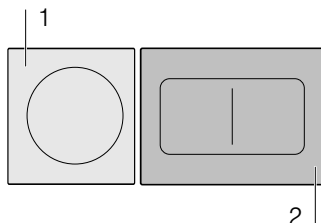
Si se realiza una pulsación larga en el símbolo , se apagan los indicadores.

La función se ha desactivado.

Función Booster para ollas

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

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen).



Nota: En la zona de cocción flexible también puede activarse la función booster cuando se utilice como única zona de cocción.

Activar

- 1 Seleccionar una zona de cocción.
- 2 Pulsar el símbolo >>. El indicador P se ilumina.

La función se habrá activado.

Desactivar

- 1 Seleccionar una zona de cocción.
- 2 Pulsar el símbolo >>, girar el mando Twist o seleccionar otra función. El indicador P dejará de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia 9.

La función se ha desactivado.

Notas

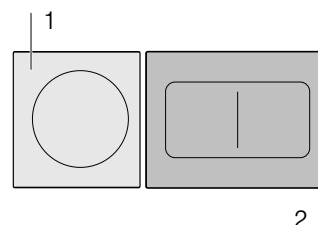
- En determinadas circunstancias, esta función se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.
- Si se ha ajustado un nivel de potencia antes de activar la función, este vuelve a adoptarse automáticamente tras desactivar la función.

Función Booster para sartenes

Esta función permite calentar los recipientes para cocinar con más rapidez que con el nivel de potencia 9.

Una vez desactivada la función, seleccionar el nivel de potencia adecuado para los alimentos que se van a cocinar.

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen).



Nota: En la zona de cocción flexible también puede activarse la función booster para sartenes cuando se utilice como única zona de cocción.

Recomendaciones de uso




- Utilizar siempre recipientes que no hayan sido calentados previamente.
- Utilizar recipientes con bases totalmente planas. No utilizar recipientes de base fina.
- No calentar nunca el recipiente vacío o con aceite, mantequilla o manteca, sin vigilancia.
- No cubrir el recipiente con tapa.
- Situar el recipiente en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de que el diámetro de la base del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción.
- Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo

Activar

- 1 Seleccionar la zona de cocción.
- 2 Pulsar el símbolo >>. El indicador b se ilumina.

La función se habrá activado.

Desactivar

- 1 Seleccionar la zona de cocción.
- 2 Pulsar el símbolo , girar el mando Twist o seleccionar otra función. El indicador  se apaga. En la zona de cocción se ilumina el nivel de potencia .

La función se ha desactivado.



Notas

- En determinadas circunstancias, esta función se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.
- Si se ha ajustado un nivel de potencia antes de activar la función, este vuelve a adoptarse automáticamente tras desactivar la función.

Función Mantener caliente



Esta función es apropiada para derretir chocolate o mantequilla y para mantener calientes los alimentos.

Activar

- 1 Seleccionar la zona de cocción deseada.
- 2 En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo . En el indicador de la zona de cocción se ilumina .

La función se habrá activado.

Desactivar

- 1 Seleccionar la zona de cocción.
- 2 Pulsar el símbolo , girar el mando Twist o seleccionar otra función. El indicador  se apaga. La zona de cocción se apaga y se enciende el indicador de calor residual.

La función se ha desactivado.

Funciones automáticas

Gracias a las funciones automáticas, cocinar resulta fácil y siempre se obtienen unos resultados óptimos de cocción. Los niveles de temperatura recomendados son los apropiados para cada tipo de cocción.

Esto permite cocinar sin exceso de ebullición y con unos resultados de cocción y fritura perfectos.

Los sensores miden durante todo el proceso de cocción la temperatura de la olla o sartén. Para ello, la potencia se regula de forma permanente y se mantiene la temperatura adecuada.

Cuando se alcanza la temperatura seleccionada es el momento de añadir los alimentos. Los alimentos no se calientan en exceso ni se pasan.

La función de control de temperatura del aceite está disponible para todas las zonas de cocción.

La función de control de cocción estará disponible en todas las zonas de cocción siempre que se disponga del sensor de temperatura inalámbrico.



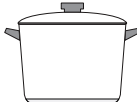

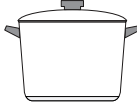

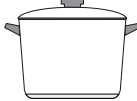

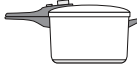



En este capítulo se encontrará información sobre:

- Tipos de funciones automáticas
- Recipientes de cocina apropiados
- Sensores y accesorios especiales
- Funciones y niveles
- Platos recomendados
- Preparar y mantener el sensor de temperatura inalámbrico

Tipos de funciones automáticas

Las funciones automáticas permiten seleccionar en cada momento la forma de preparación más adecuada para cada alimento.

La tabla muestra los distintos ajustes disponibles para las funciones automáticas:

Funciones automáticas	Niveles de temperatura	Recipientes para cocinar	Disponibilidad	Activación
Función de control de temperatura del aceite				
Asar/freír con poco aceite	1, 2, 3, 4, 5		Todas las zonas	
Función de sensor de cocción				
	Temperatura adecuada			
Calentar/Conservar caliente	60-70 °C		Todas las zonas	
Cocer a fuego lento	80-90 °C		Todas las zonas	
Hervir	90-100 °C		Todas las zonas	
Cocción en olla exprés	110-120 °C		Todas las zonas	
Freír en olla con gran cantidad de aceite*	170-180 °C		Todas las zonas	

*Precalentar con tapa y freír sin tapa.

Si la placa de cocción no dispone de sensor de temperatura inalámbrico, este se puede adquirir en comercios especializados o a través de nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

Recipientes apropiados

Elegir la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que desee utilizar y situar el recipiente en el centro de dicha zona de cocción.

La función de control de cocción no es adecuada para freír en una sartén; pero sí es posible con la función de control de temperatura del aceite.

Existen sartenes que se adecuan de manera óptima a la función de control de temperatura del aceite. Pueden adquirirse con posterioridad en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica. Indicar siempre la referencia correspondiente:

- **GP900001** recipiente pequeño (15 cm de diámetro)
- **GP900002** recipiente mediano (18 cm de diámetro)
- **GP900003** recipiente grande (21 cm de diámetro)

Estas sartenes son antiadherentes, por lo que es posible freír con poco aceite.

Notas

- La función de control de temperatura del aceite ha sido especialmente ajustada para este tipo y tamaño de sartenes.
- Es posible que la función de control de temperatura del aceite no se active en las zonas de cocción flexibles si las sartenes son de otro tamaño o si están mal posicionadas. Ver capítulo → "Función Flex".
- Otro tipo de sartenes pueden sobrecalentarse y la temperatura puede ajustarse por encima o por debajo del nivel seleccionado. Probar primero con el nivel de temperatura más bajo y modificar según sea necesario.

Cualquier recipiente apto para inducción es adecuado para las funciones de cocción. Se puede encontrar información sobre los tipos de recipientes aptos para inducción en el capítulo → "La cocción por inducción".

En la tabla de las funciones automáticas, se indica el recipiente adecuado a cada función.

Sensores y accesorios especiales

Los sensores miden la temperatura de la olla o de la sartén durante todo el proceso de cocción. De este modo puede regularse la potencia con más precisión y mantenerse la temperatura correcta:

La placa de cocción dispone de dos sistemas diferentes para medir la temperatura:

- Función de control de temperatura del aceite: debajo de la superficie de cocción hay sensores de temperatura. Estos controlan la temperatura de la base de la sartén.
- Función de control de cocción: un sensor de temperatura inalámbrico transmite la temperatura de la cacerola al panel de control. Está colocado en la cacerola.

Para la función de control de cocción se requiere un sensor de temperatura. Se puede adquirir en alguna tienda especializada o a través de nuestro Servicio de Atención al Cliente con el número de referencia **CA060300**.

Encontrará información relativa al sensor de temperatura inalámbrico en el apartado → "Preparar y mantener el sensor de temperatura inalámbrico"

Funciones y niveles

Función de control de temperatura del aceite

La función de control de temperatura del aceite permite preparar alimentos en la sartén con poco aceite.

Esta función está disponible para todas las zonas de cocción.

Ventajas

- La zona de cocción solo calienta cuando es necesario. Esto permite ahorrar energía. El aceite y la grasa no se sobrecalientan.
- Cuando la sartén vacía alcanza la temperatura óptima para añadir el aceite y los alimentos, suena una señal.

Notas



- No cubrir la sartén con tapa. De lo contrario, la función no se activará correctamente. Se puede utilizar un tapa antisalpicaduras.
- Utilizar aceite o grasa aptos para fritura. Si se emplea mantequilla, margarina, aceite de oliva virgen extra o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura 1 o 2.
- No calentar nunca la sartén vacía o con alimentos dejándola sin vigilancia.
- Si la zona de cocción está más caliente que el recipiente o viceversa, el sensor de temperatura no se activará correctamente.
- Para freír con abundante cantidad de aceite, utilizar siempre la función de control de cocción. «Freír en una olla con gran cantidad de aceite», ajuste de temperatura: 170-180 °C.

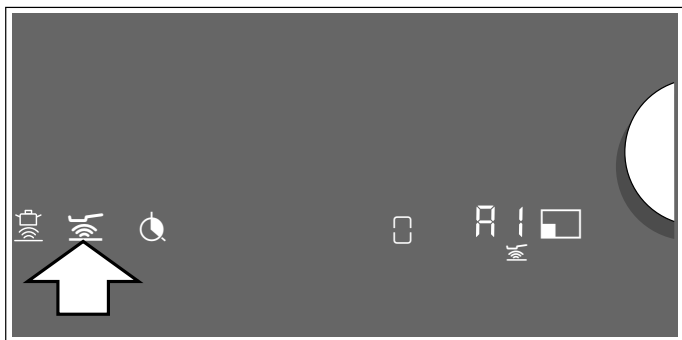
Los niveles de temperatura



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

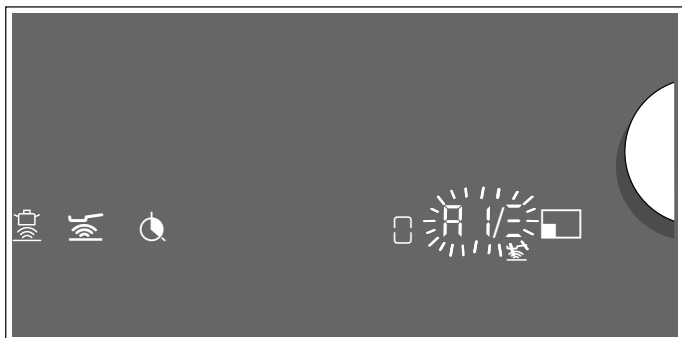
Así se programa

Comprobar el nivel de temperatura adecuado en la tabla. Colocar la sartén vacía en la zona de cocción.

- 1 Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo . En el indicador de la zona de cocción se ilumina  y aparece el nivel de temperatura **A 1**.






- 2 En los 10 segundos siguientes, seleccionar el nivel de temperatura deseado con el mando Twist.
- 3 En el indicador de las zonas de cocción se muestra el transcurso del calentamiento de  a  y parpadea alternadamente con la temperatura seleccionada. Una vez alcanzado la temperatura de fritura, suena una señal y se apaga el indicador de calentamiento. Vuelve a mostrarse el nivel de temperatura.



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

Nota: Dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.

Apagar la función de control de temperatura del aceite

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo  o ajustar el nivel de temperatura  con el mando Twist. Entonces suena una señal y el símbolo  se apaga. La función se ha desactivado.

Función de sensor de cocción (opcional)

Esta función permite calentar alimentos, cocer a fuego lento, hervir, cocer con olla exprés o freír con abundante aceite en olla, con temperatura controlada.

Esta función está disponible para todas las zonas de cocción.

Ventajas

- La zona de cocción calienta solo cuando es necesario. Esto permite ahorrar energía. El aceite o la grasa no se sobrecalientan. La temperatura está controlada en todo momento. Se evita que los alimentos se desborden. La temperatura no debe regularse posteriormente.
- Una señal avisa cuando el agua o el aceite han alcanzado la temperatura óptima para añadir los alimentos. Si un alimento debe añadirse desde el principio, consultar la tabla.

Notas

- Utilizar recipientes con bases totalmente planas y gruesas. No utilizar recipientes con bases finas ni deformadas.
- Es necesario que el contenido del recipiente alcance la altura suficiente como para cubrir la base de silicona del sensor de temperatura.
- Utilizar la función de control de temperatura del aceite para freír con poco aceite.
- Orientar el recipiente de manera que el sensor de temperatura no esté enfrente de otro recipiente.
- El sensor de temperatura no debe retirarse del recipiente hasta que se termine el proceso de cocción. Cuando el proceso de cocción haya terminado, se puede seleccionar esa función para otra zona de cocción.
- Retirar el sensor de temperatura del recipiente tras el proceso de cocinado. Precaución, el sensor de temperatura puede estar muy caliente.

Rangos de temperatura

Funciones de cocción	Rango de temperatura	Apropiado para
Calentar, conservar caliente	60-70 °C	P. ej. sopas, ponche
Cocer a fuego lento	80-90 °C	P. ej. arroz, leche
Hervir	90-100 °C	P. ej. pasta, verduras
Cocción en olla exprés	110-120 °C	P. ej. pollo, potaje.
Freír en olla con abundante aceite	170-180 °C	P. ej. donuts, albóndigas

Consejos para cocinar con la función de control de cocción

- Calentar/conservar caliente: alimentos congelados en bloque, p. ej. espinacas. Colocar el producto congelado en el recipiente para cocinar. Añadir agua de acuerdo con las indicaciones del fabricante. Cubrir el recipiente y ajustar 70 °C. Remover de vez en cuando.
- Cocinar a fuego lento: espesar alimentos, p. ej. salsas. Poner a hervir los alimentos a la temperatura recomendada. Una vez espesados los alimentos a 85 °C, dejar que se evapore la humedad. Una vez que suena la señal acústica, mantener a esta temperatura el tiempo necesario para conservar el alimento caliente.
- Hervir: calentar el agua con la tapa puesta. Así no se derrama. Ajustar a 100 °C.
- Cocer en olla exprés: seguir las recomendaciones del fabricante. Después de la señal, mantener la cocción el tiempo recomendado. Ajustar a 115 °C.
- Freír en olla con abundante aceite: calentar el aceite con la tapa puesta. Tras la señal, retirar la tapa y añadir el alimento. Ajustar a 175 °C.

Notas

- Antes de hervir, asegurarse de que la base de silicona está totalmente seca.
- Hervir siempre con la tapa puesta. Excepción: «Freír en olla con abundante aceite», temperatura: 170 °C.
- Si no suena la señal acústica, asegurarse de que se ha cubierto la cacerola con una tapa.
- No calentar nunca aceite sin vigilancia. Utilizar un aceite apto para fritura. No utilizar una mezcla de grasas para freír, p. ej. aceite y manteca. Las mezclas de grasa calientes pueden formar espuma.
- Si el resultado de la cocción no es adecuado, p. ej. al cocer patatas, se recomienda utilizar más agua en la cocción la próxima vez, pero manteniendo el nivel de temperatura recomendado.

Ajustar el punto de ebullición

El punto en el que el agua empieza a hervir depende de a qué altura respecto al nivel del mar se encuentre la vivienda. El punto de ebullición se puede ajustar si el agua hierve en exceso o demasiado suave. Para ello, proceder de la siguiente forma:

- Seleccionar el ajuste básico **5**, ver capítulo → "Ajustes básicos"
- El ajuste básico está configurado por defecto en 3. Si la vivienda se encuentra a una altitud de entre 200 y 400 metros sobre el nivel del mar, no es necesario ajustar el punto de cocción; de lo contrario, seleccionar el ajuste que se indica en la tabla siguiente para la altitud correspondiente:

Altura	Valor del ajuste 5
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Superior a 1400 m.	9





* Ajuste básico


Nota: El nivel de temperatura 100 °C es suficiente para hervir eficientemente aunque el agua no hierva con mucha intensidad. No obstante, si los resultados de cocción no son satisfactorios, se puede modificar el ajuste del punto de ebullición.


Conectar el sensor de temperatura inalámbrico con el panel de mando

Antes de utilizar por primera vez la función de control de cocción, debe establecerse la conexión entre el sensor de temperatura inalámbrico y el panel de mando.

Para establecer la conexión entre el Sensor de temperatura inalámbrico y el panel de mando se deben de seguir los siguientes pasos:


- 1 Seleccionar el ajuste básico **5**, ver el capítulo → "Ajustes básicos". El símbolo  se ilumina en blanco.
- 2 Pulsar el símbolo . Suena una señal y el símbolo  se ilumina en color naranja. Los indicadores de las zonas de cocción se iluminan en blanco y los indicadores del sensor de cocción en las zonas de cocción parpadean. En los siguientes 30 segundos, pulsar brevemente el símbolo  del sensor de temperatura inalámbrico.

3 Registro correcto: en unos pocos segundos se detecta el sensor de cocción inalámbrico. Suenan tres pitidos breves y el símbolo  cambia de color naranja a blanco. Los indicadores del sensor de cocción en las zonas de cocción se apagan.

Registro fallido: suenan cinco pitidos. El símbolo  cambia inmediatamente de color naranja a blanco y los indicadores del sensor de cocción de las zonas de cocción se apagan.

● Si la conexión entre el sensor de temperatura y el panel de mando se ha establecido correctamente, la función de control de cocción ya estará disponible.

● En caso de que la conexión haya sido errónea por un error en el sensor de temperatura, puede ser debido a:


- Un problema de comunicación Bluetooth.
- El símbolo  del sensor de temperatura no se ha presionado en los 30 segundos siguientes a la selección de la zona de cocción.
- El sensor de temperatura se ha quedado sin batería.

Reiniciar el Sensor de temperatura inalámbrico y repetir el proceso de conexión.

● En caso de que la conexión haya sido errónea, por un error de comunicación, repetir de nuevo el proceso de conexión.

Si sigue fallando la conexión, llamar al Servicio de Atención al Cliente.

Reiniciar el Sensor de cocción inalámbrico

1 Mantener pulsado el símbolo  del Sensor de cocción durante 8-10 segundos. Durante este proceso, el indicador led del sensor de cocción se iluminará tres veces. El proceso de reinicio comienza cuando se ilumina el led por tercera vez. Dejar de pulsar el símbolo en ese momento.

Cuando el led se apague el Sensor de cocción inalámbrico se habrá reiniciado.


2 Volver a repetir el proceso de conexión desde el punto 2.



Programación


La placa de cocción debe estar encendida.

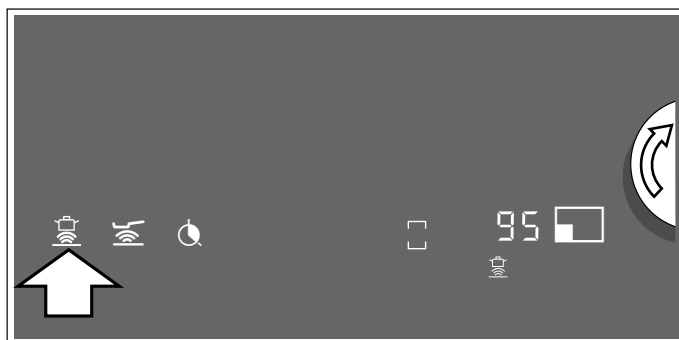
1 Colocar el sensor de temperatura en el recipiente para cocinar, ver capítulo → "Preparar y mantener el sensor de temperatura inalámbrico"

2 Colocar el recipiente para cocinar con líquido suficiente en el centro de la zona de cocción deseada y tapanlo siempre.



3 Seleccionar la zona de cocción deseada con el mando Twist. En el indicador del nivel de potencia se muestra .

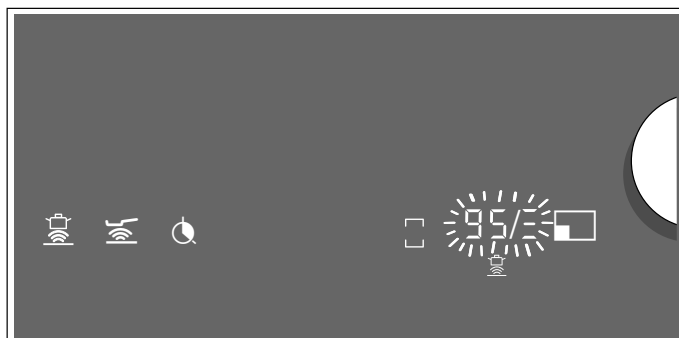
4 En el panel de mando, pulsar el símbolo . Suena una señal. En el indicador de la zona de cocción se ilumina el símbolo .

5 Presionar el símbolo  del sensor de temperatura inalámbrico en el recipiente para cocinar. Tan pronto se ha detectado el sensor de temperatura, se ilumina la temperatura propuesta 95 °C en el indicador del nivel de potencia.



6 Programar la temperatura deseada con el botón giratorio. La temperatura puede modificarse en intervalos de 5 °C.


7 En el display de la zona de cocción se muestra el transcurso del proceso de calentamiento desde  hasta  y parpadea alternativamente con la temperatura ajustada. Una vez alcanzada la temperatura ajustada, suena una señal y se apaga el indicador de calentamiento. Vuelve a mostrarse la temperatura seleccionada.



8 Tras la señal, retirar la tapa y añadir el alimento. Mantener la cocción con tapa.

Nota: Si se utiliza la Función Freír en olla con gran cantidad de aceite, mantener la fritura sin tapa.



Se puede activar la función de control de cocción mediante el sensor de temperatura inalámbrico. Para ello:

- Colocar el recipiente para cocinar y presionar el símbolo  en el sensor de temperatura inalámbrico.
- Seleccionar la zona de cocción con el botón Twist.


Cuando la función está disponible, se muestra la temperatura propuesta 95 °C.

Desconectar la función de sensor de cocción

Existen varias posibilidades para desactivar la función:

- Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo .
- Seleccionar la zona de cocción y ajustar la temperatura  con el botón Twist.

- Pulsar el símbolo  en el sensor de cocción inalámbrico.

Suena una señal y se apaga el símbolo  en el indicador de zonas de cocción. La función se ha desactivado.

Tabla

La siguiente tabla muestra una selección de los platos por categorías de alimentos. La temperatura y la duración del tiempo de cocción pueden variar en función de la cantidad, el estado y la calidad de los alimentos.

Carne	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Escalope al natural o empanado	Función de control de temperatura del aceite	4	6 - 10
Solomillo	Función de control de temperatura del aceite	4	6 - 10
Chuletas*	Función de control de temperatura del aceite	3	10 - 15
Cordon bleu, schnitzel*	Función de control de temperatura del aceite	4	10 - 15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	Función de control de temperatura del aceite	5	6 - 8
Bistec al punto o bien hecho (3 cm de grosor)	Función de control de temperatura del aceite	4	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)*	Función de control de temperatura del aceite	3	10 - 20
Salchichas cocidas o frescas*	Función de control de temperatura del aceite	3	8 - 20
Hamburguesas, albóndigas, rollo de carne*	Función de control de temperatura del aceite	3	6 - 30
Pastel de carne	Función de control de temperatura del aceite	2	6 - 9
Ragú, gyros	Función de control de temperatura del aceite	4	7 - 12
Carne picada	Función de control de temperatura del aceite	4	6 - 10
Beicon	Función de control de temperatura del aceite	2	5 - 8
Función Cocer a fuego lento			
Salchichas	Función de sensor de cocción	85 °C	10 - 20
Función Hervir			
Albóndigas de carne	Función de sensor de cocción	100 °C	20 - 30
Pollo	Función de sensor de cocción	100 °C	60 - 90
Ternera hervida o guisada	Función de sensor de cocción	100 °C	60 - 90

* Dar la vuelta varias veces.

** Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

*** Introducir el alimento desde el inicio.

Carne	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Cocer con olla exprés			
Pollo, ternera***	Función de sensor de cocción	115 °C	15 - 25
Función Freír con abundante aceite			
Alitas de pollo y albóndigas**	Función de sensor de cocción	175 °C	10 - 15

* Dar la vuelta varias veces.

** Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

*** Introducir el alimento desde el inicio.

Pescado	Funciones automáticas	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Pescado frito entero, p. ej. trucha	Función de control de temperatura del aceite	3	10 - 20
Filete de pescado, al natural o empanado	Función de control de temperatura del aceite	3 - 4	10 - 20
Gambas y camarones	Función de control de temperatura del aceite	4	4 - 8
Función Cocer a fuego lento			
Pescado estofado, p. ej. merluza	Función de sensor de cocción	90 °C	15 - 20
Función Freír con abundante aceite			
Pescado rebozado o empanado*	Función de sensor de cocción	175 °C	10 - 15

* Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

Platos elaborados con huevo	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Crepes*	Función de control de temperatura del aceite	5	-
Tortilla francesa*	Función de control de temperatura del aceite	2	3 - 6
Huevos fritos	Función de control de temperatura del aceite	2 - 4	2 - 6
Huevos revueltos	Función de control de temperatura del aceite	2	4 - 9
Crepes dulces con pasas	Función de control de temperatura del aceite	3	10 - 15
Tostadas francesas*	Función de control de temperatura del aceite	3	4 - 8
Función Hervir			
Huevos duros**	Función de sensor de cocción	100 °C	5 - 10

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

** Introducir el alimento desde el inicio.

Verduras y legumbres	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Ajo, cebolla	Función de control de temperatura del aceite	1 - 2	2 - 10
Calabacín, berenjena	Función de control de temperatura del aceite	3	4 - 12
Pimiento, espárragos verdes	Función de control de temperatura del aceite	3	4 - 15
Verduras rehogadas con aceite, p. ej. calabacín, pimientos verdes	Función de control de temperatura del aceite	1	10 - 20
Setas	Función de control de temperatura del aceite	4	10 - 15
Verduras glaseadas	Función de control de temperatura del aceite	3	6 - 10

* Introducir el alimento desde el inicio.

** Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

Verduras y legumbres	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Hervir			
Verduras frescas, p. ej. brócoli	Función de sensor de cocción	100 °C	10 - 20
Verduras frescas, p. ej. coles de Bruselas	Función de sensor de cocción	100 °C	30 - 40
Lentejas, garbanzos, guisantes*	Función de sensor de cocción	100 °C	15 - 20
Potaje*	Función de sensor de cocción	100 °C	45 - 60

Función Cocer con olla exprés			
Verduras, p. ej. judías verdes	Función de sensor de cocción	115 °C	3 - 6
Lentejas	Función de sensor de cocción	115 °C	5 - 10
Garbanzos, judías	Función de sensor de cocción	115 °C	10 - 12
Cocido	Función de sensor de cocción	115 °C	15 - 20

Función Freír con abundante aceite			
Verduras y setas empanadas o rebozadas**	Función de sensor de cocción	175 °C	5 - 10

* Introducir el alimento desde el inicio.

** Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

Patatas	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Patatas salteadas (preparadas con patatas hervidas con piel)	Función de control de temperatura del aceite	5	6 - 12
Patatas fritas (preparadas con patatas crudas)	Función de control de temperatura del aceite	4	15 - 25
Crepes de patata*	Función de control de temperatura del aceite	5	2,5 - 3,5
Tortitas de patata suizas	Función de control de temperatura del aceite	1	50 - 55
Patatas glaseadas	Función de control de temperatura del aceite	3	15 - 20
Función Cocer a fuego lento			
Albóndigas de patata	Función de sensor de cocción	85 °C	30 - 40
Función Hervir			
Patatas	Función de sensor de cocción	100 °C	30 - 40

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

** Introducir el alimento desde el inicio.

Patatas	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
---------	--------------------	----------------------	--

Función Cocer con olla exprés

Patatas**	Función de sensor de cocción	115 °C	10 - 12
-----------	------------------------------	--------	---------

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

** Introducir el alimento desde el inicio.

Pastas y cereales	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
-------------------	--------------------	----------------------	--

Función Cocer a fuego lento

Arroz	Función de sensor de cocción	85 °C	25 - 35
Polenta*	Función de sensor de cocción	85 °C	20 - 25
Puré de sémola	Función de sensor de cocción	85 °C	5 - 10

Función Hervir

Pasta	Función de sensor de cocción	100 °C	7 - 10
Pasta rellena, p. ej. ravioli	Función de sensor de cocción	100 °C	6 - 15

Función Cocer con olla exprés

Arroz**	Función de sensor de cocción	115 °C	6 - 8
---------	------------------------------	--------	-------

* Precalentar con tapa, cocinar sin tapa y remover constantemente.

** Introducir el alimento desde el inicio.

Sopas	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
-------	--------------------	----------------------	--

Función Cocer a fuego lento

Sopas instantáneas, p. ej. cremas*	Función de sensor de cocción	85 °C	10 - 15
------------------------------------	------------------------------	-------	---------

Función Hervir

Caldos caseros, p. ej. sopa de carne o verduras**	Función de sensor de cocción	100 °C	60 - 90
Sopas instantáneas, p. ej. sopa de fideos	Función de sensor de cocción	100 °C	5 - 10

Función Cocer con olla exprés

Caldo casero, p. ej. sopa de verduras**	Función de sensor de cocción	115 °C	20 - 30
---	------------------------------	--------	---------

* Remover frecuentemente.

** Introducir el alimento desde el inicio.

Salsas	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Salsas de tomate con verduras	Función de control de temperatura del aceite	1	25 - 35
Bechamel	Función de control de temperatura del aceite	1	10 - 20
Salsa de queso, p. ej. salsa gorgonzola	Función de control de temperatura del aceite	1	10 - 20
Reducción de salsas, p. ej. salsa de tomate, salsa boloñesa	Función de control de temperatura del aceite	1	25 - 35
Salsas dulces, p. ej. salsa de naranja	Función de control de temperatura del aceite	1	15 - 25

Postres	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Cocer a fuego lento			
Arroz con leche*	Función de sensor de cocción	85 °C	40 - 50
Gachas de avena	Función de sensor de cocción	85 °C	10 - 15
Compota**	Función de sensor de cocción	85 °C	10 - 20
Pudin de chocolate***	Función de sensor de cocción	85 °C	3 - 5
Función Freír con abundante aceite			
Repostería, p. ej. berlinas, donuts y buñuelos****	Función de sensor de cocción	175 °C	5 - 10

* Remover frecuentemente.

** Introducir el alimento desde el inicio.

*** Precalentar con tapa, cocinar sin tapa y remover constantemente.

**** Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

Productos congelados	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Escalope	Función de control de temperatura del aceite	4	15 - 20
Cordon bleu*	Función de control de temperatura del aceite	4	10 - 30
Pechuga*	Función de control de temperatura del aceite	4	10 - 30
Nuggets de pollo	Función de control de temperatura del aceite	4	10 - 15
Gyros, kebab	Función de control de temperatura del aceite	3	5 - 10
Filete de pescado, al natural o empanado	Función de control de temperatura del aceite	3	10 - 20
Varitas de pescado	Función de control de temperatura del aceite	4	8 - 12
Patatas fritas	Función de control de temperatura del aceite	5	4 - 6
Salteados, p. ej. salteado de verduras con pollo	Función de control de temperatura del aceite	3	6 - 10
Rollitos de primavera	Función de control de temperatura del aceite	4	10 - 30
Camembert / queso	Función de control de temperatura del aceite	3	10 - 15
Función Calentar/Conservar caliente			
Verduras congeladas con salsa de nata, p. ej. espinacas a la crema**	Función de sensor de cocción	100 °C	15 - 20
Función Hervir			
Verduras congeladas, p. ej. judías verdes**	Función de sensor de cocción	100 °C	15 - 30
Función Freír con abundante aceite			
Patatas fritas congeladas***	Función de sensor de cocción	170 °C	4 - 8

* Dar la vuelta varias veces.

** Añadir líquido siguiendo las instrucciones del fabricante.

*** Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

Otros	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Camembert / queso	Función de control de temperatura del aceite	3	7 - 10
Platos precocinados deshidratados a los que hay que añadir agua, p. ej. pasta	Función de control de temperatura del aceite	1	5 - 10
Picatostes	Función de control de temperatura del aceite	3	6 - 10
Almendras / nueces / piñones	Función de control de temperatura del aceite	4	3 - 15
Función Calentar / Conservar caliente			
Lata de conserva, p. ej. sopa de goulash*	Función de sensor de cocción	70 °C	10 - 15
Vino especiado caliente**	Función de sensor de cocción	70 °C	-
Función Cocer a fuego lento			
Leche**	Función de sensor de cocción	85 °C	-

* Introducir el alimento desde el inicio y remover frecuentemente.

** Introducir el alimento desde el inicio.

Preparar y mantener el sensor de temperatura inalámbrico

En este apartado encontrará información sobre:

- Pegar la base de silicona
- Usar el sensor de temperatura inalámbrico
- Limpiar
- Cambiar la batería

La base de silicona y el sensor de temperatura pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio, en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicando la referencia correspondiente:

CA060300 Sensor de temperatura y set de 5 bases de silicona

00577921 Set de 5 bases de silicona

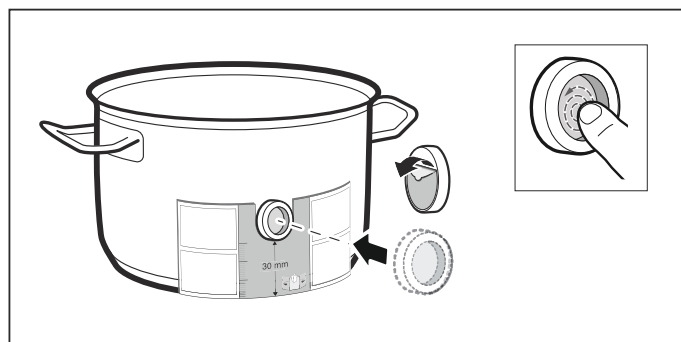
Pegar la base de silicona

La base de silicona sirve para fijar el sensor de temperatura al recipiente para cocinar.

Si se usa por primera vez una cacerola con la función de control de cocción, debe colocarse la base de silicona.

Para ello:

- 1 La zona de adherencia en la cacerola no debe tener grasa. Limpiar la olla, secarla bien y frotar la zona de adherencia, p. ej. con alcohol.
- 2 Retirar la lámina protectora de la base de silicona. Con la ayuda de la plantilla adjunta, adherir la base de silicona a la altura correspondiente del recipiente.



3 Presionar sobre la base de silicona (también sobre la superficie interior).

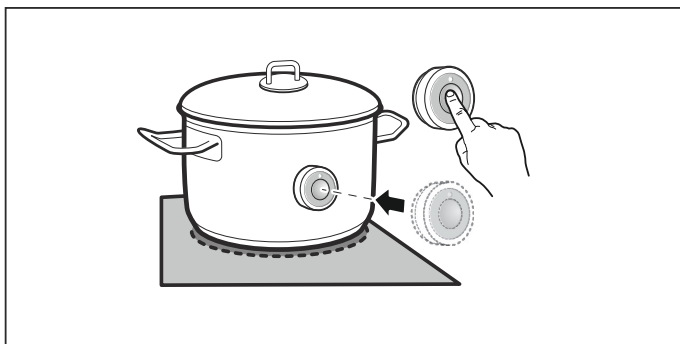
El pegamento necesita 1 hora para su fijación correcta. Mientras tanto, no utilizar el recipiente y no lavarlo.

Notas

- No dejar a remojo el recipiente con la base de silicona en agua con jabón durante mucho tiempo.
- Si la base de silicona se despegar, utilizar una nueva base.

Uso del Sensor de cocción inalámbrico

Fijar el sensor de temperatura sobre la base de silicona de manera que encaje perfectamente.



Notas

- Es posible utilizar hasta tres sensores de temperatura al mismo tiempo.
- Comprobar que la base de silicona está totalmente seca antes de colocar el sensor de temperatura.
- Colocar el recipiente para cocinar de manera que el sensor de temperatura esté orientado hacia el lateral exterior de la placa de cocción.
- El sensor de temperatura no se debe colocar en frente de otro recipiente caliente para evitar que se caliente en exceso.
- Retirar el sensor de temperatura del recipiente tras el proceso de cocinado. Guardarlo en un lugar limpio, seguro y alejado de fuentes de calor.

Limpieza

El sensor de temperatura inalámbrico no debe lavarse en el lavavajillas.

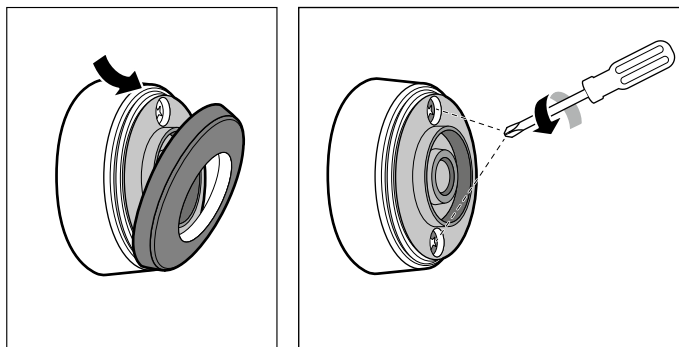
Encontrará información sobre la limpieza del sensor de temperatura en el capítulo → "Limpieza"

Cambiar la batería

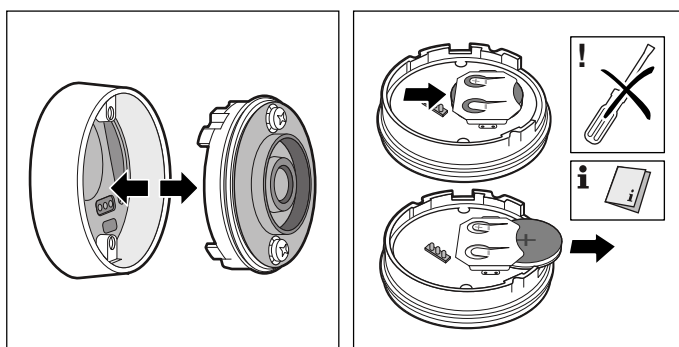
Si se pulsa el símbolo en el sensor de temperatura inalámbrico y no se ilumina el LED, es porque la batería se ha agotado.

Cómo cambiar la batería:

1 Retirar la cubierta de silicona de la parte inferior de la carcasa. Aflojar los tornillos con un destornillador.

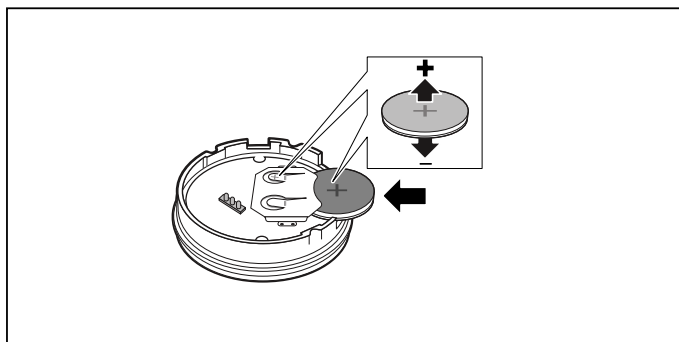


2 Retirar la parte superior de la carcasa. Extraer la batería gastada. Introducir una batería nueva. Prestar atención a la orientación de los polos.

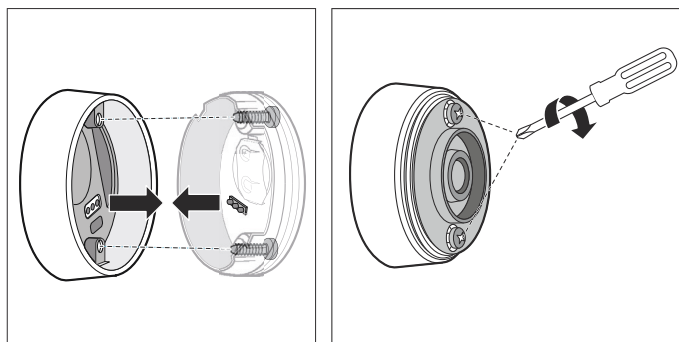


¡Atención!

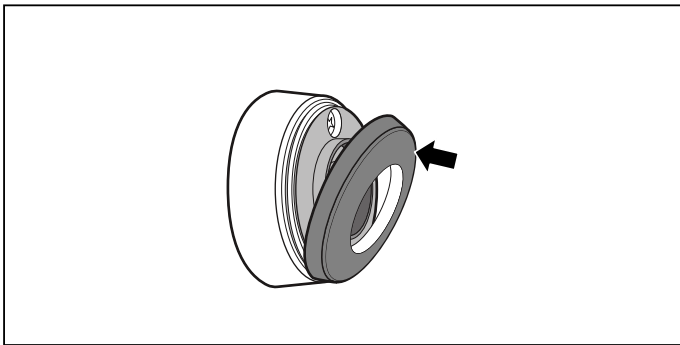
No usar objetos metálicos para quitar la batería. No tocar los contactos.



3 Volver a unir la parte superior y la inferior de la carcasa. Alinear correctamente las clavijas de contacto.



- 4 Colocar de nuevo la cubierta de silicona en la parte inferior de la carcasa del sensor de temperatura.



Nota: Utilizar solo baterías de alta calidad de tipo CR2032. Son más duraderas.

Declaración de conformidad

Por la presente, Gaggenau Hausgeräte GmbH certifica que el electrodoméstico con la función de sensor de temperatura inalámbrico cumple con los requisitos básicos y las disposiciones generales básicas estipulados en la Directiva 1999/5/CE.

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


Los logos y marca Bluetooth® son marcas registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc. y cualquier uso de dichas marcas por Gaggenau Hausgeräte GmbH están bajo su licencia. Otras marcas y nombres comerciales son de sus respectivos propietarios.

Seguro para niños

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

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: retirar el botón Twist de la placa de cocción. Suena una señal. El display  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.


Desactivar: colocar el botón sobre el Twist-Pad.

Nota: Si la placa de cocción está encendida cuando se retira el botón Twist, se activa en primer lugar la protección del display para limpieza. Si en los 10 minutos siguientes no se ha vuelto a colocar el botón Twist, la placa de cocción se desconecta y se activa el seguro para niños.

Protección para limpieza de pantalla

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

Activar: Retirar el botón giratorio.

Suena una señal de aviso. El indicador  y los ajustes de la placa de cocción parpadean. El proceso de calentamiento se interrumpe. Si se programa un tiempo de cocción automático, este se detiene. El panel de mando queda bloqueado durante 10 min.

Se puede limpiar la superficie del panel de mando sin riesgo de modificar los ajustes.

Desactivar: Durante los siguientes 10 min volver a colocar el botón giratorio.

El panel de mando está desbloqueado. La placa de cocción continúa calentándose con los ajustes anteriores.

Para desactivar la función antes de tiempo, volver a colocar el botón giratorio antes de que transcurran 10 min.

Desconexión automática de seguridad

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

La zona de cocción deja de calentarse. Suena una señal y en el display de la zona de cocción aparece el indicador de calor residual h o H .

La zona de cocción puede volver a seleccionarse y configurarse en cualquier momento.

Si se activa la desconexión automática de seguridad, esta se rige por el nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).


Ajustes básicos

Indicador	Función
<i>c 1</i>	Señales acústicas <i>07</i> Todas las señales están conectadas.* <i>0FF</i> La mayoría de señales están desconectadas.
	Tiempo de selección de la zona de cocción <i>5</i> La zona de cocción permanecerá seleccionada durante 5 segundos. <i>10</i> La zona de cocción permanecerá seleccionada durante 10 segundos.* <i>15</i> La zona de cocción permanecerá seleccionada durante 15 segundos. <i>0FF</i> Ilimitado: permanece seleccionada la última zona de cocción programada.
<i>c 3</i>	Función Power-Management. Limitar la potencia total de la placa de cocción <i>0</i> Desactivado.* <i>1.0</i> 1000 W. Potencia mínima. <i>1.5</i> 1500 W. <i>2.0</i> 2000 W. ... <i>9.0</i> 9000 W. Potencia máxima de la placa.
	Volver a los ajustes de fábrica <i>0FF</i> Conservar los ajustes personales.* <i>07</i> Volver a los ajustes de fábrica.
	Función de sensor de cocción Conectar el sensor de temperatura con la placa de cocción Ajuste según la altura sobre el nivel del mar: <i>1-2</i> Reducción <i>3</i> Ajuste básico <i>4-9</i> Ampliación
	Función de cocción profesional. Seleccionar una sola zona de cocción para predefinir el nivel de cocción para la función de cocción profesional. Valores predeterminados*: Zona de cocción izquierda: <i>9.0</i> Zona flexible izquierda: <i>5.0</i> Zona flexible derecha: <i>1.5</i>
	Recipientes para cocinar, comprobar el resultado del proceso de cocción <i>0</i> No apto <i>1</i> No óptimo <i>2</i> Adecuado


*Ajuste de fábrica

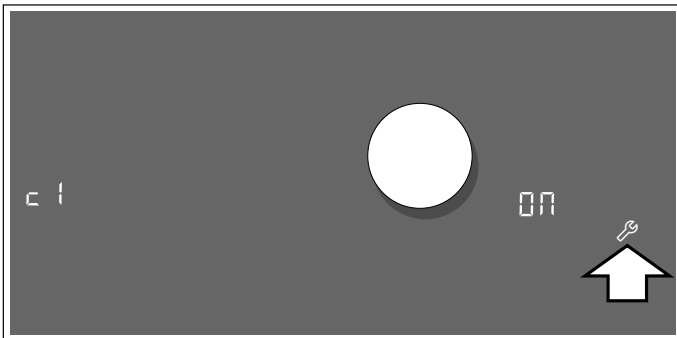
Acceder a los ajustes básicos


La placa de cocción debe estar apagada.

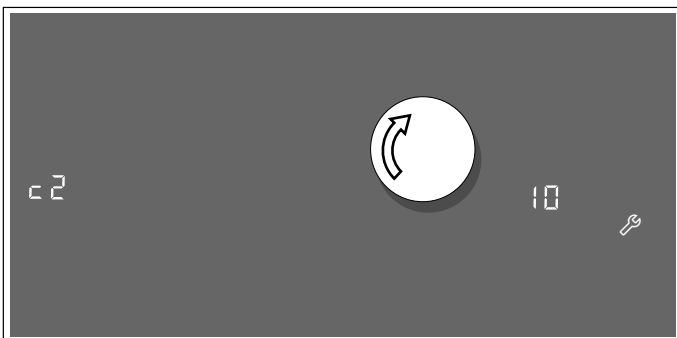
- 1 Encender la placa de cocción.
- 2 En los siguientes 10 s, pulsar el símbolo . Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Girar el botón giratorio (twist) para ver cada uno de los indicadores.


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

- 3 Al pulsar de nuevo el símbolo , se accede a los ajustes básicos. En los indicadores se iluminan **c 1** y **00** como ajuste predeterminado.



- 4 Pulsar varias veces el símbolo  hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
- 5 A continuación seleccionar el ajuste deseado con el mando Twist.



- 6 Pulsar el símbolo  durante al menos 4 segundos. Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir de los ajustes básicos

Apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

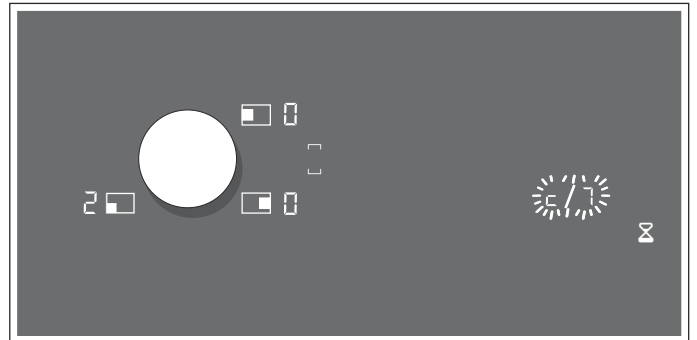
Comprobar el recipiente

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

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




- 1 Colocar el recipiente a temperatura ambiente con 200 ml de agua aproximadamente, correctamente posicionado, en la zona de cocción que más se adecúe al diámetro del fondo del recipiente.
- 2 Acceder a los ajustes básicos y seleccionar el ajuste **c 7**.
- 3 Pulsar la zona de programación. El indicador **—** parpadeará en las zonas de cocción. La función se ha activado.

Transcurridos 10 segundos en las indicaciones visuales de las zonas de cocción aparecerá el resultado de la calidad y rapidez del proceso de cocción.



Comprobar el resultado con la siguiente tabla:

Resultado

- | | |
|---|---|
|  | El recipiente no es adecuado para la zona de cocción y no será calentado.* |
|  | El recipiente se calentará más lentamente de lo esperado y el resultado del proceso de cocción no será óptimo.* |
|  | El recipiente se calentará convenientemente y el resultado del proceso de cocción será adecuado. |

* En caso de disponer de una zona de cocción más pequeña volver a comprobar el recipiente en esa zona de cocción.

Para volver a activar la función pulsar sobre la zona de programación.

Notas

- Si la zona de cocción que utiliza es mucho menor que el diámetro del recipiente puede que únicamente se caliente la zona central del mismo y los resultados de cocción pueden no ser óptimos o adecuados.
- Encontrará información relativa a esta función en el capítulo → "Ajustes básicos"

- Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo → "La cocción por inducción"

Limpieza

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

Placa de cocción

Limpieza

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

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

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

No utilizar nunca:

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

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

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

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

Posibles manchas

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

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

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

Marco de la placa de cocción

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

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

Mando Twist

Se recomienda el uso de agua templada y un poco de jabón para limpiar el mando Twist. No utilizar productos de limpieza abrasivos ni corrosivos. No limpiar el mando Twist en el lavavajillas o en agua de lavado. De lo contrario, podría dañarse.

Sensor de cocción inalámbrico

Sensor de cocción

Limpiar con un trapo húmedo. No debe lavarse nunca en el lavavajillas ni se puede mojar.

Cuando no se esté utilizando el Sensor de cocción, retirarlo del recipiente y conservarlo en un lugar limpio, seguro y alejado de fuentes de calor.

Base de silicona

Limpiar y secar antes de colocar el Sensor de cocción. Puede lavarse en el lavavajillas.

Nota: No dejar a remojo el recipiente con la base de silicona en agua con jabón durante mucho tiempo.

Ventana del Sensor de cocción

La ventana del Sensor de cocción debe estar siempre limpia y seca. Para ello:

- Eliminar regularmente la suciedad y las manchas de grasa.
- Limpiar con un trapo o bastoncillo de algodón y limpia cristales.

Notas

- No utilizar objetos duros y rugosos, como cepillos de cerdas o estropajos, ni agentes abrasivos como productos para la limpieza de placas.
- Evitar tocar la ventana del Sensor de cocción inalámbrico con los dedos para no ensuciarla ni rayarla.

Preguntas frecuentes

Uso

¿Por qué no puedo encender la placa de cocción y se ilumina el símbolo del seguro para niños?

El seguro para niños está activado. Colocar el mando Twist en el Twistpad.

Encontrará información referente a esta función en el capítulo → "Comprobar el recipiente"

¿Por qué suena una señal acústica?

Limpiar la superficie del panel de mando de líquidos o restos de alimentos. Retirar cualquier objeto que cubra el panel de mando.

Para desactivar la señal acústica consulte el capítulo → "Ajustes básicos"

Ruidos

¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?

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

Posibles ruidos:

Un zumbido profundo como en un transformador:

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

Un silbido bajo:

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

Crepitar:

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

Unos silbidos elevados:

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

Ruido del ventilador:

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

Recipientes

¿Qué recipiente es adecuado para la placa de inducción?

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

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

La zona de cocción sobre la que está puesto el recipiente no está encendida.

Asegurarse de que la zona de cocción donde se ha colocado el recipiente esté encendida.

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

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

Recipientes

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

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

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

Limpiar

¿Cómo debo limpiar la placa de inducción?

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

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

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Indicador	Posible causa	Solución
Ninguno	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones. Avería en el sistema electrónico.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica. Comprobar que el aparato se haya conectado conforme al esquema de conexiones. Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Suena una señal	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
<i>F2 / E8207</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.
<i>F4 / E8208</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y se han apagado todas las zonas de cocción.	
<i>F5</i> + nivel de potencia y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Se puede seguir cocinando.
<i>F5</i> y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.
<i>F1 / F6</i>	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger la encimera.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encender la zona de cocción.
<i>F8</i>	La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la desconexión automática de seguridad. Ver capítulo → "Desconexión automática de seguridad"
<i>F9</i>	La función Flex no se puede activar.	Confirmar el indicador de avería pulsando cualquier sensor táctil. Se puede cocinar con normalidad con el resto de las zonas de cocción. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
<i>E8202</i>	El sensor de temperatura se ha sobrecalentado y se ha apagado la zona de cocción.	Esperar a que el sensor de temperatura se haya enfriado lo suficiente y volver a activar la función.
<i>E8203</i>	El sensor de temperatura se ha sobrecalentado y se han apagado todas las zonas de cocción.	Cuando no se utilice el sensor de temperatura, retirarlo del recipiente y mantenerlo alejado de otras zonas de cocción o fuentes de calor. Volver a encender las zonas de cocción.
<i>E8204</i>	Se ha agotado la batería del sensor de temperatura.	Cambiar la batería 3V CR2032. Consultar la sección «Cambiar la batería».
<i>E8205</i>	El sensor de temperatura ha perdido la conexión.	Apagar la función y volver a activarla.
<i>E8206</i>	El sensor de temperatura está roto/deteriorado.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Indicador	Posible causa	Solución
El display del sensor de temperatura no se ilumina.	El sensor de temperatura no reacciona, el display no se ilumina.	Cambiar la batería 3V CR2032. Consultar la sección «Cambiar la batería». Si sigue sin reaccionar, presionar el botón del sensor de temperatura durante 8 segundos y conectar de nuevo el sensor de temperatura con la zona de cocción. Si todavía no reacciona, avisar al Servicio de Atención al Cliente.
El display del sensor de temperatura parpadea dos veces.	El sensor de temperatura se está quedando sin batería. El siguiente proceso de cocción puede interrumpirse debido a que la batería se está agotando.	Cambiar la batería 3V CR2032. Consultar la sección «Cambiar la batería».
El display del sensor de temperatura parpadea tres veces.	El sensor de temperatura ha perdido la conexión.	Presionar el botón del sensor de temperatura durante 8 segundos y conectar de nuevo el sensor de temperatura con la zona de cocción.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con la compañía eléctrica.
<i>U400</i>	La placa de cocción no está bien conectada	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se haya conectado conforme al esquema de conexiones.
<i>dE</i>	El modo Demo está activado	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 s y volver a conectarla. En los siguientes 3 min, pulsar cualquier sensor táctil. El modo Demo está desactivado.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Notas

- Si en los indicadores aparece el indicador *E*, mantener seleccionado el sensor de la zona de cocción correspondiente para poder comprobar el código de la avería.
- Si el código de la avería no está especificado en la tabla, desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. Si el indicador se muestra de nuevo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el código de avería exacto.

Servicio de atención al cliente

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

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

Nº E.

Nº FD.

Servicio de atención al cliente



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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 30 30 44

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

Índice

Utilização de acordo com o fim a que se destina	49
Indicações de segurança importantes	50
Causas de danos	52
Visão geral	52
Protecção do meio ambiente	53
Conselhos para poupar energia	53
Eliminação ecológica	53
Cozedura por indução	53
Vantagens de cozinhar por indução	53
Recipientes	53
Conhecer o aparelho	55
O painel de comandos	55
As zonas de cozinhar	56
Indicação de calor residual	56
Painel rotativo com botão rotativo	57
Remover o botão rotativo	57
Guardar o botão rotativo	57
Utilizar o aparelho	57
Ligar e desligar a placa de cozinhar	57
Regular a zona de cozinhar	57
Recomendações para cozinhar	58
Função Flex	61
Conselhos para a utilização de recipientes	61
Como duas zonas de cozinhar independentes	61
Como zona de cozinhar única	61
Função Transfer	62
Função Cozinheiro profissional	63
Ativar	63
Desativar	64
Alterar as regulações	64
Funções do temporizador	64
Temporizador de cozedura	64
O temporizador	65
Função de cronómetro	65
Função Booster para panelas	66
Ativar	66
Desativar	66
Função Booster para frigideiras	66
Recomendações de utilização	66
Ativar	66
Desativar	67

Função Manter quente	67
Ativar	67
Desativar	67
Funções automáticas	68
Tipos de funções automáticas	68
Recipientes para cozinhar adequados	69
Sensores e acessórios especiais	69
Funções e potências de cozedura	69
Pratos recomendados	73
Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios	80
Declaração de conformidade	82
Segurança para crianças	82
Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças	82
Protecção de limpeza do visor	83
Desligar automático	83
Ajustes base	84
Aceda assim às regulações base:	85
Teste de loiça	85
Limpeza	86
Placa de cozedura	86
Aro da placa de cozinhar	87
Botão rotativo	87
Sensor de temperatura sem fios	87
Perguntas frequentes e respostas (FAQ)	88
Anomalias – o que fazer?	90
Serviço de Apoio ao Cliente	92

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

⚠ Utilização de acordo com o fim a que se destina

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação. É necessário supervisionar o processo de cozedura. Um processo de cozedura curto tem de ser supervisionado continuamente.

Se utilizar as funções para cozinhar, é necessário que a zona de cozinhar regulada coincida com a zona de cozinhar, na qual se encontra a panela com o sensor de temperatura.

Se for portador de um pacemaker ou dispositivo médico similar, deverá ter um cuidado especial ao utilizar ou aproximar-se das placas de cozedura por indução em funcionamento.

Consulte o seu médico ou o fabricante do dispositivo, para assegurar-se de que cumpre a legislação vigente e informar-se sobre as possíveis incompatibilidades.

⚠️ Indicações de segurança importantes

Perigo de incêndio!

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

Perigo de queimaduras!

- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não está a funcionar. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Os objectos de metal aquecem muito rapidamente na placa de cozinhar. Nunca deposite objectos de metal, como p. ex. facas, garfos, colheres e tampas sobre a placa de cozinhar.
- Depois de cada utilização, desligar sempre a placa de cozedura, utilizando o interruptor principal. Não esperar que a placa de cozedura se desligue automaticamente por não ter qualquer recipiente.

Perigo de choque eléctrico!

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

Perigo devido a magnetismo!

- Os elementos de comando amovíveis são magnéticos. Os ímanes podem afetar implantes eletrónicos, por exemplo, pacemakers ou bombas de insulina. As pessoas com implantes eletrónicos não devem transportar o elemento de comando perto do corpo (por exemplo, na algibeira da camisa ou das calças); guardar uma distância mínima de 10 cm ao pacemaker.
- O sensor de temperatura sem fios é magnético. Os elementos magnéticos podem danificar implantes eletrónicos, por ex. pacemakers ou bombas de insulina. Os portadores de implantes eletrónicos não devem, por isso, transportar o sensor de temperatura nos bolsos do seu vestuário e manter uma distância mínima de 10 cm do seu pacemaker ou de um aparelho médico semelhante.

Perigo de avaria!

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

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

Perigo de ferimentos!

- A pilha no sensor de temperatura sem fios pode ser danificada ou rebentar, se ficar demasiado quente. Retire o sensor após a cozedura da placa de cozinhar e não guarde perto de fontes de calor.
- O sensor de temperatura pode estar muito quente quando for removido da panela. Para removê-lo, use uma luva de cozinha ou um pano de cozinha.
- Ao cozinhar em banho-maria a placa de cozinhar e o recipiente podem quebrar devido a sobreaquecimento. O recipiente em banho-maria não pode tocar directamente no fundo do tacho cheio de água. Utilize apenas recipientes resistentes ao calor.
- Os recipientes de cozinhar podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base do recipiente e a zona de cozinhar. Mantenha a zona de cozinhar e a base do recipiente sempre secas.

Causas de danos

Atenção!

- As bases ásperas dos recipientes podem riscar a placa de cozedura.
- Nunca colocar recipientes vazios nas zonas de cozedura. Podem provocar danos.

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

Visão geral

Na tabela seguinte pode encontrar os danos que ocorrem com maior frequência:

Danos	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados.	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.
	Produtos de limpeza inadequados.	Utilize apenas produtos de limpeza adequados para placas de cozinhar deste tipo.
Riscos	Sal, açúcar e areia.	Não utilize a placa de cozinhar como bancada ou superfície de apoio.
	Fundos dos recipientes ásperos riscam a placa de cozinhar.	Verifique os recipientes para cozinhar.
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados.	Utilize apenas produtos de limpeza adequados para placas de cozinhar deste tipo.
	Fricção dos tachos.	Levante os tachos e as frigideiras ao deslocá-los.
Lascas	Açúcar, alimentos com elevado teor de açúcar.	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.

Protecção do meio ambiente

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

Conselhos para poupar energia

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

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

O sensor de temperatura sem fios está equipado com uma pilha. Elimine a pilha gasta de forma ambientalmente correta.

Cozedura por indução

Vantagens de cozinhar por indução

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

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

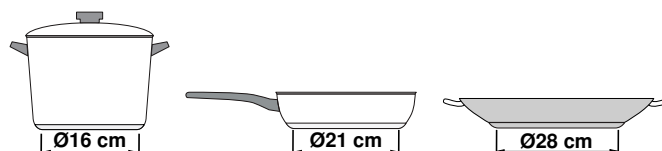
Recipientes

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

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

Pode verificar por si mesmo se o recipiente é adequado para indução. → "Teste de loiça"

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

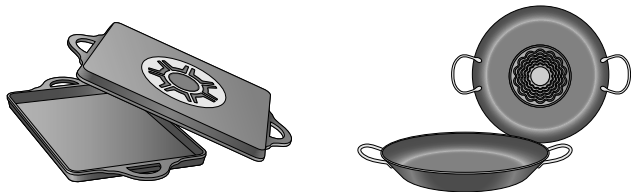


Se a zona de cozinhar flexível for utilizada como zona de cozinhar única, podem ser utilizados recipientes maiores particularmente adequados para esta zona. Leia mais informações sobre o posicionamento do recipiente para cozinhar aqui → "Função Flex"

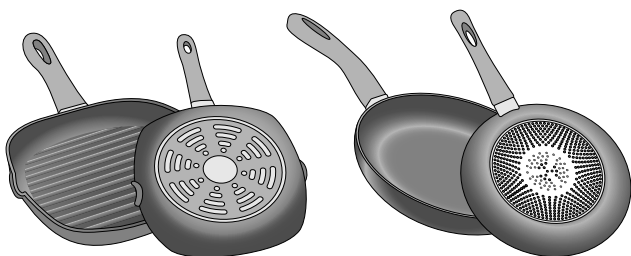


Há também recipientes para indução, cujo fundo não é totalmente ferromagnético:

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



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



Recipientes não apropriados

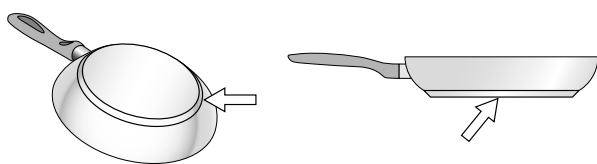
Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

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

Propriedades da base do recipiente

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

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



Ausência de recipiente com o tamanho adequado

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

Recipientes vazios ou com base fina

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

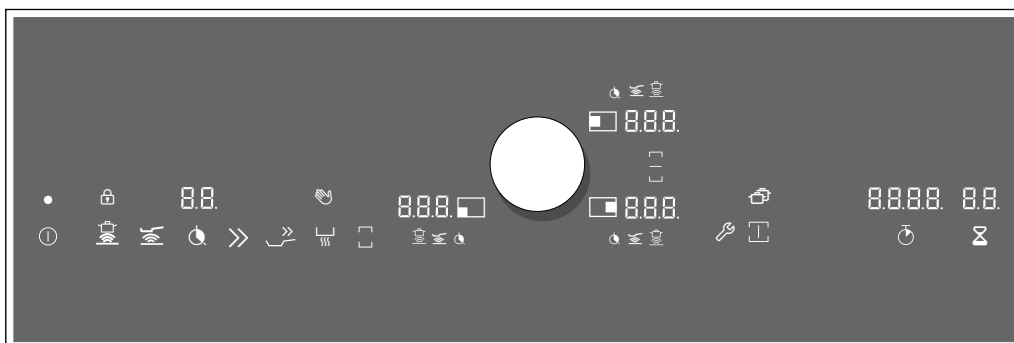
Deteção de recipiente

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

Conhecer o aparelho

Para informações sobre as medidas e as potências das zonas de cozinhar, consulte a visão geral. → "" na página 2

O painel de comandos



Teclas sensoras

	Interruptor principal
	Função Sensor de cozedura
	Função Sensor de fritura
	Função do temporizador
	Função Booster para panelas
	Função Booster para frigideiras
	Função Manter quente
	Função Flex
	Regulações base
	Função Cozinheiro profissional
	Cronómetro
	Temporizador

Indicações

	Estado operacional
	Zona de cozinhar
	Potências de cozedura
	Função Sensor de cozedura
	Função Sensor de fritura
	Temporizador de cozedura
	Função Booster para panelas
	Função Booster para frigideiras
	Função Manter quente
	Calor residual
	Função do temporizador
	Função de cronómetro
	Proteção de limpeza do visor

Indicações

	Fecho de segurança para crianças
	Função Flex ativada
	Função Flex desativada
	Função Transfer

Teclas sensoras

Quando a placa de cozinhar aquece, acendem-se os símbolos das teclas sensoras disponíveis neste momento.

Sempre que tocar num símbolo, a respetiva função é ativada. Ouve-se um sinal de confirmação.

Notas

- Os respetivos símbolos das teclas sensoras acendem-se consoante a disponibilidade. As indicações das funções disponíveis acendem-se a branco. Assim que uma função é selecionada, a sua indicação acende-se a laranja.
- Mantenha o painel de comandos sempre limpo e seco. A humidade pode afetar o funcionamento.

As zonas de cozinhar

Zonas de cozinhar

○ / ☐ Zona de cozinhar simples Utilize recipientes para cozinhar com o tamanho adequado.

☐ Zona de cozinhar flexível Ver capítulo → "Função Flex"

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

Indicação de calor residual

A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual para cada zona de cozinhar. Esta indica que uma das zonas de cozinhar ainda está quente. Não toque na zona de cozinhar enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.

Dependendo da intensidade do calor residual, é indicado o seguinte:

- Indicação H : temperatura elevada
- Indicação h : temperatura baixa

Se retirar o recipiente da zona de cozinhar, durante a cozedura, a indicação de calor residual e a potência de cozedura selecionada piscam alternadamente.

Se a zona de cozinhar for desligada, a indicação de calor residual acende-se. Mesmo que a placa de cozinhar já esteja desligada, a indicação de calor residual continua acesa enquanto a zona de cozinhar ainda estiver quente.

Painel rotativo com botão rotativo

O painel rotativo é a zona de regulação, na qual pode selecionar as zonas de cozinhar e as potências de cozedura com o botão rotativo.

O botão rotativo é magnético e é colocado ao centro da zona assinalada do painel rotativo. Para ativar a zona de cozinhar, incline o botão rotativo à altura da zona de cozinhar pretendida. Selecione a potência de cozedura, rodando o botão rotativo.

Coloque o botão rotativo sobre o painel rotativo de modo a que ele se encontre no meio das indicações que delimitam a zona do painel rotativo.

Nota: Mesmo que o botão rotativo não fique totalmente centrado, tal nunca afetará o funcionamento do botão rotativo.

Remover o botão rotativo

Se o botão rotativo for removido, a função de proteção contra anulação acidental ativa-se.

O botão rotativo pode ser removido durante a cozedura. A função de proteção contra anulação acidental é ativada durante 10 minutos. Se, depois de decorrido este tempo, o botão rotativo não for recolocado na sua posição, a placa de cozinhar desliga-se.

Perigo de incêndio!

Se, durante estes 10 minutos, for colocado um objeto metálico na zona do painel rotativo, a placa de cozinhar pode continuar a aquecer. Por isso, desligue sempre a placa de cozinhar com o interruptor principal.

Guardar o botão rotativo

No interior do botão rotativo encontra-se um íman forte. Não coloque o botão rotativo perto de suportes de dados magnéticos, como, p. ex., cartões de crédito ou cartões com bandas magnéticas, pois estes poderão ficar danificados.

Podem também surgir avarias em televisores e ecrãs.



Nota: 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.


Utilizar o aparelho

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

Ligar e desligar a placa de cozinhar

Ligue e desligue a placa de cozinhar com o interruptor principal.

Ligar: coloque o botão rotativo na zona de regulação. Toque no símbolo . Os símbolos que pertencem às zonas de cozinhar e as funções disponíveis neste momento acendem-se. Junto às zonas de cozinhar acende-se . A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

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

Notas

- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente, se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 20 segundos.
- As regulações selecionadas permanecem memorizadas durante 5 segundos depois de desligar a placa de cozinhar. Se a placa de cozinhar for novamente ligada neste período de tempo, as potências de cozedura previamente reguladas piscam. Tocando no botão rotativo nos 5 segundos seguintes, as regulações são assumidas. Se não tocar no botão rotativo ou se tocar numa outra tecla sensora, as regulações anteriores são apagadas.

Regular a zona de cozinhar

Regule a potência de cozedura pretendida com o botão rotativo.

Potência de cozedura 1 = potência mínima.

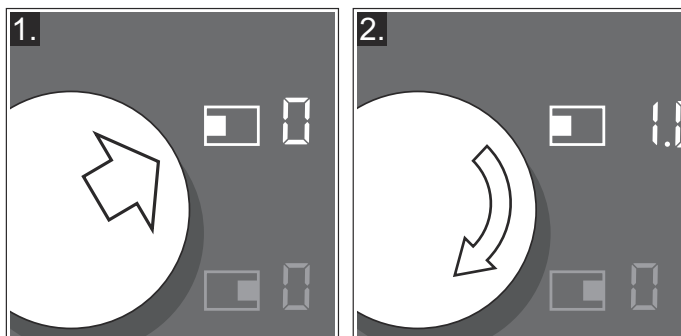
Potência de cozedura 9 = potência máxima.

Cada potência de cozedura tem um nível intermédio. Este é apresentado na indicação da zona de cozinhar com **.5**.

Selecionar a zona de cozinhar e a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

- 1 Selecione a zona de cozinhar. Para isso, toque no botão rotativo à altura da zona de cozinhar pretendida.
- 2 Nos 10 segundos seguintes, rode o botão rotativo até a potência de cozedura desejada se acender na indicação.



A potência de cozedura está regulada.


Notas

- Ao colocar um recipiente para cozinhar na zona de cozinhar flexível, é necessário posicionar corretamente o recipiente para cozinhar, de acordo com o tamanho; consulte o capítulo → "Função Flex".
O recipiente para cozinhar é detetado e a zona de cozinhar automaticamente selecionada. Pode efetuar regulações.
- Se as indicações piscarem depois de efetuadas as regulações, verifique se o recipiente para cozinhar é adequado para cozinhar com indução. Ver capítulo → "Teste de loiça"

Alterar a potência de cozedura

Selecione a zona de cozinhar e altere a potência de cozedura com o botão rotativo.

Desligar a zona de cozinhar

Selecione a zona de cozinhar e rode o botão rotativo, até aparecer . A zona de cozinhar desliga-se e a indicação de calor residual acende-se.

Notas

- Se não houver qualquer recipiente para cozinhar na zona de cozinhar de indução, a indicação da potência de cozedura pisca. Após algum tempo, a zona de cozinhar desliga-se.
- Se, antes de ligar a placa de cozinhar, um recipiente estiver sobre a zona de cozinhar, ele é detetado, o mais tardar, 20 segundos depois de tocar no interruptor principal, e a zona de cozinhar é selecionada automaticamente. Regule a potência de cozedura nos 10 segundos seguintes. Caso contrário, a zona de cozinhar volta a desligar-se após 20 segundos.

Mesmo que, ao ligar, estejam sobre a placa de cozinhar várias panelas ou frigideiras, é apenas detetado um recipiente.

Recomendações para cozinhar

Recomendações

- Ao aquecer puré, sopas cremosas e molhos espessos, mexer ocasionalmente.
- Para pré-aquecer, regule a potência de cozedura 8 - 9.
- Ao cozinhar com tampa, reduza a potência de cozedura, logo que saia vapor entre a tampa e o recipiente para cozinhar. Para obter um bom resultado de cozedura, não é necessária uma saída de vapor.
- Após o processo de cozedura, manter o recipiente para cozinhar fechado até servir.
- 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 relógio de cozinha permite regular o tempo de cozedura ideal.
- Para um resultado de cozedura mais saudável, deve evitar-se a utilização de óleo gerador de fumos.
- Para alourar alimentos, asse-os sucessivamente em pequenas doses.
- Durante o processo de cozedura, o recipiente para cozinhar pode atingir altas temperaturas. Recomenda-se a utilização de pegas de cozinha.
- Poderá encontrar recomendações para cozinhar de modo energeticamente eficiente no capítulo → "Protecção do meio ambiente"

Tabela de cozedura

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

	Potência de cozedura	Tempo de cozedura (min.)
Derreter		
Chocolate, cobertura	1 - 1.	-
Manteiga, mel, gelatina	1 - 2	-
Aquecer e manter quente		
Guisado, p. ex., guisado de lentilhas	1. - 2	-
Leite*	1. - 2.	-
Aquecer salsichas em água*	3 - 4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres, ultracongelados	3 - 4	15 - 25
Carne de vaca estufada, ultracongelada	3 - 4	35 - 55
Escaldar, cozer em lume brando		
Bolinhos de batata*	4. - 5.	20 - 30
Peixe*	4 - 5	10 - 15
Molhos brancos, p. ex., molho Béchamel	1 - 2	3 - 6
Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise, molho holandês	3 - 4	8 - 12
Cozer, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2. - 3.	15 - 30
Arroz doce***	2 - 3	30 - 40
Batatas cozidas, com pele	4. - 5.	25 - 35
Batatas cozidas	4. - 5.	15 - 30
Massas alimentícias, massa*	6 - 7	6 - 10
Guisado	3. - 4.	120 - 180
Sopas	3. - 4.	15 - 60
Legumes	2. - 3.	10 - 20
Legumes, ultracongelados	3. - 4.	7 - 20
Cozinhar em panela de pressão	4. - 5.	-
Estufar		
Rolinhos de carne	4 - 5	50 - 65
Carne para estufar	4 - 5	60 - 100
Carne de vaca estufada***	3 - 4	50 - 60

* Sem tampa

** Virar várias vezes

***Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8.

	Potência de cozedura	Tempo de cozedura (min.)
Estufar / assar com pouco óleo*		
Escalopes, simples ou panados	6 - 7	6 - 10
Escalopes, ultracongelados	6 - 7	8 - 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 ave, ultracongelado**	5 - 6	10 - 30
Almôndegas (3 cm de espessura)**	4 - 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
Gambas, camarão	7 - 8	4 - 10
Refogado de legumes e cogumelos, fresco	7 - 8	10 - 20
Refeições de tabuleiro, legumes, carne em tiras à oriental	7 - 8	15 - 20
Alimentos ultracongelados, p. ex., salteados	6 - 7	6 - 10
Crepes (cozer sucessivamente)	6 - 7.	-
Omeleta (preparar sucessivamente)	3 - 4.	3 - 6
Ovos estrelados	5 - 6	3 - 6
Fritar* (150-200 g por dose em 1-2 l de óleo, fritar em doses)		
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 ou em massa de cerveja, tempura	6 - 7	-
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4 - 5	-

* Sem tampa

** Virar várias vezes

***Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8.

Função Flex

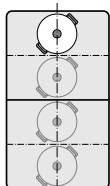
Consoante a necessidade, a zona de cozinhar flexível pode ser utilizada como zona de cozinhar única ou como duas zonas de cozinhar independentes.

É composto por quatro indutores que funcionam de modo independente uns dos outros. Quando a função Flex está em funcionamento, é apenas ativada a zona coberta pelo recipiente para cozinhar.

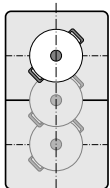
Conselhos para a utilização de recipientes

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

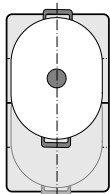
Como zona de cozinhar única



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

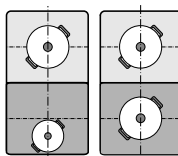


Diâmetro superior a 13 cm
Coloque o recipiente numa das três posições ilustradas na figura.



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

Como duas zonas de cozinhar independentes



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

Como duas zonas de cozinhar independentes

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

Ativar

Ver capítulo → "Utilizar o aparelho"

Como zona de cozinhar única

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

Ligar as duas zonas de cozinhar

1 Coloque o recipiente. Selecione uma das duas zonas de cozinhar pertencentes à zona de cozinhar flexível e regule a potência de cozedura.

2 Toque no símbolo . A indicação acende-se.

A zona de cozinhar flexível está ativada. A potência de cozedura aparece em ambas as indicações da zona de cozinhar flexível.

Notas

- Se, antes da ligação, tiver sido regulada uma potência de cozedura diferente nas duas zonas de cozinhar, ambas comutam para a potência de cozedura 0 quando ativadas.
- Se estiver programado um temporizador de cozedura numa zona de cozinhar, este também será transmitido para a segunda zona de cozinhar aquando da ligação.

Alterar a potência de cozedura

Selecione uma das duas zonas de cozinhar pertencentes à zona de cozinhar flexível e regule a potência de cozedura com o botão rotativo.



Adicionar um novo recipiente para cozinhar

- 1 Coloque o novo recipiente na posição adequada, consoante o tamanho. Se estiver corretamente posicionado, o recipiente para cozinhar é detetado e a zona de cozinhar automaticamente selecionada; a parte correspondente da indicação pisca.
- 2 Confirme a regulação num espaço de 90 segundos com o botão rotativo. As indicações param de piscar e o recipiente é aquecido.

Nota: Se as indicações continuarem a piscar, verifique se o recipiente para cozinhar é adequado para cozinhar com indução → "Teste de loiça"

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

Separar as duas zonas de cozinhar

- 1 Selecione uma das duas zonas de cozinhar pertencentes à zona de cozinhar flexível.
- 2 Toque no símbolo .
- 3 Na indicação da zona de cozinhar surge o símbolo .

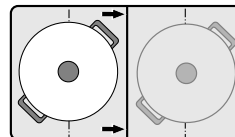
A zona de cozinhar flexível está desativada. As duas zonas de cozinhar continuam a funcionar como zonas de cozinhar independentes.

Nota: Se a placa de cozinhar for desligada e, depois, novamente ligada, a zona de cozinhar flexível muda de novo para duas zonas de cozinhar independentes.

Função Transfer

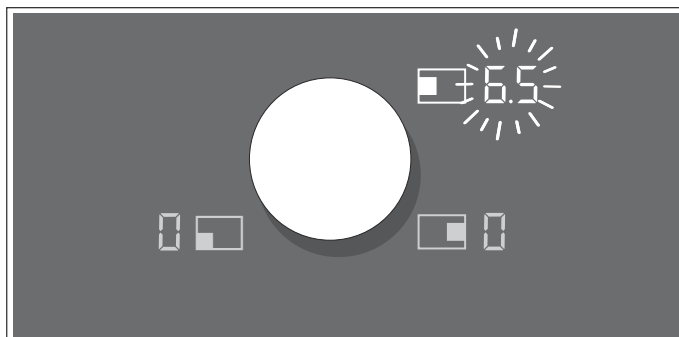
Esta função permite transmitir as regulações de uma zona de cozinhar para outra zona de cozinhar.


Esta função está disponível nas zonas de cozinhar flexíveis.

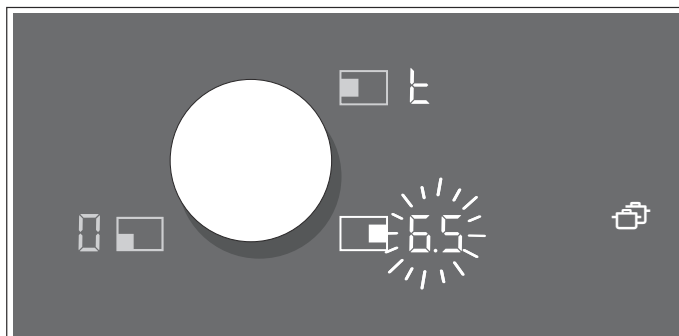


Nota: Pode consultar informações adicionais sobre o posicionamento correto do recipiente para cozinhar no capítulo → "Função Flex"

- 1 Levante o recipiente para cozinhar. A indicação da zona de cozinhar começa a piscar. A zona de cozinhar não aquece.



- 2 Nos 90 segundos seguintes, pouse o recipiente para cozinhar numa zona de cozinhar flexível. A nova zona de cozinhar é detetada e o símbolo  acende-se. Na indicação da zona de cozinhar pisca a potência de cozedura assumida.



- 3 Selecione a nova zona de cozinhar com o botão rotativo num espaço de 90 segundos. A regulação foi transmitida.

Notas


- Desloque o recipiente para cozinhar para uma zona de cozinhar que não esteja ligada, na qual não tenham sido ainda efetuadas regulações prévias e na qual não tenha sido previamente pousado qualquer outro recipiente para cozinhar.

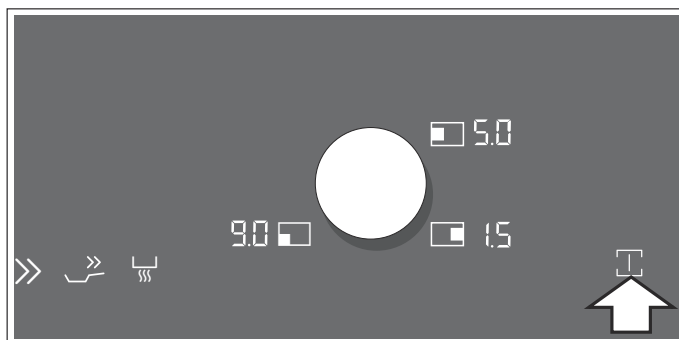
- Se, ao deslocar um recipiente para cozinhar para a zona de cozinhar flexível, a função Flex estiver ativada, as regulações são assumidas automaticamente.
- Um tempo de cozedura regulado ou a função Sensor de cozedura são também transmitidos para a nova zona de cozinhar. A função Sensor de fritura e as funções Booster não são transmitidas.
- Dentro do tempo de regulação, é possível repor o recipiente para cozinhar na zona de cozinhar anterior. A zona de cozinhar continua, então, a aquecer com a regulação anterior, sem que seja necessária uma confirmação.


Função Cozinheiro profissional

Com a função Cozinheiro profissional, são apresentadas as potências de cozedura pré-reguladas para cada zona de cozinhar. Coloque um recipiente para cozinhar adequado num espaço de 9,5 minutos, para assumir o valor sugerido.

Ativar

- 1 Ligue a placa de cozinhar.
- 2 Toque no símbolo . Nas indicações das zonas de cozinhar acendem-se as potências de cozedura pré-reguladas. Não é possível ligar a zona de cozinhar flexível.



- 3 Coloque um recipiente para cozinhar adequado num espaço de 8 minutos. Assim que o recipiente para cozinhar é detetado, a respetiva zona de cozinhar está selecionada. É possível adaptar a potência de cozedura com o botão rotativo. Depois de decorrido o tempo de regulação, as indicações das potências de cozedura das zonas de cozinhar não ocupadas começam a piscar.
- 4 Volte a tocar no símbolo  num espaço de 90 segundos, para prolongar a função Cozinheiro profissional. Se não tocar no símbolo, as zonas de cozinhar não utilizadas desligam-se.

Notas

- No modo Cozinheiro profissional podem também ser reguladas a função Booster para panelas, a função Booster para frigideiras e a função Manter quente. Não é possível separar a zona de cozinhar flexível.
- Se for colocado um recipiente para cozinhar inadequado (p. ex., recipiente de alumínio), a indicação da potência de cozedura pisca até o recipiente ser novamente removido. Para verificar se o recipiente é adequado para a indução, consulte o capítulo → "Teste de loiça".

Desativar

Terminar imediatamente a função: toque no símbolo . Comute todas as zonas de cozinhar para a potência de cozedura . O símbolo acende a branco.

A função termina automaticamente: se, passados 8 minutos, não tiver sido colocado qualquer recipiente para cozinhar adequado numa ou em mais zonas de cozinhar, o símbolo e as respetivas indicações das zonas de cozinhar começam a piscar durante 90 segundos. Para desligar a função, toque duas vezes no símbolo .

Se não tocar no símbolo , a função Cozinheiro profissional desliga-se automaticamente após 90 segundos. O símbolo acende-se a branco e as zonas de cozinhar sem recipiente comutam para a potência de cozedura . As zonas de cozinhar em funcionamento mantêm a potência de cozedura regulada.

Alterar as regulações

Os valores sugeridos podem ser alterados no menu Regulações base. Ver capítulo → "Ajustes base"

Funções do temporizador

A sua placa de cozinhar dispõe de três funções de temporizador:

- Temporizador de cozedura
- Temporizador
- Função de cronómetro

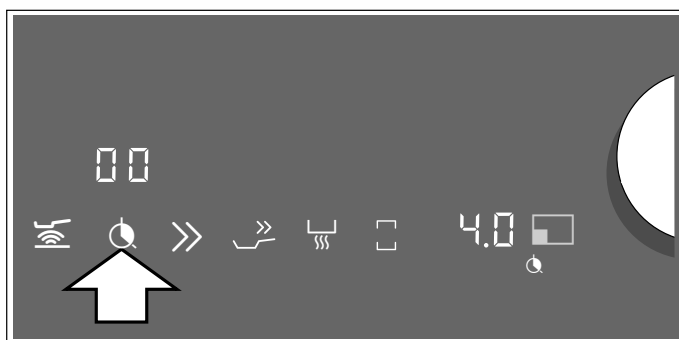
Temporizador de cozedura

A zona de cozinhar desliga-se automaticamente após o tempo regulado terminar.

Pode regular um tempo até 99 minutos. O tempo corre na indicação do temporizador em minutos; os últimos 30 segundos são indicados em segundos.

Como regular:

- 1 Seleccione a zona de cozinhar e a potência de cozedura desejada.
- 2 Toque no símbolo . A indicação da zona de cozinhar acende-se. Na indicação do temporizador acende-se .



- 3 Seleccione o tempo de cozedura desejado com o botão rotativo.




Começa a contagem decrescente do tempo de cozedura.


Nota: Se a zona de cozinhar flexível for seleccionada como zona de cozinhar única, o tempo regulado é igual para toda a zona de cozinhar.

Função Sensor de fritura/Sensor de cozedura



Se for programado um tempo de cozedura para uma zona de cozinhar e a função Sensor de fritura ou Sensor de cozedura estiver ativada, a contagem decrescente do tempo de cozedura começa de imediato e não apenas quando o nível de temperatura selecionado for atingido.

Alterar ou apagar o tempo


Selecione a zona de cozinhar e, em seguida, toque no símbolo .

Altere o tempo de cozedura com o botão rotativo ou regule  para eliminar o tempo de cozedura.

Terminado o tempo

A zona de cozinhar desliga-se. Soa um sinal, a zona de cozinhar indica  e na indicação do temporizador pisca . Toque num símbolo qualquer ou prima o botão rotativo; as indicações apagam-se e o sinal sonoro deixa de ser audível.

Notas




- Se tiver sido programado um tempo de cozedura para várias zonas de cozinhar, aparece sempre na indicação do temporizador o tempo de cozedura que termina primeiro. A indicação  da zona de cozinhar acende-se a laranja.
- Para consultar o tempo de cozedura restante de uma zona de cozinhar: selecione a zona de cozinhar correspondente. O tempo de cozedura aparece durante 10 segundos.

O temporizador

O temporizador permite-lhe regular um tempo máximo de 99 minutos.



Funciona de forma independente das zonas de cozinhar e de outras regulações. Esta função não desliga automaticamente uma zona de cozinhar.

Como regular a função



- 1 Toque no símbolo ; na indicação do temporizador surge .
- 2 Selecione o tempo pretendido com o botão rotativo.
- 3 Toque novamente no símbolo , para confirmar o tempo selecionado.

Começa a contagem decrescente do tempo.

Alterar ou apagar o tempo

Toque no símbolo , altere o tempo com o botão rotativo ou coloque-o em .

Terminado o tempo



Ouve-se um sinal durante três minutos. Na indicação do temporizador pisca . Toque novamente no símbolo , as indicações apagam-se e o sinal sonoro deixa de ser audível.

Função de cronómetro

O cronómetro indica o tempo de cozedura até agora decorrido em minutos e segundos (mm.ss). A duração máxima é de 99 minutos e 59 segundos (99.59). Quando este valor é atingido, a indicação recomeça em 00.00.


O cronómetro funciona de forma independente das zonas de cozinhar e de outras regulações. Esta função não desliga automaticamente uma zona de cozinhar.


Ativar


Toque no símbolo . Na indicação do cronómetro surge .

O tempo começa a correr.

Desativar

Toque no símbolo ; a função do cronómetro é interrompida. As indicações do cronómetro continuam acesas.

Se voltar a tocar no símbolo  enquanto ele ainda estiver aceso a laranja, o tempo continua a correr.

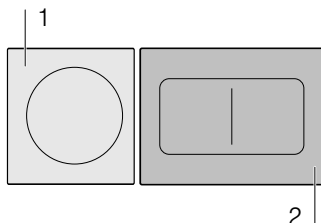
Se tocar prolongadamente no símbolo , as indicações apagam-se.

A função está desativada.

Função Booster para panelas

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

Esta função pode ser ativada para uma zona de cozinhar sempre que a outra zona de cozinhar do mesmo grupo não está em funcionamento (ver Figura).



Nota: A função Booster pode também ser ativada na zona de cozinhar flexível, quando a zona de cozinhar é utilizada como zona de cozinhar única.

Ativar

- 1 Selecione a zona de cozinhar.
- 2 Toque no símbolo >>. A indicação **P** acende-se.

A função está ativada.

Desativar

- 1 Selecione a zona de cozinhar.
- 2 Toque no símbolo >>, prima o botão rotativo e selecione outra função. A indicação **P** apaga-se e a zona de cozinhar regressa à potência de cozedura 9.

A função está desativada.

Notas

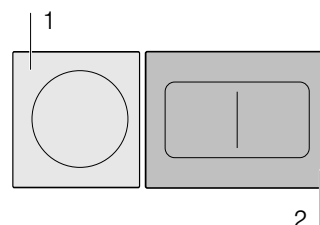
- Em determinadas circunstâncias, esta função pode desligar-se automaticamente, para proteger os elementos eletrónicos no interior da placa de cozinhar.
- Se tiver sido regulada uma potência de cozedura antes da ativação da função para frigideiras, ela pode ser reassumida automaticamente após a desativação da função.

Função Booster para frigideiras

Esta função permite aquecer o recipiente para cozinhar mais rapidamente do que com a potência de cozedura 9.

Após a desativação da função, selecione a potência de cozedura adequada para os alimentos.

Esta função pode ser ativada para uma zona de cozinhar sempre que a outra zona de cozinhar do mesmo grupo não está em funcionamento (ver Figura).



Nota: A função Booster para frigideiras pode também ser ativada na zona de cozinhar flexível, quando a zona de cozinhar é utilizada como zona de cozinhar única.

Recomendações de utilização




- Utilize sempre um recipiente para cozinhar que não tenha sido aquecido previamente.
- Utilize tachos e frigideiras com fundo plano. Não utilize recipientes com fundo fino.
- Nunca aqueça sem vigilância um recipiente para cozinhar vazio, óleo, manteiga ou banha.
- Não coloque a tampa sobre o recipiente para cozinhar.
- Coloque o recipiente para cozinhar ao centro da zona de cozinhar. Certifique-se de que o diâmetro do fundo do recipiente para cozinhar corresponde ao tamanho da zona de cozinhar.
- Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo

Ativar

- 1 Selecione a zona de cozinhar.
- 2 Toque no símbolo >>. A indicação **b** acende-se.

A função está ativada.

Desativar

- 1 Seleccione a zona de cozinhar.
- 2 Toque no símbolo , prima o botão rotativo e seleccione outra função. A indicação  apaga-se. Na indicação da zona de cozinhar acende-se a potência de cozedura .

A função está desativada.



Notas

- Em determinadas circunstâncias, esta função pode desligar-se automaticamente, para proteger os elementos eletrónicos no interior da placa de cozinhar.
- Se tiver sido regulada uma potência de cozedura antes da ativação da função para frigideiras, ela pode ser reassumida automaticamente após a desativação da função.

Função Manter quente



Esta função é apropriada para derreter chocolate ou manteiga e para manter as refeições quentes.

Ativar

- 1 Seleccione a zona de cozinhar pretendida.
- 2 Nos 10 segundos seguintes, toque no símbolo . Na indicação acende-se .

A função está ativada.

Desativar

- 1 Seleccione a zona de cozinhar.
- 2 Toque no símbolo , rode o botão rotativo ou seleccione outra função. A indicação  apaga-se. A zona de cozinhar desliga-se e acende-se a indicação de calor residual.

A função está desativada.

Funções automáticas

Com as funções automáticas, cozinhar é muito mais fácil evocê consegue sempre os melhores resultados. Os níveis de temperatura recomendados são adequados para cada tipo de cozedura.

Permitem processos de cozedura sem aquecer demasiado e prometem resultados perfeitos.

Os sensores medem a temperatura da panela ou da frigideira durante todo o processo de cozedura. Assim, a potência é regulada continuamente e a temperatura correta é mantida constante.

Quando for atingida a temperatura selecionada, os alimentos podem ser adicionados. Os alimentos não são demasiado aquecidos, nada vem por fora.

A função Sensor de fritura está disponível para todas as zonas de cozinhar.

A função Sensor de cozedura está disponível para todas as zonas de cozinhar, desde que exista um sensor de temperatura sem fios.





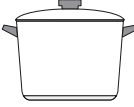







Neste capítulo encontrará informações sobre:

- Tipos de funções automáticas
- Recip. p/cozinhar adequado
- Sensores e acessórios especiais
- Funções e potências de cozedura
- Pratos recomendados
- Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios

Tipos de funções automáticas

Com as funções automáticas é possível selecionar o melhor tipo de preparação para qualquer prato.

A tabela mostra as diferentes regulações de funções disponíveis para as funções automáticas:

Funções automáticas	Níveis de temperatura	Recipientes para cozinhar	Disponibilidade	Ativação
Função Sensor de fritura				
Estufar/fritar com pouca gordura	1, 2, 3, 4, 5		Todas as zonas de cozinhar	
Função Sensor de cozedura				
Temperatura adequada				
Aquecer / Manter quente	60-70 °C		Todas as zonas de cozinhar	
Escaldar	80-90 °C		Todas as zonas de cozinhar	
Cozer	90-100 °C		Todas as zonas de cozinhar	
Cozinhar em panela de pressão	110-120 °C		Todas as zonas de cozinhar	
Fritar com muito óleo na panela*	170-180 °C		Todas as zonas de cozinhar	

*Pré-aquecer com tampa e fritar sem tampa.

Se a placa de cozinhar não tiver um sensor de temperatura sem fios, este acessório pode ser adquirido posteriormente no comércio especializado ou junto da nossa Assistência técnica.

Recipientes para cozinhar adequados

Selecione a zona de cozinhar que melhor corresponda ao diâmetro do fundo do recipiente e coloque o recipiente para cozinhar ao centro desta zona de cozinhar.

A função Sensor de cozedura não é adequada para cozinhar numa frigideira, tal como é possível com a função Sensor de fritura.

Existem frigideiras que são adequadas para a função Sensor de fritura. Pode adquiri-las posteriormente no comércio especializado ou junto da nossa Assistência técnica. Indique sempre os respetivos números de referência:

- **GP900001** recipiente pequeno (15 cm de diâmetro)
- **GP900002** recipiente médio (18 cm de diâmetro)
- **GP900003** recipiente grande (21 cm de diâmetro)

Estas frigideiras são antiaderentes, o que permite fritar com pouco óleo.

Notas

- A função Sensor de fritura foi regulada especificamente para este tipo e tamanho de frigideiras.
- Um tamanho divergente das frigideiras ou o seu posicionamento incorreto podem fazer com que a função Sensor de fritura não seja ativada nas zonas de cozinhar flexíveis. Consulte o capítulo → "Função Flex".
- Outros tipos de frigideiras podem sobreaquecer e a temperatura pode ser regulada abaixo ou acima do nível de temperatura selecionado. Experimente, primeiro, o nível de temperatura mínimo e altere-o, se necessário.

Qualquer recipiente, que possa ser usado para indução, é adequado para as funções para cozinhar. Pode consultar informações sobre recipientes para cozinhar adequados para a indução no capítulo → "Cozedura por indução".

Na tabela relativa às funções automáticas encontra-se mencionado o recipiente para cozinhar adequado para cada função.

Sensores e acessórios especiais

Os sensores medem a temperatura da panela ou da frigideira durante todo o processo de cozedura. Dessa forma, a potência é regulada com muita precisão e a temperatura correta é mantida:

A sua placa de cozinhar possui dois sistemas diferentes para a medição da temperatura:

- **Função Sensor de fritura:** os sensores de temperatura encontram-se por baixo da placa de cozinhar. Eles controlam a temperatura do fundo da frigideira.
- **Função Sensor de cozedura:** um sensor de temperatura sem fios transmite a temperatura da panela para o painel de comandos. Este é colocado na panela.

Para a função Sensor de cozedura é necessário um sensor de temperatura sem fios. Pode adquiri-lo no comércio especializado ou junto da nossa Assistência Técnica, indicando o número de referência **CA060300**.

Encontra informações sobre o sensor de temperatura sem fios na secção → "Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios"

Funções e potências de cozedura

Função Sensor de fritura

Com a função Sensor de fritura pode preparar os alimentos na frigideira com pouco óleo.

Esta função está disponível para todas as zonas de cozinhar.

Vantagens

- A zona de cozinhar aquece apenas quando necessário, poupando energia. O óleo e a gordura não aquecem demasiado.
- Quando a frigideira vazia tiver atingido a temperatura ideal para adicionar o óleo e os alimentos, soa um sinal.

Notas

- Não tape a frigideira. Caso contrário, a função não é corretamente ativada. Para evitar salpicos de gordura, pode utilizar uma tampa anti-salpicos.
- Utilize um óleo ou gordura adequados para fritar. Se utilizar manteiga, margarina, azeite virgem extra extraído a frio 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 temperatura não será ativado corretamente.
- Para fritar com uma grande quantidade de óleo, utilize sempre a função Sensor de cozedura. "Fritar com uma grande quantidade de óleo numa panela", regulação 170-180° C.

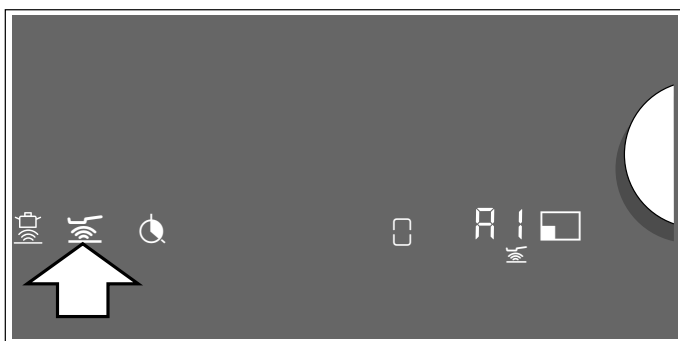
Níveis de temperatura

Nível de temperatura	Adequado para
1 muito baixa	Preparar e cozer molhos em lume brando, refogar legumes e assar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina.
2 baixa	Preparar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina, p. ex., omeletas.
3 média - baixa	Assar peixe e alimentos grandes, p. ex., almôndegas e salsichas.
4 média - elevada	Assar bifes, no ponto ou bem passados, alimentos ultracongelados, panados e finos, p. ex., escalopes, ensopados e legumes.
5 elevada	Assar alimentos a altas temperaturas, p. ex., bifes, mal passados, bolinhos de batata e batatas fritas.

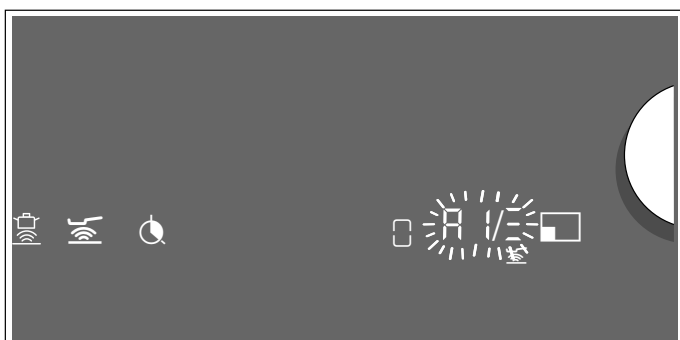
Como regular

A partir da tabela, selecione o nível de temperatura adequado. Coloque a frigideira vazia na zona de cozinhar.

- 1 Selecione a zona de cozinhar e toque no símbolo . Na indicação da zona de cozinhar acende-se e o nível de temperatura é indicado.



- 2 Nos 10 segundos seguintes, selecione o nível de temperatura pretendido com o botão rotativo.
- 3 Na indicação da zona de cozinhar é apresentada a evolução do processo de aquecimento de a e pisca alternadamente com o nível de temperatura regulado. Quando a temperatura de fritura regulada é alcançada, soa um sinal sonoro e a indicação de aquecimento apaga-se. O nível de temperatura é novamente indicado.



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

Nota: Vire os alimentos, para que não queimem.

Desligar a função Sensor de fritura

Selecione a zona de cozinhar e toque no símbolo ou regule o nível de temperatura com o botão rotativo. Ouve-se um sinal sonoro e o símbolo apaga-se. A função está desativada.

Função Sensor de cozedura (opcional)

Com esta função pode aquecer, cozer, cozinhar com a panela de pressão ou fritar alimentos numa panela com bastante óleo e temperatura controlada.

Esta função está disponível para todas as zonas de cozinhar.

Vantagens

- A zona de cozinhar aquece apenas quando necessário. Isto permite poupar energia. O óleo e a gordura não aquecem demasiado. A temperatura é controlada continuamente. Evita-se que os alimentos transbordem. A temperatura não tem de ser regulada
- Um sinal indica que a água ou o óleo atingiu a temperatura ideal, para colocar os alimentos. Se um alimento tiver de ser adicionado logo no início, consulte a tabela.

Notas

- Utilize tachos e frigideiras com fundo plano. Não utilize tachos e frigideiras com fundo fino ou deformado.
- Encha a panela de modo a que o nível do conteúdo esteja acima da parte exterior da embalagem de silicone na panela.
- Para fritar com pouco óleo, utilize a função Sensor de fritura.
- Coloque a panela de forma a que o sensor de temperatura não esteja virado para outra panela.
- Não retire o sensor de temperatura da panela durante o processo de cozedura. Uma vez concluído o processo de cozedura, é possível selecionar a função para outra zona de cozinhar.
- Retire o sensor de temperatura da panela após a cozedura. Tome cuidado, pois o sensor de temperatura pode estar muito quente.

Gamas de temperaturas

Funções para cozinhar	Intervalo de temperaturas	Adequado para
Aquecer, Manter quente	60 - 70 °C	P. ex., sopas, ponche
Escaldar	80 - 90 °C	P. ex., arroz, leite
Cozer	90 - 100 °C	P. ex., massas, legumes
Cozinhar em panela de pressão	110 - 120 °C	P. ex., frango, guisado.
Fritar com muito óleo na panela	170 - 180 °C	P. ex., donuts, almôndegas

Sugestões para cozer com a função Sensor de cozedura

- Aquecer/Manter quente: porções de produtos ultracongelados, p. ex., espinafres. Coloque o produto ultracongelado no recipiente para cozinhar. Adicione a quantidade de água indicada pelo fabricante. Tape o recipiente para cozinhar e regule 70 °C. Mexa de vez em quando.
- Cozinhar: engrosse os alimentos, p. ex., molhos. Coza previamente os alimentos de acordo com a temperatura sugerida. Depois de os alimentos engrossarem, deixe-os apurar a 85 °C. Quando soa o sinal, mantenha os alimentos quentes a esta temperatura durante o tempo necessário.
- Cozer: aqueça água com a tampa colocada. Não deita por fora. Regule uma temperatura de 100 °C.
- Cozer na panela de pressão: siga as recomendações do fabricante. Após o sinal sonoro, deixe cozer durante o tempo recomendado. Regule uma temperatura de 115 °C.
- Fritar com muito óleo na panela: aqueça o óleo com a tampa colocada. Retire a tampa após o sinal sonoro e adicione os alimentos. Regule uma temperatura de 175 °C.

Notas

- Antes de cozinhar, certifique-se de que a embalagem de silicone está totalmente seca.
- Cozinhe sempre com a tampa colocada. Exceção: "Fritar com muito óleo na panela", temperatura 170 °C.
- Se soar um sinal acústico, certifique-se de que a panela tem a tampa colocada.
- Nunca aqueça o óleo sem vigilância. Utilize um óleo ou gordura adequados para fritar. Não misture diferentes óleos de fritura, p. ex., óleo com banha. As misturas de gorduras podem entrar em efervescência.
- Se o resultado da cozedura não for satisfatório, p. ex., ao cozinhar batatas, utilize mais água da próxima vez, mas mantenha o nível de temperatura recomendado.

Regular o ponto de ebulição

O ponto em que a água começa a ferver depende da altitude acima do nível do mar da localidade onde reside. Se a água ferver demasiado depressa ou demasiado devagar, é possível regular o ponto de ebulição. Para isso, deve proceder-se da seguinte forma:

- Selecionar Regulações base ≤ 5 , consultar o capítulo → "Ajustes base"
- As regulações base estão definidas por norma em 3. Se o seu local de residência estiver a uma altura entre 200 e 400 m acima do nível do mar, não é necessário ajustar o ponto de ebulição; caso contrário selecione o ajuste que é indicado na seguinte tabela relativo à altura correspondente:

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

* Regulação base


Nota: O nível de temperatura 3/100 °C é suficiente para uma cozedura eficiente, mesmo quando a água não ferve muito depressa. Se, no entanto, o resultado de cozedura não for satisfatório, pode alterar a regulação do ponto de ebulição.


Ligar o sensor de temperatura sem fios ao painel de comandos


Antes da primeira utilização da função Sensor de cozedura, é necessário estabelecer a ligação entre o sensor de temperatura sem fios e o painel de comandos.

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


- 1 Selecionar Regulações base ≤ 5 , ver capítulo → "Ajustes base"
O símbolo acende a branco.
- 2 Prima o símbolo . Ouve-se um sinal sonoro e o símbolo acende a laranja. As indicações da zona de cozinhar acendem a branco e as indicações do sensor de cozedura piscam nas zonas de cozinhar. Num espaço de 30 segundos, prima brevemente o símbolo no sensor de temperatura sem fios.

3 Registo bem sucedido: o sensor de temperatura sem fios será identificado em pouco segundos. Ouvem-se três sinais sonoros breves e o símbolo  muda de laranja para branco. As indicações do sensor de cozedura apagam-se nas zonas de cozinhar.

Registo falhou: ouvem-se cinco sinais sonoros. O símbolo  muda imediatamente de laranja para branco e as indicações do sensor de cozedura apagam-se nas zonas de cozinhar.




- A função Sensor de cozedura fica disponível assim que o sensor de temperatura estiver corretamente ligado ao painel de comandos.
- Uma ligação com falhas devido a uma avaria do sensor de temperatura pode ocorrer pelos seguintes motivos:
 - Erro de comunicação do Bluetooth.
 - O símbolo  no sensor de temperatura não foi pressionado num espaço de 30 segundos após a seleção da zona de cozinhar.
 - A pilha do sensor de temperatura está gasta. Reponha o sensor de temperatura sem fios e execute novamente o processo de ligação.
- No caso de uma ligação incorreta devido a um erro de transmissão, execute novamente o processo de ligação. Se não for estabelecida nenhuma ligação, informe a assistência técnica.


Repor o sensor de temperatura sem fios

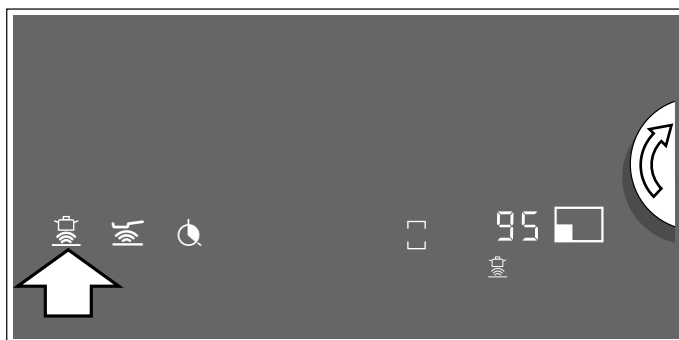
- 1 Toque no símbolo  durante aprox. 8-10 segundos. Enquanto isso, a indicação de LED do sensor de temperatura acende três vezes. Quando o LED se acende pela terceira vez, inicia-se a reposição. Neste momento, retire o dedo do símbolo. Assim que o LED se apaga, o sensor de temperatura sem fios está reposto.
- 2 Repita o procedimento de ligação a partir do ponto 2.



Programação

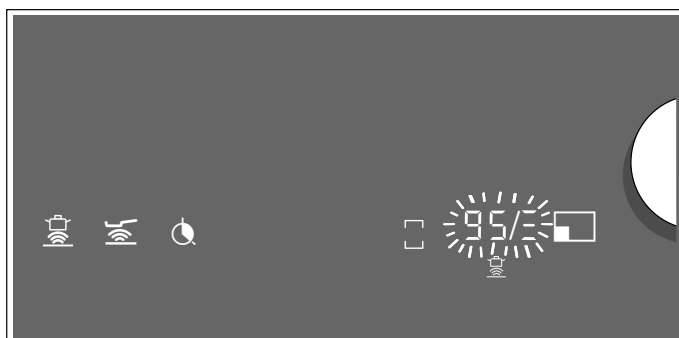
A placa de cozinhar tem de estar ligada.

- 1 Colocar o sensor de temperatura no recipiente para cozinhar, ver capítulo → "Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios"
- 2 Coloque o recipiente para cozinhar com líquido suficiente no centro da zona de cozinhar pretendida e tape sempre com a tampa.
- 3 Selecione a zona de cozinhar pretendida com o botão rotativo. Na indicação da zona de cozinhar surge .
- 4 Prima o símbolo  no painel de comandos. Ouve-se um sinal. Na indicação da zona de cozinhar acende-se o símbolo .

5 Pressione o símbolo  no sensor de temperatura sem fios do recipiente para cozinhar. Logo que o sensor de temperatura tenha sido detetado, a temperatura sugerida de 95 °C acende-se na indicação da zona de cozinhar.




- 6 Regule a temperatura pretendida com o botão rotativo. A temperatura pode ser alterada em intervalos de 5°C.
- 7 Na indicação da zona de cozinhar é apresentada a evolução do processo de aquecimento de  a  e pisca alternadamente com a temperatura regulada. Quando a temperatura regulada for atingida, soa um sinal e a indicação do aquecimento apaga-se. A temperatura selecionada é novamente indicada.



8 Tire a tampa após o sinal sonoro e adicione os alimentos. Durante a cozedura, mantenha a panela tapada.

Nota: No caso da função "Fritar com muito óleo na panela", não tape a panela.


Pode ativar a função Sensor de cozedura através do sensor de temperatura sem fios. Proceda do seguinte modo:



- Coloque o recipiente para cozinhar e pressione o símbolo  no sensor de temperatura sem fios.
- Selecione a zona de cozinhar com o botão rotativo.


Se a função estiver pronta, a temperatura sugerida de 95° C é indicada.

Desligar a função Sensor de cozedura

Tem várias possibilidades para desativar a função:

- Selecione a zona de cozinhar e toque no símbolo .

- Selecione a zona de cozinhar e regule a temperatura  com o botão rotativo.
- Prima o símbolo  no sensor de cozedura sem fios.

Ouve-se um sinal sonoro e o símbolo  apaga-se na indicação da zona de cozinhar. A função está desativada.

Pratos recomendados

A tabela que se segue mostra uma seleção de pratos organizados de acordo com os alimentos. A temperatura e o tempo de cozedura dependem da quantidade, do estado e da qualidade dos alimentos.

Carne	Função automática	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Fritar com pouco óleo			
Escalopes, simples ou panados	Função Sensor de fritura	4	6 - 10
Filetes	Função Sensor de fritura	4	6 - 10
Costeleta*	Função Sensor de fritura	3	10 - 15
Cordon bleu, escalopes de Viena*	Função Sensor de fritura	4	10 - 15
Bife, mal passado (3 cm de espessura)	Função Sensor de fritura	5	6 - 8
Bife, no ponto ou bem passado (3 cm de espessura)	Função Sensor de fritura	4	8 - 12
Carne de peito (2 cm de espessura)*	Função Sensor de fritura	3	10 - 20
Salsichas, cruas ou cozidas*	Função Sensor de fritura	3	8 - 20
Hambúrguer, almôndegas, rolo de carne recheado para assar*	Função Sensor de fritura	3	6 - 30
"Leberkäse" (massa de carnes frias)	Função Sensor de fritura	2	6 - 9
Ensopados, "Gyros"	Função Sensor de fritura	4	7 - 12
Carne picada	Função Sensor de fritura	4	6 - 10
Toucinho	Função Sensor de fritura	2	5 - 8
Função Escalfar			
Salsichas	Função Sensor de cozedura	85 °C	10 - 20

* Virar várias vezes.

** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar em doses sem tampa (duração por porção, ver tabela).

*** Adicionar alimentos no início.

Carne	Função automática	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Cozer			
Almôndegas	Função Sensor de cozedura	100 °C	20 - 30
Frango	Função Sensor de cozedura	100 °C	60 - 90
Carne de vitela cozida ou estufada	Função Sensor de cozedura	100 °C	60 - 90
Função Cozer na panela de pressão			
Frango, vitela***	Função Sensor de cozedura	115 °C	15 - 25
Função Fritar com muito óleo			
Asas de frango e bolinhas de batata**	Função Sensor de cozedura	175 °C	10 - 15

* Virar várias vezes.

** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar em doses sem tampa (duração por porção, ver tabela).

*** Adicionar alimentos no início.

Peixe	Funções automáticas	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Fritar com pouco óleo			
Peixe, assado, inteiro, p. ex., truta	Função Sensor de fritura	3	10 - 20
Filete de peixe, simples ou panado	Função Sensor de fritura	3 - 4	10 - 20
Gambas, camarão	Função Sensor de fritura	4	4 - 8
Função Escalfar			
Peixe, estufado, p. ex., pescada	Função Sensor de cozedura	90 °C	15 - 20
Função Fritar com muito óleo			
Peixe, em massa de cerveja ou panado	Função Sensor de cozedura	175 °C	10 - 15

* Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar sem tampa uma porção após a outra (a tabela mostra o tempo para cada porção).

Pratos de ovos	Função automática	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Fritar com pouco óleo			
Crepes*	Função Sensor de fritura	5	-
Omeleta*	Função Sensor de fritura	2	3 - 6
Ovos estrelados	Função Sensor de fritura	2 - 4	2 - 6
Ovos mexidos	Função Sensor de fritura	2	4 - 9
Panquecas	Função Sensor de fritura	3	10 - 15
French Toast (rabanada)	Função Sensor de fritura	3	4 - 8
Função Cozer			
Ovos bem cozidos**	Função Sensor de cozedura	100 °C	5 - 10

* Tempo total para cada porção. Fritar uma após a outra.

** Adicionar alimentos no início.

Legumes e leguminosas	Função automática	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Fritar com pouco óleo			
Alho, cebolas	Função Sensor de fritura	1 - 2	2 - 10
Curgetes, beringelas	Função Sensor de fritura	3	4 - 12
Pimentos, espargos verdes	Função Sensor de fritura	3	4 - 15
Legumes cozidos a vapor em óleo, p. ex., curgetes, pimentos verdes	Função Sensor de fritura	1	10 - 20
Cogumelos	Função Sensor de fritura	4	10 - 15
Legumes caramelizados	Função Sensor de fritura	3	6 - 10
Função Cozer			
Legumes, frescos, p. ex., brócolos	Função Sensor de cozedura	100 °C	10 - 20
Legumes, frescos, p. ex., couve-de-bruxelas	Função Sensor de cozedura	100 °C	30 - 40
Lentilhas, grão-de-bico, ervilhas*	Função Sensor de cozedura	100 °C	15 - 20
Guisado*	Função Sensor de cozedura	100 °C	45 - 60

* Adicionar alimentos no início.

** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar sem tampa uma porção após a outra (a tabela mostra o tempo para cada porção).

Legumes e leguminosas	Função automática	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Cozer na panela de pressão			
Legumes, p. ex., feijões verdes	Função Sensor de cozedura	115 °C	3 - 6
Lentilhas	Função Sensor de cozedura	115 °C	5 - 10
Grão-de-bico, feijões	Função Sensor de cozedura	115 °C	10 - 12
Guisado	Função Sensor de cozedura	115 °C	15 - 20
Função Fritar com muito óleo			
Legumes e cogumelos panados ou em massa de cerveja**	Função Sensor de cozedura	175 °C	5 - 10
* Adicionar alimentos no início. ** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar sem tampa uma porção após a outra (a tabela mostra o tempo para cada porção).			
Batatas	Função automática	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Fritar com pouco óleo			
Batatas douradas (a partir de batatas cozinhadas com casca)	Função Sensor de fritura	5	6 - 12
Batatas fritas (de batatas cruas)	Função Sensor de fritura	4	15 - 25
Reibekuchen (prato típico alemão com batata)*	Função Sensor de fritura	5	2,5 - 3,5
Batatas salteadas suíças	Função Sensor de fritura	1	50 - 55
Batatas glaceadas	Função Sensor de fritura	3	15 - 20
Função Escalfar			
Bolinhos de batata no vapor	Função Sensor de cozedura	85 °C	30 - 40
Função Cozer			
Batatas	Função Sensor de cozedura	100 °C	30 - 40
Função Cozer na panela de pressão			
Batatas**	Função Sensor de cozedura	115 °C	10 - 12

* Tempo total para cada porção. Fritar uma após a outra.

** Adicionar alimentos no início.

Massas e cereais	Função automática	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Escalfar			
Arroz	Função Sensor de cozedura	85 °C	25 - 35
Polenta*	Função Sensor de cozedura	85 °C	20 - 25
Papa de sêmola	Função Sensor de cozedura	85 °C	5 - 10
Função Cozer			
Massas	Função Sensor de cozedura	100 °C	7 - 10
Massas recheadas, p. ex., raviolis	Função Sensor de cozedura	100 °C	6 - 15
Função Cozer na panela de pressão			
Arroz**	Função Sensor de cozedura	115 °C	6 - 8

*Pré-aquecer com tampa, cozinhar sem tampa e mexendo permanentemente.

** Adicionar alimentos no início.

Sopas	Função automática	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Escalfar			
Sopas instantâneas, p. ex., sopas cremosas*	Função Sensor de cozedura	85 °C	10 - 15
Função Cozer			
Caldos caseiros, p. ex., sopas de carne ou de legumes**	Função Sensor de cozedura	100 °C	60 - 90
Sopas instantâneas, p. ex., sopa de massa	Função Sensor de cozedura	100 °C	5 - 10
Função Cozer na panela de pressão			
Caldos caseiros, p. ex., sopa de legumes**	Função Sensor de cozedura	115 °C	20 - 30

*Mexer frequentemente

** Adicionar alimentos no início.

Molhos	Função automática	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Fritar com pouco óleo			
Molho de tomate com legumes	Função Sensor de fritura	1	25 - 35
Molho Béchamel	Função Sensor de fritura	1	10 - 20
Molho de queijo, p. ex., molho gorgonzola	Função Sensor de fritura	1	10 - 20
Redução de molhos, p. ex., molho de tomate, molho bolonhesa	Função Sensor de fritura	1	25 - 35
Molhos doces, p. ex., molho de laranja	Função Sensor de fritura	1	15 - 25

Sobremesas	Função automática	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Escalfar			
Arroz doce*	Função Sensor de cozedura	85 °C	40 - 50
Papas de aveia	Função Sensor de cozedura	85 °C	10 - 15
Compota**	Função Sensor de cozedura	85 °C	10 - 20
Pudim de chocolate***	Função Sensor de cozedura	85 °C	3 - 5

Função Fritar com muito óleo			
Padaria fina, p. ex., bolas de Berlim, donuts e bolos fritos****	Função Sensor de cozedura	175 °C	5 - 10

* Mexer frequentemente.

** Inserir os alimentos logo no início.

*** Pré-aquecer com tampa, cozinhar sem tampa e mexendo permanentemente.

**** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar sem tampa uma porção após a outra (a tabela mostra o tempo por porção).

Produtos ultracongelados	Função automática	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Fritar com pouco óleo			
Escalopes	Função Sensor de fritura	4	15 - 20
Cordon bleu*	Função Sensor de fritura	4	10 - 30
Carne de peito*	Função Sensor de fritura	4	10 - 30
Panados de frango	Função Sensor de fritura	4	10 - 15
"Gyros", "Kebab"	Função Sensor de fritura	3	5 - 10
Filete de peixe, simples ou panado	Função Sensor de fritura	3	10 - 20
Barrinhas de peixe	Função Sensor de fritura	4	8 - 12
Batatas fritas	Função Sensor de fritura	5	4 - 6
Pratos salteados, p. ex., legumes salteados com frango	Função Sensor de fritura	3	6 - 10
Crepes primavera	Função Sensor de fritura	4	10 - 30
Camembert / queijo	Função Sensor de fritura	3	10 - 15
Função Aquecer / Manter quente			
Legumes ultracongelados com molho de natas, p. ex., creme de espinafres**	Função Sensor de cozedura	100 °C	15 - 20
Função Cozer			
Legumes congelados, p. ex., feijões verdes**	Função Sensor de cozedura	100 °C	15 - 30
Função Fritar com muito óleo			
Batatas fritas congeladas***	Função Sensor de cozedura	170 °C	4 - 8

* Virar várias vezes.

** Adicione líquido de acordo com as indicações do fabricante.

*** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar em doses sem tampa (duração por porção, ver tabela).

Outras	Função automática	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Fritar com pouco óleo			
Camembert /queijo	Função Sensor de fritura	3	7 - 10
Produtos secos pré-cozidos com adição de água, p. ex., massas alimentícias	Função Sensor de fritura	1	5 - 10
Croutons	Função Sensor de fritura	3	6 - 10
Amêndoas / nozes / pinhões	Função Sensor de fritura	4	3 - 15
Função Aquecer/Manter quente			
Conservas, p. ex., sopa de gulasch*	Função Sensor de cozedura	70 °C	10 - 15
Glühwein (vinho quente)**	Função Sensor de cozedura	70 °C	-
Função Escalfar			
Leite**	Função Sensor de cozedura	85 °C	-

* Inserir os alimentos logo no início e mexer frequentemente.

** Adicionar alimentos no início.

Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios

Nesta secção encontrará informações sobre:

- Colagem de adesivos de silicone
- Utilização do sensor de temperatura sem fios
- Limpeza
- Substituição da pilha

Os acessórios opcionais, como o adesivo de silicone e o sensor de temperatura, podem ser adquiridos posteriormente no comércio especializado ou na nossa Assistência Técnica, devendo indicar o respetivo número de referência:

CA060300	Sensor de temperatura e conjunto com 5 adesivos de silicone
00577921	Conjunto com 5 adesivos de silicone

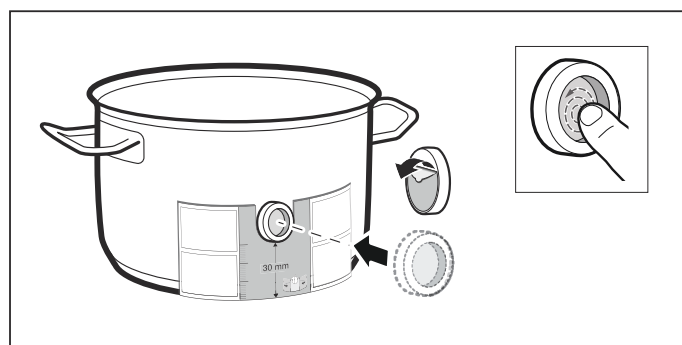
Colar adesivos de silicone

O adesivo de silicone fixa o sensor de temperatura ao recipiente para cozinhar.

Se uma panela for usada pela primeira vez com a função Sensor de cozedura, é necessário colocar um adesivo de silicone.

Proceda do seguinte modo:

- 1 O ponto de colagem na panela não deve ter gordura. Limpe a panela, seque-a bem e esfregue o ponto de colagem com, p. ex., álcool.
- 2 Retire a película de proteção do adesivo de silicone. Cole o adesivo de silicone na altura correspondente na panela com a ajuda do molde fornecido.



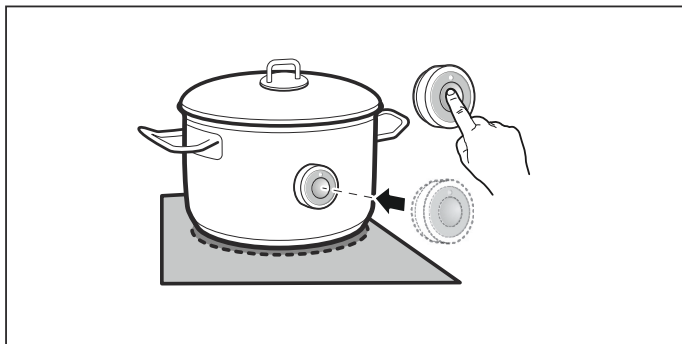
- 3 Pressione o adesivo de silicone, mesmo a parte de dentro. Para endurecer corretamente, a cola necessita de 1 hora. Durante este período, não utilize nem limpe o recipiente para cozinhar.

Notas

- Não deixe a loiça com o adesivo de silicone durante muito tempo na solução à base de detergente.
- Se o adesivo de silicone se soltar, é necessário usar um novo.

Utilização do sensor de temperatura sem fios

Coloque o sensor de temperatura na embalagem de silicone de tal modo, que ele se ajuste na perfeição.



Notas

- Pode usar até três sensores de temperatura ao mesmo tempo.
- Certifique-se de que a embalagem de silicone está totalmente seca, antes de colocar o sensor de temperatura.
- Coloque o recipiente para cozinhar de forma que o sensor de temperatura fique virado para a superfície exterior lateral da placa de cozinhar.
- O sensor de temperatura não pode ser virado para um outro recipiente para cozinhar quente, para evitar um aquecimento excessivo.
- Retire o sensor de temperatura da panela após a cozedura. Guarde-o num local limpo e seguro e afastado de fontes de calor.

Limpeza

O sensor de temperatura sem fios não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

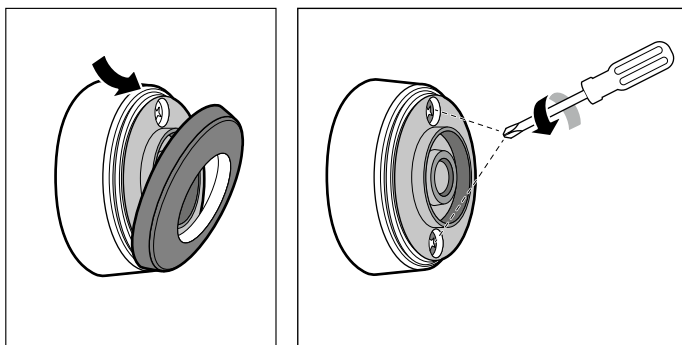
Consulte informações sobre a limpeza do sensor de temperatura no capítulo → "Limpeza"

Substituição da pilha

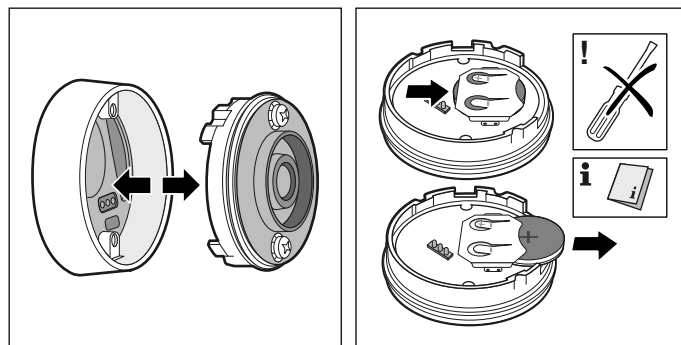
Se o símbolo no sensor de temperatura sem fios tiver sido pressionado e o LED não acender, isso quer dizer que a pilha está gasta.

Substituição da pilha:

- 1 Remova a cobertura de silicone da parte inferior da caixa. Desaparafuse os parafusos com uma chave de parafusos.

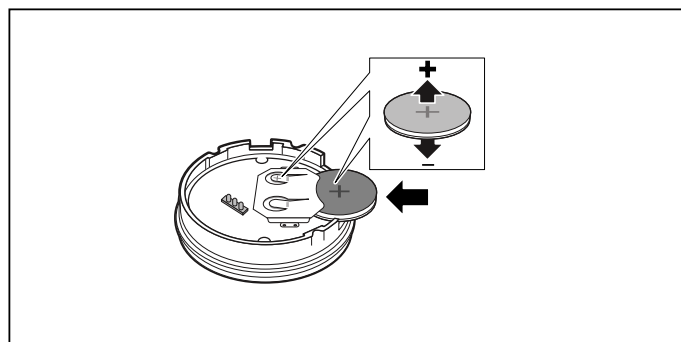


- 2 Retire a parte superior da caixa. Retire a pilha gasta. Coloque a pilha nova. Preste atenção à polaridade.

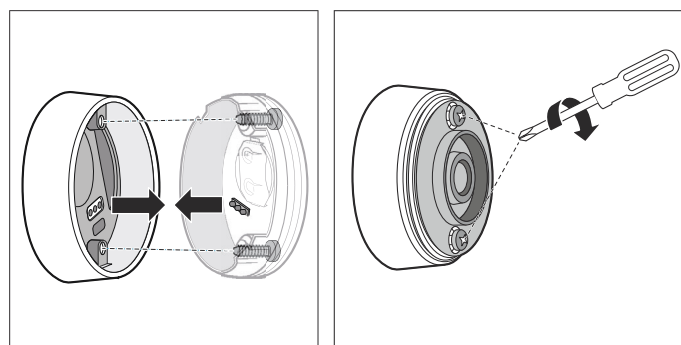


Atenção!

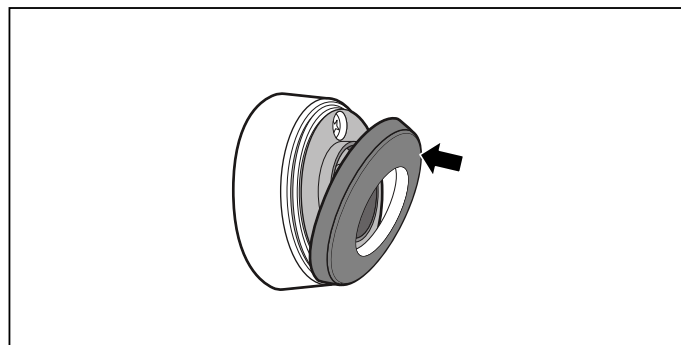
Para retirar a pilha, não utilize objetos de metal. Não toque nos contactos.



- 3 Encaixe a parte superior com a parte inferior da caixa. Preste atenção ao alinhamento correto dos pinos de contacto.



- 4 Coloque novamente a cobertura de silicone na parte inferior da caixa do sensor de temperatura.



Nota: Utilize apenas pilhas de alta qualidade do tipo CR2032. Apresentam uma maior durabilidade.

Declaração de conformidade

A Gaggenau Hausgeräte GmbH declara, por este meio, que o aparelho com a função do sensor de temperatura sem fios está em conformidade com os requisitos básicos e outros regulamentos pertinentes da diretiva 1999/5/CE.

Poderá encontrar uma declaração de conformidade R&TTE detalhada na Internet, em www.gaggenau.com, nos documentos adicionais, na página do produto relativa ao seu aparelho.


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

Segurança para crianças

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

Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

Ativar: remova o botão rotativo da placa de cozinhar. Ouve-se um sinal. A indicação  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozinhar está bloqueada.


Desativar: coloque o botão rotativo no painel rotativo.

Nota: Se a placa de cozinhar estiver ligada ao remover-se o botão rotativo, é primeiro ativada a proteção de limpeza do visor. Se o botão rotativo não for recolocado após 10 minutos, a placa de cozinhar desliga-se e o fecho de segurança para crianças é ativado.

Proteção de limpeza do visor

Se limpar o painel de comandos enquanto a placa de cozinhar estiver ligada, as regulações podem alterar-se. Para evitar isso, a placa de cozinhar dispõe de uma função que bloqueia o painel de comandos para fins de limpeza.

Ativar: Remover o botão rotativo.

Ouve-se um sinal. A indicação  e as regulações da placa de cozinhar piscam. O processo de aquecimento é interrompido. Se estiver programado o temporizador de cozedura, este fica em pausa. O painel de comandos fica bloqueado durante 10 minutos.

Pode limpar a superfície do painel de comandos sem alterar as regulações.

Desativar: Recoloque o botão rotativo num espaço de 10 minutos.

O painel de comandos está desbloqueado. A placa de cozinhar continua a aquecer de acordo com as regulações anteriores.

Para terminar antecipadamente a função, recoloque o botão rotativo antes de decorridos os 10 minutos.

Desligar automático

Quando uma zona de cozinhar estiver em funcionamento durante mais tempo e não for realizada nenhuma alteração na regulação, é ativada a desativação de segurança automática.

A zona de cozinhar deixa de aquecer. Soa um sinal sonoro e no visor da zona de cozinhar aparece a indicação de calor residual h ou H .

A zona de cozinhar pode ser novamente selecionada e regulada a qualquer altura.

O momento da desativação de segurança automática depende da potência de cozedura regulada (após 1 a 10 horas).


Ajustes base

Indicação	Função
<i>c 1</i>	Sinais sonoros <i>00</i> Todos os sinais estão ativados.* <i>0FFA</i> maior parte dos sinais estão desativados.
<i>c 2</i>	Tempo de seleção da zona de cozinhar <i>5</i> A zona de cozinhar permanece selecionada durante 5 segundos. <i>10</i> A zona de cozinhar permanece selecionada durante 10 segundos.* <i>15</i> A zona de cozinhar permanece selecionada durante 15 segundos. <i>0FF</i> Ilimitado: a última zona de cozinhar regulada permanece selecionada.
<i>c 3</i>	Função de gestão da potência. Limitar a potência total da placa de cozinhar <i>0</i> Desligado.* <i>1.0</i> 1000 W de potência mínima. <i>1.5</i> 1500 W. <i>2.0</i> 2000 W. ... <i>9.0</i> 9000 W. Potência máxima da placa de cozinhar.
<i>c 4</i>	Repor as regulações de fábrica <i>0FF</i> Manter as regulações individuais.* <i>00</i> Repor as regulações de fábrica.
<i>c 5</i>	Função Sensor de cozedura Ligar o sensor da temperatura sem fios à placa de cozinhar Regulação conforme a altura acima do nível do mar: <i>1 - 2</i> Redução <i>3</i> Regulação base <i>4 - 9</i> Aumento
<i>c 6</i>	Função Cozinheiro profissional. Selecione cada uma das zonas de cozinhar para pré-regular a potência de cozedura para a função Cozinheiro profissional. Valores pré-regulados*: Zona de cozinhar esquerda: <i>9.0</i> Zona flexível esquerda: <i>5.0</i> Zona flexível direita: <i>1.5</i>
<i>c 7</i>	Recipientes para cozinhar, verificar o resultado do processo de cozedura <i>0</i> Não adequado <i>1</i> Não ideal <i>2</i> Adequado




*Regulação de fábrica

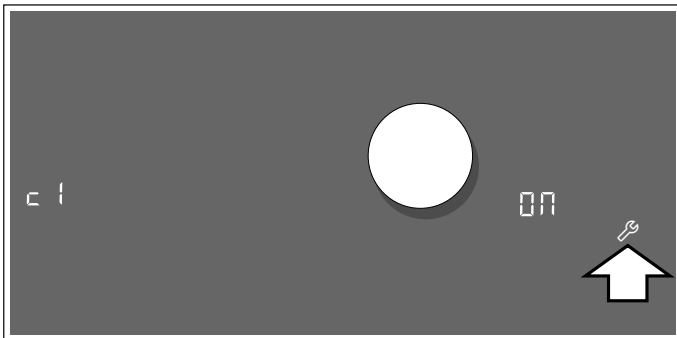
Aceda assim às regulações base:


A placa de cozinhar tem de estar desligada.

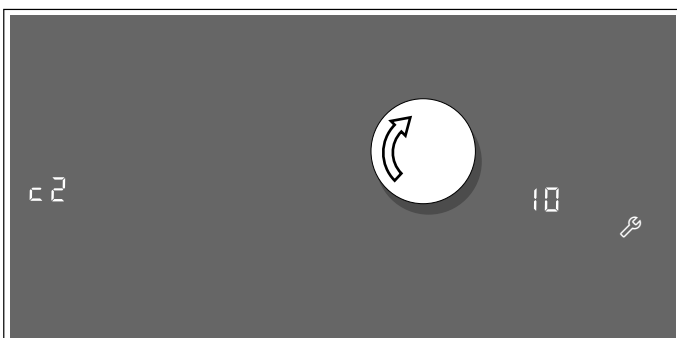
- 1 Ligue a placa de cozinhar.
- 2 Nos 10 segundos seguintes, prima o símbolo . As primeiras quatro indicações fornecem informações sobre o produto. Rode o botão rotativo para visualizar cada uma das indicações.


Informações sobre o produto	Indicação
Índice da Assistência Técnica (KI)	01
Número de série	Fd
Número de série 1	95.
Número de série 2	05

- 3 Ao tocar novamente no símbolo  acede às regulações base. Nas indicações acendem os símbolos  e  como pré-regulação.



- 4 Toque repetidamente no símbolo , até ser apresentada a função pretendida.
- 5 Seguidamente, selecione a regulação desejada com o botão rotativo.



- 6 Toque no símbolo  durante, no mínimo, 4 segundos.

As regulações foram memorizadas.



Sair das regulações de base

Desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

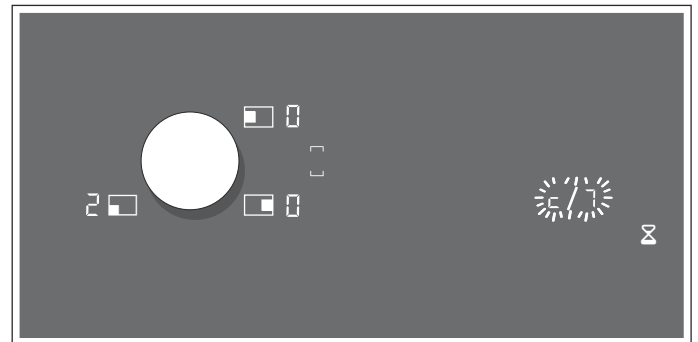
Teste de loiça

Esta função permite verificar a rapidez e a qualidade do processo de cozedura em função do recipiente para cozinhar.

O resultado é um valor de referência e depende das características do recipiente para cozinhar e da zona de cozinhar utilizada.




- 1 Coloque o recipiente para cozinhar frio, com aprox. 200 ml de água, no centro da zona de cozinhar, que melhor se adegue, em termos de diâmetro, ao fundo do recipiente.
- 2 Aceda às regulações base e selecione a regulação .
- 3 Toque na zona de regulação. Na indicação da zona de cozinhar pisca . A função está ativada.

Após 10 segundos, surge na indicação da zona de cozinhar o resultado relativo à qualidade e à rapidez do processo de cozedura.



Verifique o resultado com base na seguinte tabela:

Resultado

- | | |
|---|---|
|  | O recipiente para cozinhar não é adequado para a zona de cozinhar e, por isso, não é aquecido.* |
|  | O recipiente para cozinhar aquece mais lentamente do que o esperado e o processo de cozedura não ocorre de forma perfeita.* |
|  | O recipiente para cozinhar aquece corretamente e o processo de cozedura está em ordem. |

* Se estiver presente uma zona de cozinhar mais pequena, teste o recipiente para cozinhar novamente na zona de cozinhar mais pequena.

Para reativar esta função, toque na zona de regulação.

Notas

- Quando a zona de cozinhar usada é muito menor do que o diâmetro do recipiente para cozinhar, apenas será aquecido o centro do recipiente o que poderá resultar num cozinhado menos satisfatório.
- Pode consultar informações sobre esta função no capítulo → "Ajustes base"

- Pode consultar informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento dos recipientes para cozinhar no capítulo → "Cozedura por indução"

Limpeza

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

Placa de cozedura

Limpeza

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

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

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

Nunca utilize:

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

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

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

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

Manchas possíveis

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

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

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

Aro da placa de cozinhar

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

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

Botão rotativo

Para limpar o botão rotativo, utilize preferencialmente uma solução tépida à base de detergente. Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos. Não lave o botão rotativo na máquina de lavar louça nem em água de lavar louça. Caso contrário, pode ficar danificado.

Sensor de temperatura sem fios

Sensor de temperatura

Limpe o sensor de temperatura com um pano húmido. Nunca lave na máquina de lavar loiça. Não mergulhe em água nem limpe sob água corrente.

Remova o sensor de temperatura da panela após a cozedura. Guarde-o num local limpo e seguro, por exemplo, na embalagem e afastado de fontes de calor.

Adesivo de silicone

Deve ser limpo e seco antes de ser colocado no sensor de temperatura. Adequado para a máquina de lavar loiça.

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

Janela do sensor de temperatura

A janela do sensor deve ser mantida limpa e seca. Proceda do seguinte modo:

- Remova regularmente a sujidade e os salpicos de gordura.
- Para limpar, utilize um pano macio ou cotonete e limpa-vidros.

Notas

- Não utilize produtos de limpeza agressivos, como esponjas e escovas abrasivas nem loção de limpeza.
- Não toque na janela do sensor com os dedos. Pode ficar suja ou arranhada.

Perguntas frequentes e respostas (FAQ)

Utilização

Porque não consigo ligar a placa de cozinhar e porque acende o símbolo do fecho de segurança para crianças?

O fecho de segurança para crianças está ativado. Coloque o botão rotativo no painel rotativo.

Pode consultar informações sobre esta função no capítulo → "Segurança para crianças"

Por que motivo se ouve um sinal sonoro?

Remova líquidos ou restos de alimentos do painel de comandos. Remova todos os objetos que se encontram no painel de comandos.

As instruções para desativar o sinal sonoro encontram-se no capítulo → "Ajustes base"

Ruídos

Porque se ouve ruídos durante a cozedura?

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

Ruídos possíveis:

Zumbido profundo tal como um transformador:

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

Assobio profundo:

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

Estalos:

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

Apitos altos:

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

Ruído do ventilador:

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

Recipientes para cozinhar

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

Pode consultar informações sobre recipientes para cozinhar adequados para a indução no capítulo → "Cozedura por indução".

Por que motivo a zona de cozinhar não aquece e a potência de cozedura está a piscar?

A zona de cozinhar, sobre a qual está pousado o recipiente, não está ligada.

Certifique-se de que a zona de cozinhar, por cima da qual está pousado o recipiente, está ligada.

Recipientes para cozinhar

O recipiente para cozinhar é demasiado pequeno para a zona de cozinhar ligada ou não é adequado para a indução. Certifique-se de que o recipiente para cozinhar é adequado para indução e de que se encontra na zona de cozinhar cujo tamanho melhor se adequa ao recipiente. Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar nos capítulos → "Cozedura por indução", → "Função Flex" e → "Função Transfer"

Porque demora tanto para o recipiente para cozinhar aquecer ou porque não aquece o suficiente, mesmo quando está regulada uma potência de cozedura elevada?

O recipiente para cozinhar é demasiado pequeno para a zona de cozinhar ligada ou não é adequado para a indução. Certifique-se de que o recipiente para cozinhar é adequado para indução e de que se encontra na zona de cozinhar cujo tamanho melhor se adequa ao recipiente. Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar nos capítulos → "Cozedura por indução", → "Função Flex" e → "Função Transfer"

Limpeza

Como se limpa a placa de cozinhar?

Para obter os melhores resultados, utilize produtos de limpeza para vitrocerâmica. Desaconselha-se o uso de produtos de limpeza afiados ou abrasivos, produtos de limpeza para máquina de lavar louça (concentrados) ou panos abrasivos. Pode consultar informações sobre a limpeza e manutenção da placa de cozinhar no capítulo → "Limpeza"

Anomalias – o que fazer?

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

Indicação	Causa possível	Resolução
nenhuma	Existe uma interrupção da corrente elétrica. O aparelho não foi ligado de acordo com o esquema de ligações. Avaria do sistema electrónico.	Com a ajuda de outros aparelhos elétricos, verifique se ocorreu um curto-circuito na alimentação elétrica. Certifique-se de que o aparelho foi ligado de acordo com o esquema de ligações. Não tente eliminar a avaria, informe o Serviço de Assistência Técnica.
Ouve-se um sinal sonoro.	O painel de comandos está húmido ou encontra-se um objeto sobre o mesmo.	Seque o painel de comandos ou retire o objecto.
<i>F2/E8207</i>	O sistema electrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou a respetiva zona de cozinhar.	Aguarde que o sistema electrónico arrefeça o suficiente. Em seguida toque num símbolo à escolha na placa de cozinhar.
<i>F4/E8208</i>	O sistema electrónico sofreu um sobreaquecimento e todas as zonas de cozinhar foram desligadas.	
<i>F5</i> + potência de cozedura e sinal sonoro	Um tacho quente encontra-se na área do painel de comandos. O sistema electrónico ameaça sobreaquecer.	Remova o tacho. Pouco tempo depois, a indicação de falha apaga-se. Pode continuar a cozinhar.
<i>F5</i> e sinal sonoro	Um tacho quente encontra-se na área do painel de comandos. Para proteger o sistema electrónico, a zona de cozinhar foi desligada.	Remova o tacho. Aguarde alguns segundos. Toque numa zona de comandos qualquer. Pode continuar a cozinhar quando a indicação de falha se apagar.
<i>F1/F6</i>	A zona de cozinhar sobreaqueceu e, para proteção da sua bancada de trabalho, foi desligada.	Aguarde até o sistema electrónico ter arrefecido o suficiente e ligue novamente a zona de cozinhar.
<i>F8</i>	A zona de cozinhar esteve em funcionamento durante muito tempo e sem interrupção.	A desativação de segurança automática foi ativada. Ver capítulo → "Desligar automático"
<i>F9</i>	A função Flex não pode ser ativada.	Verifique a indicação de falha, tocando numa zona de comandos à escolha. Pode cozinhar como habitualmente com as zonas de cozinhar restantes. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
<i>E8202</i>	O sensor de temperatura sobreaqueceu e a zona de cozinhar foi desligada.	Aguarde até o sensor de temperatura ter arrefecido o suficiente e ative novamente a função.
<i>E8203</i>	O sensor de temperatura aqueceu demasiado e todas as zonas de cozinhar foram desligadas.	Se o sensor de temperatura não for usado, retire-o do recipiente para cozinhar e afaste-o de outras zonas de cozinhar ou fontes de calor. Ligue novamente as zonas de cozinhar.
<i>E8204</i>	A pilha do sensor de temperatura está gasta.	Substituição da pilha 3V CR2032. Ver capítulo "Substituir a pilha".
<i>E8205</i>	O sensor de temperatura deixou de ter ligação.	Desligue a função e, em seguida, volte a ligá-la.
<i>E8206</i>	O sensor de temperatura está avariado/ com defeito.	Contacte a Assistência Técnica.

Não coloque qualquer panela quente sobre o painel de comandos.

Indicação	Causa possível	Resolução
A indicação do sensor de temperatura não acende	O sensor de temperatura não reage e o indicador não acende.	Substituição da pilha 3V CR2032. Ver capítulo "Substituir a pilha". Se o problema persistir, mantenha o símbolo no sensor de temperatura pressionado durante 8 segundos e ligue novamente o sensor de temperatura à placa de cozinhar. Se, mesmo assim, o problema persistir, contacte a Assistência Técnica.
A indicação no sensor de temperatura pisca duas vezes.	A pilha do sensor de temperatura está quase gasta. O processo de cozedura seguinte pode ser interrompido devido a uma pilha gasta.	Substitua a pilha 3V CR2032. Ver capítulo "Substituir a pilha".
A indicação no sensor de temperatura pisca três vezes.	O sensor de temperatura deixou de ter ligação.	Mantenha o símbolo no sensor de temperatura pressionado durante 8 segundos e ligue novamente o sensor de temperatura à placa de cozinhar.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	A tensão de funcionamento está incorreta, fora do regime de funcionamento normal.	Entre em contacto com o seu fornecedor de eletricidade.
<i>U400</i>	A placa de cozinhar não está ligada corretamente	Desligue a placa de cozinhar da corrente. Certifique-se de que o aparelho foi ligado de acordo com o esquema de ligações.
<i>dE</i>	O modo de demonstração está ativado	Desligue a placa de cozinhar da corrente. Aguarde 30 segundos e volte a ligá-la. Nos 3 minutos seguintes, toque numa zona de comandos qualquer. O modo de demonstração está desativado.

Não coloque qualquer panela quente sobre o painel de comandos.

Notas

- Quando surge na indicação *E*, tem de manter premido o sensor da zona de cozinhar correspondente, para poder fazer a leitura do código de avaria.
- Se o código de avaria não estiver mencionado na tabela, desligue a placa e cozinhar da energia, aguarde 30 segundos e feche-a novamente em seguida. Se a indicação surgir novamente, contacte o Serviço de Assistência Técnica e refira o código de avaria.

Serviço de Apoio ao Cliente

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

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

N.º E

N.º FD

Serviço de Apoio ao Cliente 

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

Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 790

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

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

GAGGENAU



9001063657 es, pt (960218)