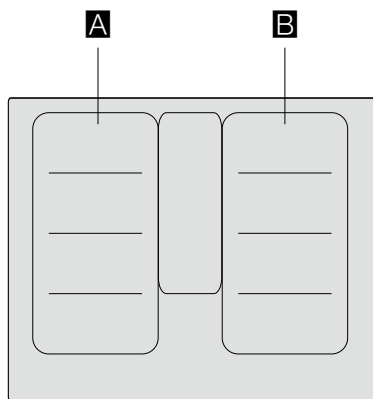


VI 462 103
VI 462 113

Placa de cozinhar



		I_n^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Índice

Utilização adequada	4
Instruções de segurança importantes	5
Causas de danos	7
Panorâmica geral	7
Protecção do meio ambiente	8
Conselhos para poupar energia	8
Eliminação ecológica	8
Cozedura por indução	8
Vantagens de cozinhar por indução	8
Recipientes	8
Conhecer o aparelho	10
O painel de comandos	10
Comandos	11
As zonas de cozinhar	11
Indicação de calor residual	11
Acessório especial	11
Utilizar o aparelho	12
Regular a zona de cozinhar	12
Recomendações para cozinhar	12
Disco flexível	13
Conselhos para a utilização de recipientes	13
Como duas zonas de cozinhar independentes	14
Como zona de cozinhar única	14
Disco FlexPlus	14
Indicações sobre o recipiente para cozinhar	14
Ativar	15
Desativar	15
Funções do temporizador	15
O temporizador	15
Função de cronómetro	16
Função PowerBoost	16
Ativar	16
Desativar	16
Sensor de fritura	17
As vantagens ao fritar	17
Frigideiras para o sensor de fritura	17
Níveis de temperatura	17
Tabela	18
Como regular	20

Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza	20
Desativação de segurança automática	20
Regulações base	21
Aceda assim às regulações base:	21
Home Connect	22
Menu de definições da Home Connect	23
Configurar	23
Desligar / ligar a WLAN	24
Repor a ligação	24
Atualização do software	25
Diagnóstico remoto	25
Nota sobre a proteção de dados	25
Declaração de conformidade	25
Ligação do exaustor	26
Ligação através da rede doméstica	26
Ligação direta	27
Controlar o exaustor através da placa de cozinhar	27
Teste de loiça	28
Limpeza	29
Placa de cozedura	29
Aro da placa de cozinhar	29
Comandos	29
Perguntas frequentes e respostas (FAQ)	30
Defeito: O que fazer?	32
Modo de demonstração	33
Serviços Técnicos	33
Número E e número FD	33

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

Utilização adequada

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Instruções de segurança importantes

⚠ Aviso – Perigo de asfixia!

O material de embalagem é perigoso para as crianças. Nunca deixe as crianças brincarem com o material de embalagem.

⚠ Aviso – Perigo de incêndio!

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

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

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

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

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

⚠ Aviso – Perigo de avaria!

Esta placa de cozinhar possui um ventilador no lado inferior. Se houver uma gaveta por baixo da placa de cozinhar, não guarde aí quaisquer objetos pequenos ou pontiagudos, papel ou panos de cozinha. Estes podem ser aspirados e danificar o ventilador ou afetar a refrigeração.

Entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador é necessário respeitar uma distância mínima de 2 cm.

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

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

Causas de danos

Atenção!

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

Panorâmica geral

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

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

Protecção do meio ambiente

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

Conselhos para poupar energia

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

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

Cozedura por indução

Vantagens de cozinhar por indução

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

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

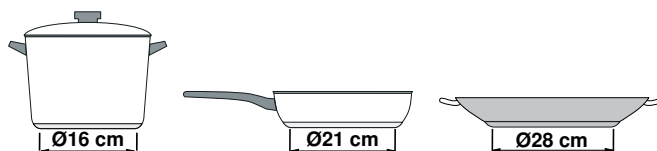
Recipientes

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

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

Para verificar se o recipiente é adequado para a indução, consulte o capítulo → "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.

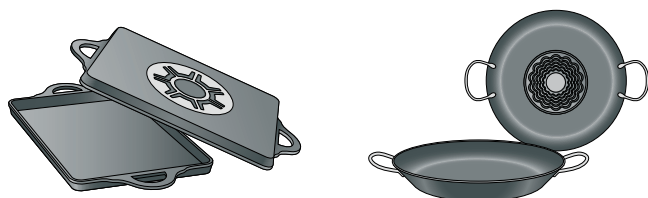


Se o disco flexível for utilizado como zona de cozinhar única, podem ser utilizados recipientes maiores particularmente adequados para esta zona. Pode consultar mais informações sobre o posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → "Disco flexível".

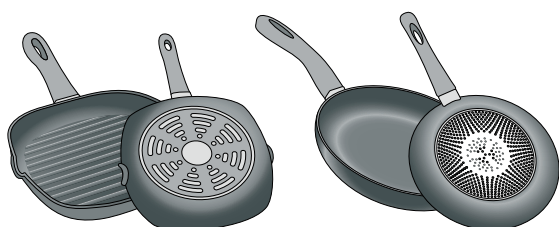


Há também recipientes para indução, cujo fundo não é totalmente ferromagnético:

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



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



Recipientes não apropriados

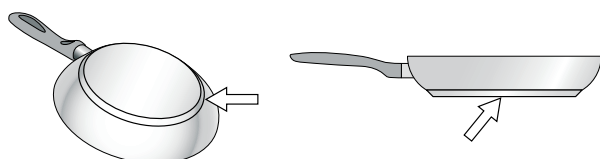
Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

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

Propriedades da base do recipiente

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

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



Recipiente para cozinhar em falta ou tamanho inadequado

Se não for colocado qualquer recipiente sobre a zona de cozinhar selecionada ou se o recipiente for de um material inadequado ou não tiver o tamanho apropriado, a indicação da zona de cozinhar começa a piscar. Para que a indicação deixe de piscar, coloque um recipiente adequado na zona de cozinhar. Se isto durar mais de 9 minutos, a zona de cozinhar 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.

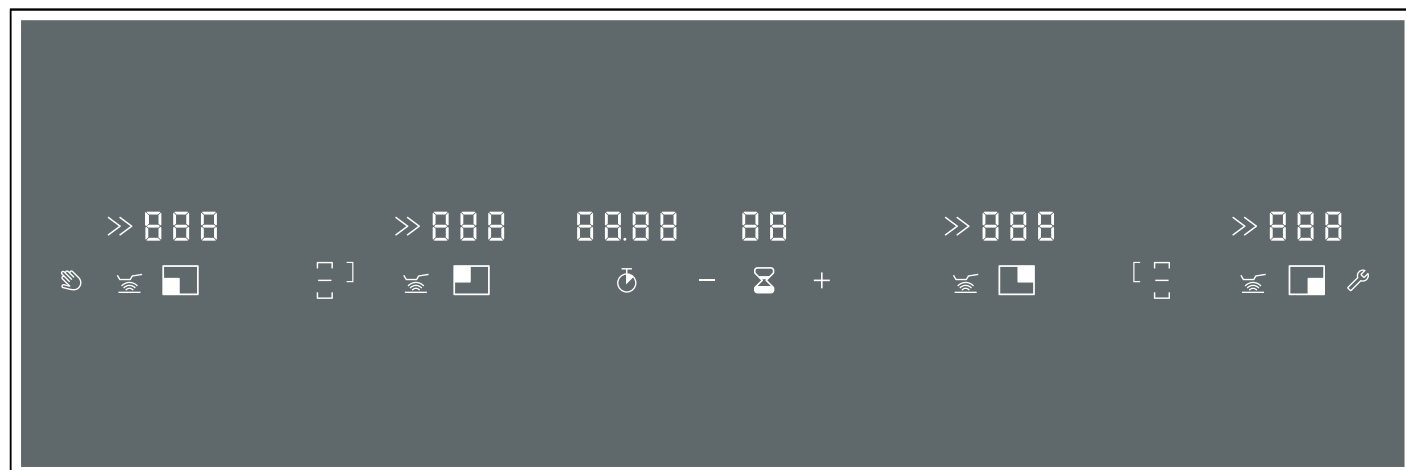
Conhecer o aparelho

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

Conselho: Dependendo do tipo de aparelho, poderá haver diferenças nas cores e nos pormenores.

Este aparelho pode funcionar em rede e é comandado à distância através de um dispositivo móvel. Para o efeito, primeiro ligue o aparelho à rede doméstica. → *"Home Connect" na página 22*

O painel de comandos



Zonas de comandos

	Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza
	Sensor de fritura
	Regulações base
	Seleção das definições
	Cronómetro
	Temporizador

Indicações

	Estado de funcionamento
	Potências de cozedura
	Calor residual
	Alarme de curta duração
	Cronómetro
	Zona de cozinhar
	Função PowerBoost
	Flex Zone ativada
	Flex Zone desativada
	Disco FlexPlus
	Sensor de fritura
	Indicação da temperatura do sensor de fritura
	Rede doméstica

Zonas de comandos

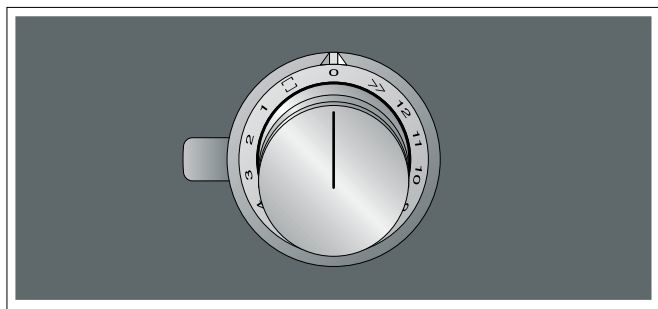
Quando a placa de cozinhar aquece, acendem-se os símbolos das zonas de comando disponíveis neste momento.

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

Conselhos

- Os respetivos símbolos das zonas de comando acendem-se conforme a sua disponibilidade. As zonas de comando disponíveis acendem-se a branco. Assim que tiver sido selecionada uma função, acendem-se a laranja.
- Mantenha o campo de comandos sempre limpo e seco. A humidade prejudica o seu funcionamento.
- Nunca coloque um recipiente quente fora da zona de cozinhar dianteira nem sobre o painel de comandos. O sistema eletrónico do painel de comandos pode sobreaquecer.

Comandos



Com os comandos, pode seleccionar a potência de cozedura, a função PowerBoost e a zona de cozinhar flexível.

1	Potência de cozedura mínima
12	Potência de cozedura máxima
>>	Função PowerBoost
□	Zona de cozinhar flexível ativada

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

Indicação	Significado
○ Desligado	Aparelho DESLIGADO
● Aceso a laranja	Aparelho LIGADO
☀ Piscar a laranja	Aparelho DESLIGADO Indicação de calor residual
● Aceso a azul	Home Connect
☀ Piscar a azul	Home Connect
☀ Piscar alternado a laranja e branco	Desativação de segurança, falha de energia
☀ Piscar alternado a amarelo e magenta	Falha do aparelho Contacte a Assistência Técnica!
● Aceso durante alguns segundos a verde e, depois, a amarelo	Aparelho inicia, apenas após primeira ligação ou falha de corrente

As zonas de cozinhar

Zona de cozinhar		
☐	Zona de cozinhar de um circuito	Utilize recipientes para cozinhar do tamanho adequado.
☐	Flex Zone	Ver capítulo → "Disco flexível".
☐ / ☐	Disco FlexPlus	O disco FlexPlus liga-se sempre em conjunto com uma das zonas flexíveis. Ver capítulo → "Disco FlexPlus".

Utilize apenas um recipiente adequado para a 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 a zona de cozinhar ainda está quente. Não toque na zona de cozinhar enquanto a indicação de calor residual estiver acesa ou imediatamente depois de ela apagar.

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

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

e o anel luminoso dos comandos pisca.

Se o recipiente para cozinhar for retirado da zona de cozinhar durante o processo de cozedura, a indicação da potência de cozedura pisca e os comandos acendem a laranja.

Rode os comandos para a posição 0.

Se a zona de cozinhar for desligada, a indicação de calor residual acende-se e o anel luminoso dos comandos pisca. Mesmo que a placa de cozinhar já esteja desligada, a indicação de calor residual continua acesa enquanto a zona de cozinhar ainda estiver quente.

Acessório especial

Pode adquirir os seguintes acessórios no seu revendedor.

CA 051 300 Placa TeppanYaki de material multicamadas

CA 052 300 Placa para grelhados em alumínio fundido

Utilize os acessórios apenas de acordo com as instruções. O fabricante não se responsabiliza quando os acessórios são utilizados de forma incorrecta.

Utilizar o aparelho

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

Regular a zona de cozinhar

Regule a potência de cozedura pretendida com os comandos.

0	Zona de cozinhar desligada.
Potência de cozedura 1	Potência mínima
Potência de cozedura 12	Potência máxima

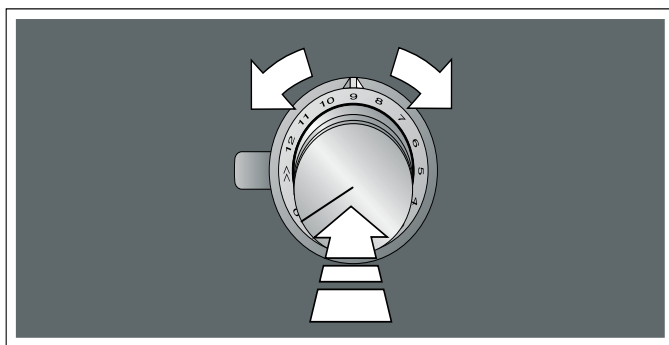
Conselho: Utilize recipientes para cozinhar com um diâmetro adequado. A base do recipiente para cozinhar não deve sobressair das zonas de cozinhar marcadas.

Conselhos

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

Selecionar a potência de cozedura

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



A potência de cozedura selecionada acende-se na indicação da zona de cozinhar. O anel luminoso dos comandos acende-se.

Desligar a zona de cozinhar

Rode os comandos para a posição 0.

A indicação de calor residual acende-se e o anel luminoso dos comandos pisca, até a zona de cozinhar estar arrefecida.

Conselho: Se não houver qualquer recipiente para cozinhar sobre a zona de cozinhar ou se ele não for detetado, a potência de cozedura selecionada pisca e o anel luminoso dos comandos acende-se a laranja. A zona de cozinhar desliga-se após aprox. 9 minutos. Neste caso, o anel luminoso dos comandos pisca. Volte a rodar os comandos para a posição 0; o anel luminoso para de piscar.

Recomendações para cozinhar

Recomendações

- Ao aquecer puré, sopas cremosas e molhos espessos, mexer ocasionalmente.
- Para pré-aquecer, regule a potência de cozedura 10 - 12.
- Ao cozinhar com tampa, reduza a potência de cozedura assim que sair vapor. O resultado da cozedura não é influenciado pela saída de vapor.
- Após o processo de cozedura, mantenha o recipiente para cozinhar fechado até à hora de 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 alarme de curta duração permite regular o tempo de cozedura ideal.
- Para um resultado mais saudável, assegure-se de que o óleo não liberta fumo.
- Para alourar, salteie os alimentos em pequenas doses.
- O recipiente para cozinhar pode alcançar altas temperaturas durante a cozedura. Utilize pegas de cozinha.
- Poderá consultar recomendações para cozinhar de modo energeticamente eficiente no capítulo → "Conselhos para poupar energia" na página 8.

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	Métodos de cozedura	Exemplos
11 - 12	Ferver	Água
	Saltear	Carne
	Aquecer	Gordura/óleo, líquidos
	Ferver	Sopas, molhos
	Branquear	Legumes
7 - 10	Fritar	Carne, batatas
6 - 8	Fritar	Peixe
8 - 9	Cozer	Alimentos com farinha e/ou ovos, p. ex., panquecas
	Continuar a cozinhar com o recipiente aberto	Massas alimentícias, líquidos
7 - 8	Alourar	Farinha, cebolas
	Torrar	Amêndoas, pão ralado
	Derreter	Toucinho/bacon
	Reduzir	Bases, molhos
6 - 7	Escalfar com o recipiente aberto	Bolinhos, bolinhos de batata, acompanhamentos para sopa, carne para fazer sopa, ovos escalfados
5 - 6	Escalfar com o recipiente aberto	Salsichas cozidas
6 - 7	Cozinhar a vapor	Legumes, batatas, peixe
	Cozinhar a vapor	Legumes, fruta, peixe
	Estufar	Rolinhos, assados, legumes
3 - 4	Estufar	Carne de vaca estufada
4 - 5	Cozinhar com tampa	Sopas, molhos
3 - 4	Descongelar	Produtos ultracongelados
	Demolhar	Arroz, leguminosas, legumes
	Solidificar	Pratos de ovos, por ex. omelete
1 - 2	Aquecer / Manter quente	Sopas, legumes em molho
1	Aquecer / Manter quente	Guisados
	Derreter	Manteiga, chocolate

Disco flexível

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

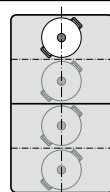
É composta por quatro indutores que funcionam independentemente uns dos outros. Se a zona de cozinhar flexível estiver a funcionar, apenas é ativada a área coberta pelo recipiente.

Conselho: Utilize recipientes para cozinhar com um diâmetro adequado. A base do recipiente para cozinhar não deve sobressair das zonas de cozinhar marcadas.

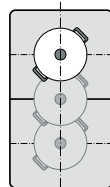
Conselhos para a utilização de recipientes

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

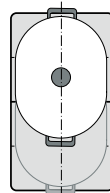
Como zona de cozinhar única



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

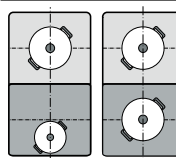


Diâmetro superior a 13 cm
Coloque o recipiente numa das três posições ilustradas na figura.



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 para cozinhar. Rode um dos comandos para a posição .
- 2 Selecione a potência de cozedura com o outro comando. A indicação  acende-se. A potência de cozedura acende-se nas indicações de ambas as zonas de cozinhar.

A zona de cozinhar flexível foi ativada.

Alterar a potência de cozedura

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

Adicionar um novo recipiente para cozinhar

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

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

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

Separar as duas zonas de cozinhar

Rode o comando com o qual foi selecionada a zona de cozinhar flexível para a posição 0. A indicação  acende-se.

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

Conselho: Se desligar e, posteriormente, voltar a ligar a zona de cozinhar, a zona de cozinhar flexível comuta novamente para duas zonas de cozinhar independentes.

Disco FlexPlus

A placa de cozinhar dispõe de uma zona de cozinhar FlexPlus, que se encontra entre as duas zonas de cozinhar flexíveis e que está em funcionamento juntamente com a respetiva zona de cozinhar flexível direita ou esquerda. Deste modo, é possível utilizar recipientes para cozinhar maiores e obter melhores resultados de cozedura.

A zona de cozinhar FlexPlus desliga-se sempre em conjunto com uma das duas zonas de cozinhar flexíveis. Não é possível ativá-las de forma independente uma da outra.

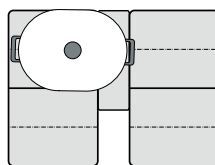
Indicações sobre o recipiente para cozinhar

Para uma boa identificação e distribuição do calor, o recipiente deve ser colocado de forma centrada.

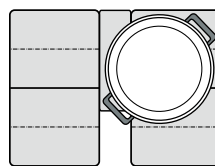
O recipiente deve cobrir a zona de cozinhar lateral e a zona de cozinhar FlexPlus.

Consoante o tamanho do recipiente para cozinhar, a zona de cozinhar flexível pode ser ativada como duas zonas de cozinhar independentes ou como uma zona de cozinhar:

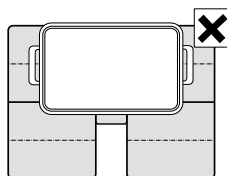
Colocar o recipiente



Recipientes para cozinhar compridos
Ative a zona de cozinhar flexível como duas zonas de cozinhar independentes ou como uma zona de cozinhar.



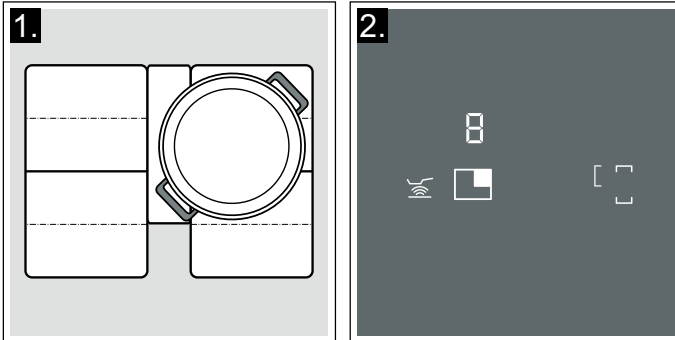
Recipientes para cozinhar grandes e redondos
Ative a zona de cozinhar flexível como uma zona de cozinhar única.



O recipiente não pode cobrir em simultâneo as duas zonas de cozinhar laterais e a zona de cozinhar FlexPlus.

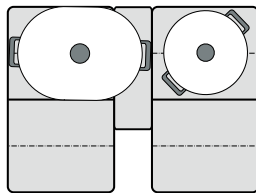
Ativar

- 1 Coloque o recipiente sobre a zona de cozinhar e certifique-se de que a zona de cozinhar FlexPlus também está coberta.
- 2 Selecione a zona de cozinhar e a potência de cozedura desejada. Os visores da zona de cozinhar e da zona de cozinhar FlexPlus acendem-se.



A zona de cozinhar FlexPlus está ativada.

Conselho: Se as duas zonas de cozinhar junto da zona de cozinhar FlexPlus estiverem cobertas com um recipiente, a indicação da zona de cozinhar FlexPlus pode piscar.



Para atribuir a zona de cozinhar FlexPlus da respetiva zona de cozinhar, levante o recipiente e volte a colocá-lo sobre a zona de cozinhar, antes de selecionar um nível de potência.

Desativar

Retire o recipiente da zona de cozinhar. As indicações apagam-se.

A zona de cozinhar FlexPlus está desativada.

Funções do temporizador

A sua placa de cozinhar dispõe de duas funções do temporizador:

- Temporizador
- Cronómetro

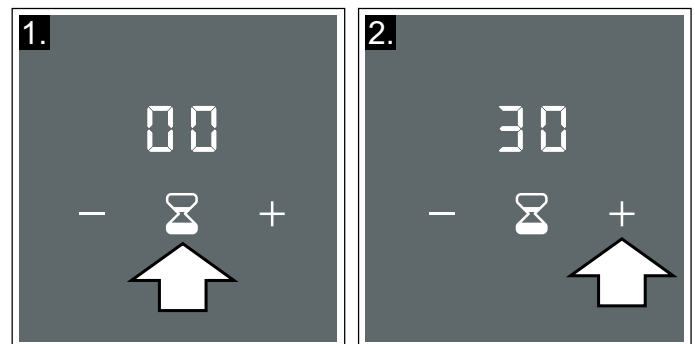
O temporizador

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

- 1 Toque no símbolo ⌚; no visor do temporizador acende-se 00 e os símbolos – e +.
- 2 Nos 10 segundos seguintes, regule o tempo de cozedura pretendido com os símbolos – e +.



Conselho: Mantendo o símbolo – ou + premido, é possível regular o tempo de cozedura mais depressa.

- 3 Toque novamente no símbolo ⌚ para confirmar o tempo de cozedura selecionado. Começa a contagem decrescente do tempo.

Conselho: Se não for confirmado num espaço de 10 segundos, o temporizador arranca automaticamente.

Alterar ou eliminar o tempo de cozedura

- 1 Toque no símbolo ⌚.
- 2 Altere o tempo de cozedura com os símbolos – e + ou regule-o para 00.
- 3 Toque no símbolo ⌚ para confirmar o tempo de cozedura.

Terminado o tempo de cozedura

Soa um sinal sonoro. Na indicação do temporizador pisca 00.

Toque 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

- 1 Selecione a potência de cozedura. A indicação  acende-se.
- 2 Toque no símbolo . Na indicação do cronómetro, acendem-se **00.00**.

Começa a contagem decrescente do tempo.

Parar cronómetro

Toque no símbolo ; o cronómetro para. As indicações do cronómetro continuam acesas.

Toque novamente no símbolo ; o cronómetro reinicia.

Desativar

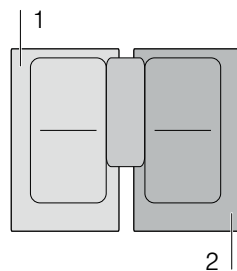
Mantenha o símbolo  premido durante alguns segundos. O cronómetro para e as indicações do cronómetro apagam-se.

A função está desativada.

Função PowerBoost

A função Powerboost permite aquecer uma grande quantidade de água mais rapidamente do que com a potência de cozedura **12**.

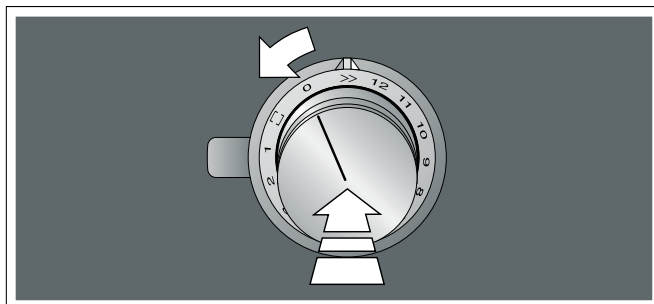
Esta função está disponível para todas as zonas de cozinhar, desde que a outra zona de cozinhar do mesmo grupo não esteja em funcionamento. Caso contrário, na indicação da zona de cozinhar selecionada, piscam **P** e **12**; em seguida, a potência de cozedura **12** é regulada automaticamente, sem que a função seja ativada. Neste caso, rode os comandos para a posição 0.



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

Ativar

Prima os comandos e rode-os para a posição **>>**. As indicações **P** e **>>** acendem-se.



A função está ativada.

Desativar

Rode os comandos para a potência de cozedura pretendida. As indicações **P** e **>>** apagam-se e a potência de cozedura selecionada acende-se.

A função foi desativada.

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

Neste caso, a potência de cozedura **12** regula-se automaticamente. Rode o comando para a posição 0 ou para a potência de cozedura pretendida.

Sensor de fritura

Esta função permite assar mantendo a temperatura adequada da frigideira.

As vantagens ao fritar

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

Conselhos

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

Níveis de temperatura

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

Frigideiras para o sensor de fritura

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

- GP900001 Frigideira com 15 cm de diâmetro.
- GP900002 Frigideira com 19 cm de diâmetro.
- GP900003 Frigideira com 21 cm de diâmetro.
- GP900004 Frigideira com 28 cm de diâmetro. Recomendado apenas para a zona de cozinhar FlexPlus.

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

Conselhos

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

Tabela

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

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

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

	Nível de temperatura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro (min.)
Carne		
Escalopes, simples ou panados	4	6 - 10
Filete	4	6 - 10
Costeletas*	3	10 - 15
Cordon bleu, escalopes de Viena*	4	10 - 15
Bife, mal passado (3 cm de espessura)	5	6 - 8
Bife, no ponto ou bem passado (3 cm de espessura)	4	8 - 12
Peito de aves (2 cm de espessura)*	3	10 - 20
Salsichas, cruas ou cozidas*	3	8 - 20
Hambúrguer, almôndegas, bolinhos de carne recheados*	3	6 - 30
Enfopados, "Gyros"	4	7 - 12
Carne picada	4	6 - 10
Toucinho	2	5 - 8
Peixe		
Peixe, assado, inteiro, p. ex., truta	3	10 - 20
Filete de peixe, simples ou panado	3 - 4	10 - 20
Camarão, caranguejo	4	4 - 8
Pratos de ovos		
Crepes**	5	1,5 - 2,5
Omeleta**	2	3 - 6
Ovos estrelados	2 - 4	2 - 6
Ovos mexidos	2	4 - 9
"Kaiserschmarrn" (panquecas aos pedaços com passas e açúcar)	3	10 - 15
Rabanadas**	3	4 - 8
Batatas		
Batatas fritas (depois de cozidas com pele)	5	6 - 12
Batatas fritas (de batatas cruas)	4	15 - 25
Bolinhas de batata**	5	2,5 - 3,5
Batatas salteadas suíças	2	50 - 55
Batatas caramelizadas	3	15 - 20
Legumes		
Alho, cebolas	1 - 2	2 - 10
Curgetes, beringelas	3	4 - 12
Pimentos, espargos verdes	3	4 - 15
Legumes cozidos a vapor em óleo, p. ex., curgetes, pimentos verdes	1	10 - 20
Cogumelos	4	10 - 15
Legumes caramelizados	3	6 - 10
Cebolas refogadas	3	5 - 10

* Virar várias vezes.

** Duração total por dose. Preparar sucessivamente.

	Nível de temperatura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro (min.)
Produtos ultracongelados		
Escalopes	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Peito de aves*	4	10 - 30
Nuggets de frango	4	10 - 15
"Gyros", "Kebab"	4	10 - 15
Filete de peixe, simples ou panado	3	10 - 20
Barrinhas de peixe	4	8 - 12
Batatas fritas	5	4 - 6
Salteados, p. ex., de legumes com frango	3	6 - 10
Crepes primavera	4	10 - 30
Camembert/queijo	3	10 - 15
Molhos		
Molho de tomate com legumes	1	25 - 35
Molho Béchamel	1	10 - 20
Molho de queijo, p. ex., molho de Gorgonzola	1	10 - 20
Molhos cozidos, p. ex., molho de tomate, molho à bolonhesa	1	25 - 35
Molhos doces, p. ex., molho de laranja	1	15 - 25
Outros		
Camembert/queijo	3	7 - 10
Produtos secos pré-cozidos com adição de água, p. ex., massas alimentícias	1	5 - 10
Croûtons	3	6 - 10
Amêndoas/nozes/pinhões	4	3 - 15

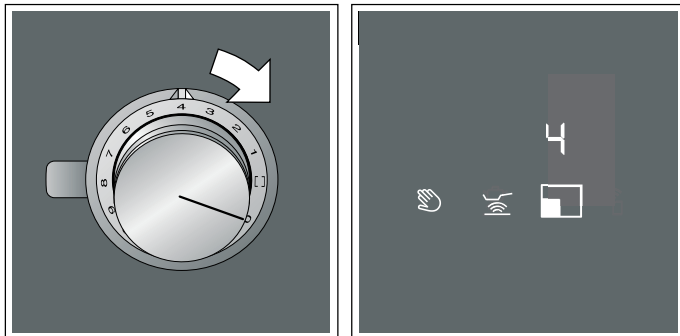
* Virar várias vezes.

** Duração total por dose. Preparar sucessivamente.

Como regular

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

- 1 Selecione o nível de temperatura pretendido com os comandos. Para esta função estão disponíveis os níveis de temperatura de 1 a 5, consulte a tabela de níveis de temperatura.



- 2 Toque no símbolo , ele acende-se a laranja. A indicação  e o nível de temperatura selecionado acendem-se.



A função está ativada.

A indicação da temperatura ,  ou  e o nível da temperatura selecionado acendem-se até que a temperatura de fritura seja atingida. Em seguida, ouve-se um sinal e a indicação da temperatura apaga-se.

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

Conselhos

- Se for selecionado um nível de temperatura superior a 5, o nível é regulado automaticamente para 5. Neste caso, rode os comandos para a posição 5.
- Vire os alimentos, para que não queimem.

Desligar o sensor de fritura

Rode o comando com o qual foi selecionada a temperatura para a posição 0. A zona de cozinhar desliga-se e aparece a indicação de calor residual.

Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza

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.

Ligar: toque no símbolo . Ouve-se um sinal. As indicações das funções ativas piscam. O painel de comandos fica bloqueado durante 10 minutos. A superfície do painel de comandos pode agora ser limpa, sem que as regulações se alterem.

Desligar: nos próximos 10 minutos toque novamente no símbolo .

Se a função não for desativada nestes 10 minutos, a placa de cozinhar desliga-se.

Conselhos

- A função de bloqueio não afeta os comandos. A placa de cozinhar pode ser desligada em qualquer altura.
- Durante o bloqueio, a alimentação elétrica da placa de cozinhar está interrompida. As zonas de cozinhar podem ainda estar quentes.

Desativação de segurança automática

Para sua proteção, o aparelho está equipado com uma desativação de segurança. Em função da potência de cozedura selecionada, o aquecimento da zona de cozinhar é desativado, caso não tenha sido realizado qualquer procedimento após um determinado período de tempo.

Potência de cozedura	Desativar após
1	10 horas
2 até 4	5 horas
5 até 7	4 horas
8	3 horas
9 até 10	2 horas
11 até 12	1 hora

Nível de temperatura do sensor de fritura	Desativar após
1 até 5	3 horas

Um sinal acústico indica que o tempo expirou. O anel luminoso do comando ativado pisca. Na indicação da zona de cozinhar acende-se .

Rode os comandos para a posição 0. O aparelho pode agora ser ligado como habitualmente.

Regulações base

O aparelho oferece várias regulações base. Estas regulações base podem ser adaptadas às suas necessidades pessoais.

Indica- ção	Função
c 1	Sinais sonoros
ON	Todos os sinais sonoros ativados.*
OFF	Apenas o sinal de falha ativado.
c 2	Função de gestão da potência. Limitar a potência total da placa de cozinhar (watts)
OFF	Desativado.*
1000	Nível mais baixo
1500	
2000	
...	
9500	Potência máxima da placa de cozinhar
c 3	Verificar recipientes para cozinhar, resultado do processo de cozedura
0	Não adequado
1	Não ideal
2	Adequado
c 4	Repor as regulações padrão
OFF	Regulações individuais.*
ON	Repor as regulações de fábrica.
c 5	Início automático do ventilador
OFF	Desligado. Se necessário, o exaustor tem de ser ligado manualmente.
A	Ligado com o funcionamento automático.* O exaustor liga-se ao ligar uma zona de cozinhar no funcionamento automático.
1/2/3	Ligado com o funcionamento manual. O exaustor liga-se ao ligar uma zona de cozinhar com um nível do ventilador fixo.
c 6	Funcionamento por inércia do ventilador
OFF	O ventilador desliga-se com a placa de cozinhar.
A	Ligado com o funcionamento automático.*
ON	Ligado com funcionamento posterior do ventilador standard.
NO	Sem alterações nas regulações.
c 7	Ligação automática da iluminação
OFF	Desligado.*
ON	Ligado. A iluminação liga-se ao ligar a placa de cozinhar.

* Regulação base

Indica- ção	Função
c 8	Desativação automática da iluminação
OFF	Desligado.* A iluminação desliga-se ao desligar a placa de cozinhar.
ON	Ligado. A iluminação liga-se ao desligar a placa de cozinhar.
Fun	Ligado. A iluminação liga-se com o funcionamento por inércia do ventilador e desliga-se quando o funcionamento por inércia termina.
* Regulação base	

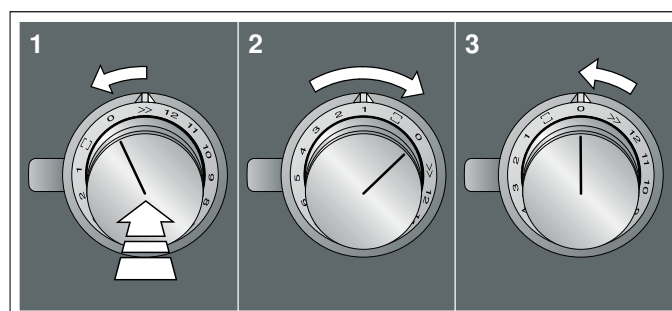
Conselhos

- As regulações **c 5**, **c 6**, **c 7** e **c 8** só são exibidas quando o aparelho está ligado a um exaustor.
- As regulações **c 7** e **c 8** só são exibidas quando o aparelho estiver ligado a um exaustor com iluminação.

Aceda assim às regulações base:

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

- Realize as seguintes operações de forma sucessiva, sem interrupções.
- Prima um dos comandos e rode-o para a esquerda, para a posição **>>**.
- Rode os comandos para a direita, para a posição **1**.
- Rode os comandos para a esquerda, para a posição **0**.
O símbolo  acende-se. O anel luminoso dos comandos acende a amarelo.



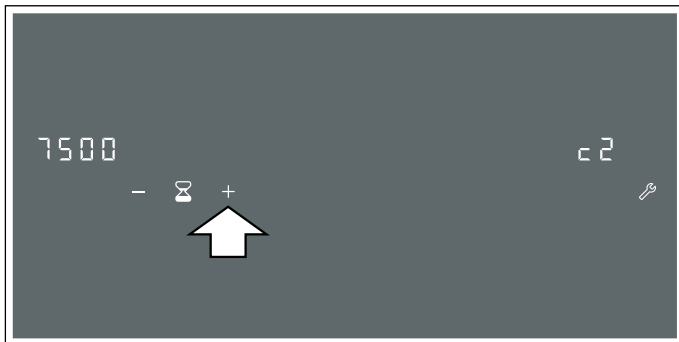
- Toque no símbolo .
As indicações apresentam as informações sobre o produto.

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

- 6 Tocando novamente no símbolo  é possível aceder às regulações base. Nas indicações acendem o símbolo  e o símbolo  como pré-regulação.



- 7 Toque repetidamente no símbolo , até ser apresentada a função pretendida.
- 8 Em seguida, selecione a regulação desejada com os símbolos  e .



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

As regulações foram memorizadas.

Sair do menu Regulações base

- 1 Rode os comandos para a esquerda, para a posição .
- 2 Rode os comandos para a direita, para a posição 1.
- 3 Rode os comandos do lado esquerdo para a posição 0.

O símbolo  e o anel luminoso dos comandos apagam-se.

Home Connect

Esta placa de cozinhar pode ser utilizada através de uma ligação WLAN e as regulações podem ser enviadas à placa de cozinhar através de um dispositivo móvel.

Se a placa de cozinhar não for ligada à rede doméstica, o aparelho funciona como uma placa de cozinhar sem ligação à rede. A placa de cozinhar pode ser sempre operável com os comandos.

A disponibilidade da função Home Connect depende da disponibilidade dos serviços Home Connect no seu país. Os serviços Home Connect não estão disponíveis em todos os países. Para mais informações a este respeito, consulte www.home-connect.com.

Conselhos

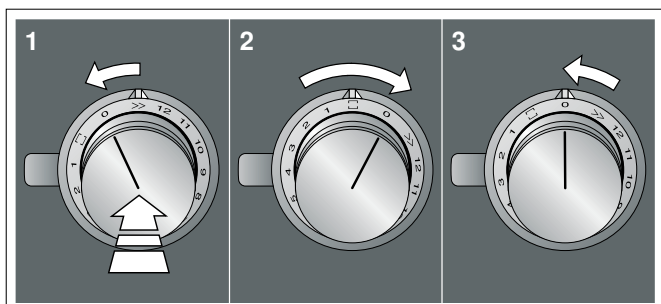
- As placas de cozinhar não se destinam a uma utilização sem vigilância - o processo de cozedura tem de ser monitorizado.
- Observe as indicações de segurança das presentes instruções de utilização e certifique-se de que elas são respeitadas quando opera o aparelho através da aplicação Home Connect. Observe também as indicações na aplicação Home Connect. → "Instruções de segurança importantes" na página 5
- Com a aplicação Home Connect pode alterar as regulações base da sua placa de cozinhar. Não é possível efetuar o início remoto ou a regulação de uma potência de cozedura.
- A operação no aparelho tem sempre prioridade. Neste período de tempo, não é possível operar o aparelho através da aplicação Home Connect.

Menu de definições da Home Connect

Para ligar o seu aparelho à Home Connect ou efetuar regulações na ligação à rede doméstica, tem de abrir o menu de definições da Home Connect no seu aparelho.

Conselho: É importante realizar as seguintes operações de forma sucessiva, sem interrupções.

- 1 Pressione um comando qualquer e rode um encaixe para a esquerda, para a posição >>. Mantenha o comando pressionado.
- 2 Rode o comando dois encaixes para a direita, para a posição □ ou ∩. Mantenha o comando pressionado.
- 3 Rode o comando um encaixe para a esquerda, para a posição 0.



Conselho: Quando efetua ajustes no menu de definições da Home Connect, tem de sair do menu Home Connect de igual modo, para guardar as definições.

Indicações no anel luminoso dos comandos

- Enquanto estiver no menu Home Connect, o anel luminoso no comando acende-se a azul.
- Enquanto o aparelho estabelece uma ligação à rede doméstica, o anel luminoso no comando pisca a azul.
- Se o aparelho tiver estabelecido uma ligação à rede doméstica, o anel luminoso no comando acende-se a verde.
- Caso não tenha sido possível ligar o aparelho à rede doméstica, o anel luminoso do comando acende-se a vermelho.

Configurar

Para poder efetuar regulações através do Home Connect, é necessário que a aplicação Home Connect esteja instalada e configurada no seu aparelho móvel.

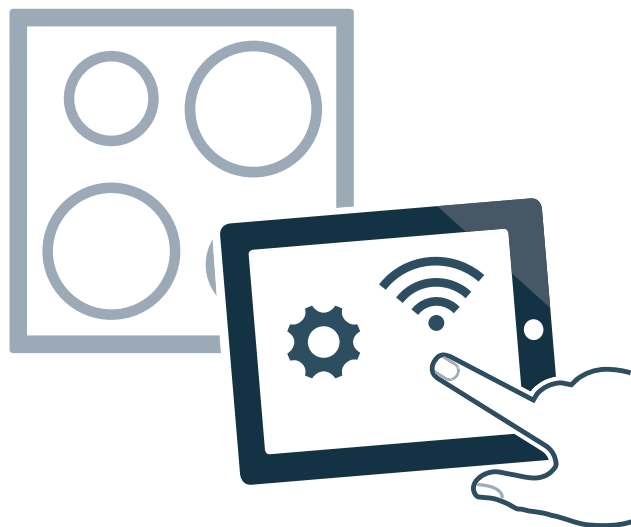
Conselho: No modo de prontidão ligado à rede, o seu aparelho necessita, no máximo, de 2 W.

Configuração da Home Connect App

Conselho: Necessita de um dispositivo móvel, equipado com a versão atual do sistema operativo correspondente.

- 1 Abra a App Store (dispositivos Apple) ou a Google Play Store (dispositivos Android) no seu dispositivo móvel.
- 2 Introduza o termo de pesquisa "Home Connect".
- 3 Selecione a aplicação Home Connect e instale-a no seu dispositivo móvel.
- 4 Inicialize a aplicação e configure o seu acesso à Home Connect. A aplicação dá-lhe indicações durante o processo de registo. Anote o seu endereço de e-mail e a sua palavra-passe.

Ligar o aparelho à rede doméstica



- 1 Realize as seguintes operações de forma sucessiva, sem interrupções.
- 2 Pressione um comando qualquer e rode para a esquerda, para a posição >>.
- 3 Rode o comando para a direita, para a posição □ ou ∩.
- 4 Rode o comando para a esquerda para a posição 0. O anel luminoso do comando acende a azul.
- 5 Rode o comando para a direita, para a posição □ ou ∩.
No painel de comando é indicado alternadamente **HHC** e **CON 1**. O anel luminoso dos comandos pisca a azul. A placa de cozinhar está pronta para o registo na rede doméstica.

Registo automático na rede doméstica

Precisa de um router com funcionalidade WPS. Para mais informações, consulte o manual do seu router. Precisa de ter acesso ao seu router.

Se não for o caso, siga os passos "Registo manual na rede doméstica".

- 1 Prima o botão WPS no router no espaço de 2 minutos.
- 2 Inicie a aplicação Home Connect no dispositivo móvel e siga as instruções para o registo automático na rede.

Registo manual na rede doméstica

Conselho: Para o registo manual na rede doméstica (WLAN) necessita do nome da rede (SSID) e da palavra-passe (Key) da sua rede doméstica.

- 1 Aguarde dois minutos até que o anel luminoso dos comandos pisque uma vez a vermelho e se acenda no painel de comandos **CON 2**.
O aparelho está agora no modo manual.
- 2 Mudar para o menu de regulações geral do dispositivo móvel e aceder às definições WLAN. A ligação WLAN "Home Connect" está disponível no seu dispositivo móvel.
- 3 Faça a ligação à WLAN "Home Connect" (Palavra passe: "HomeConnect").
- 4 Inicie a aplicação no dispositivo móvel e siga as instruções para o registo automático na rede.
- 5 O aparelho está disponível na aplicação do dispositivo móvel, se no painel de comandos  estiver aceso e o anel luminoso do comando tiver luz verde.

Conselho: Se o anel luminoso do comando tiver luz vermelha, não foi possível estabelecer ligação com a rede doméstica. Verifique o router e volte a iniciar o processo de ligação. Verifique a introdução correta da palavra-passe.

Reiniciar o processo de ligação

- 1 Rode o comando para a esquerda para a posição **0**.
O anel luminoso dos comandos acende-se a azul.
- 2 Rode o comando para a direita, para a posição  ou .
No painel de comando é indicado alternadamente **HHC** e **CON 1**. O anel luminoso dos comandos pisca a azul. A placa de cozinhar está pronta para o registo na rede doméstica.

Sair do menu de definições da Home Connect

- 1 Realize as seguintes operações de forma sucessiva, sem interrupções.
- 2 Pressione o comando e rode-o para a esquerda para a posição **>>**.
- 3 Rode o comando para a direita, para a posição  ou .
- 4 Rode o comando para a esquerda para a posição **0**.
O anel luminoso do comando desliga-se.

Desligar / ligar a WLAN

Pode desligar a WLAN na sua placa de cozinhar a qualquer momento (p. ex., para poupar energia durante as férias). As ligações à rede doméstica e ao exaustor permanecem memorizadas. Quando voltar a ligar a WLAN, as ligações memorizadas são assumidas.

- 1 Realize as seguintes operações de forma sucessiva, sem interrupções.
- 2 Pressione um comando qualquer e rode para a esquerda, para a posição **>>**.
- 3 Rode o comando para a direita, para a posição  ou .
- 4 Rode o comando para a esquerda para a posição **0**.
O anel luminoso do comando acende a azul.
- 5 Rode o comando para a direita, para a posição **1**.
O anel luminoso do comando acende-se a verde.
No painel de comandos acende-se . Após 5 segundos, a WLAN é desligada e o anel luminoso do comando acende a azul. O símbolo  apaga-se no visor.

Se pretender voltar a ligar a WLAN, realize a mesma sequência de operação. O anel luminoso dos comandos acende-se a azul. Após 5 segundos, a WLAN é ligada e o anel luminoso dos comandos acende-se a verde. No painel de comandos, acende-se .

Repor a ligação

Pode repor a qualquer momento as ligações guardadas relativas à rede doméstica e ao exaustor.

- 1 Realize as seguintes operações de forma sucessiva, sem interrupções.
- 2 Pressione um comando qualquer e rode para a esquerda, para a posição **>>**.
- 3 Rode o comando para a direita, para a posição  ou .
- 4 Rode o comando para a esquerda para a posição **0**.
O anel luminoso do comando acende a azul.
- 5 Rode o comando para a direita, para a posição **2**.
No painel de comandos acende-se **FE5**. Após 30 segundos a ligação é reposta e o anel luminoso do comando pisca. A ligação é reposta, se no painel de comandos **dONE** estiver aceso e o anel luminoso do comando tiver luz verde.

Atualização do software

Com a função Atualização do software, o software da sua placa de cozinhar é atualizado (p. ex., otimização, eliminação de erros, atualizações relevantes do ponto de vista da segurança). Para isso, tem de estar registado como utilizador do Home Connect, ter a aplicação instalada no seu dispositivo móvel e estar ligado ao servidor Home Connect.

Assim que estiver disponível uma atualização de software, será informado através da aplicação Home Connect, onde poderá descarregar a atualização.

Conselhos

- Durante o download, pode continuar a utilizar a sua placa de cozinhar.
- Dependendo das definições pessoais da aplicação, uma atualização do software também pode ser descarregada automaticamente.
- No caso de uma atualização relevante do ponto de vista da segurança, recomenda-se que execute a instalação tão rapidamente quanto possível.

Diagnóstico remoto

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

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

Nota sobre a proteção de dados

Com a primeira ligação do seu aparelho a uma rede WLAN ligada à Internet, o seu aparelho transmite as seguintes categorias de dados ao servidor Home Connect (primeiro registo):

- Identificação inequívoca do aparelho (constituída pelos códigos do aparelho, bem como pelo endereço MAC do módulo de comunicação Wi-Fi instalado).
- Certificado de segurança do módulo de comunicação Wi-Fi (para proteção técnica da informação da ligação).
- A versão atual de software e hardware do seu eletrodoméstico.
- Estado de uma eventual reposição anterior para as regulações de fábrica.

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

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

Declaração de conformidade

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

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



Banda de 2,4 GHz: 100 mW máx.

Banda de 5 GHz: 100 mW máx.

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

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: apenas para utilização no interior

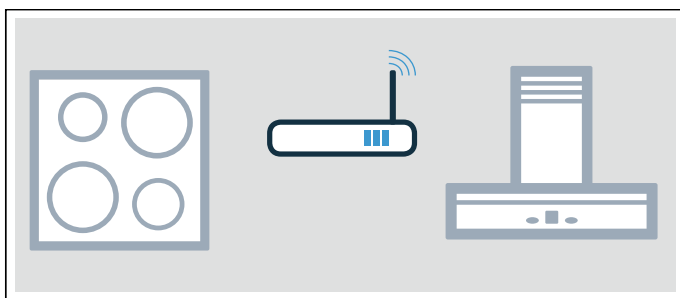
Ligação do exaustor

Pode ligar este aparelho a um exaustor adequado e controlar as funções do exaustor através da sua placa de cozinhar.

Existem duas formas de ligar os aparelhos entre si:

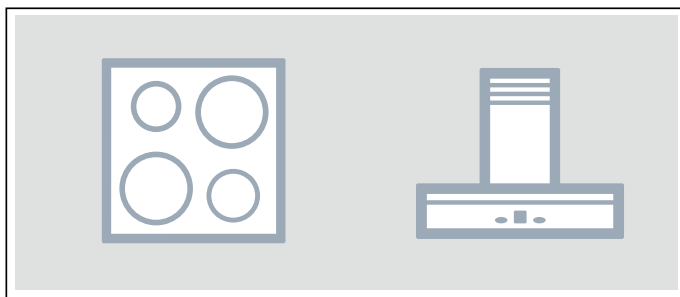
Ligar os aparelhos através da rede doméstica

Se ambos os aparelhos forem compatíveis com o Home Connect, é possível uma ligação através da rede doméstica. A ligação dos aparelhos é efetuada através da aplicação Home Connect. Pode utilizar tanto o comando do exaustor como a Home Connect.



Ligar os aparelhos diretamente

Pode ligar ambos os aparelhos diretamente sem rede doméstica. Não é possível utilizar as funções da Home Connect. O aparelho funciona como uma placa de cozinhar sem ligação à rede.



Conselhos

- Tenha em atenção as indicações de segurança das instruções de utilização do seu exaustor e certifique-se de que estas também são respeitadas quando opera o aparelho através do comando do exaustor com base na placa de cozinhar.
- A operação no exaustor tem sempre prioridade. Durante esse período, a operação através do comando do exaustor com base na placa de cozinhar não é possível.
- No estado de vigília em rede, o seu aparelho necessita, no máx., de 2 W.

Ligação através da rede doméstica

Certifique-se de que ambos os aparelhos estão ligados à aplicação Home Connect.

Selecione a placa de cozinhar pretendida na aplicação Home Connect. Nas definições pode procurar o exaustor pretendido e ligá-lo à placa de cozinhar.



Ligar várias placas de cozinhar compatíveis com a Home Connect a um exaustor:

- 1 Ligue a primeira placa de cozinhar ao exaustor.
- 2 Desligue a WLAN na placa de cozinhar.
- 3 Ligue a primeira placa de cozinhar ao exaustor.
- 4 Volte a ligar a WLAN na primeira placa de cozinhar.

Ligação direta

Conselho: Se ligar a sua placa de cozinhar diretamente ao exaustor, deixa de ser possível efetuar a ligação à rede doméstica e utilizar o Home Connect.

- 1 Realize as seguintes operações de forma sucessiva, sem interrupções.
- 2 Prima um dos comandos e rode-o para a esquerda, para a posição **>>**.
- 3 Rode o comando para a direita, para a posição **☐** ou **☐**.
- 4 Rode o comando para a esquerda para a posição **0**. O anel luminoso do comando acende a azul.
- 5 Rode o comando para a direita, para a posição **☐** ou **☐**.
No painel de comando é indicado alternadamente **HH** e **CON I**. O anel luminoso dos comandos pisca a azul. A placa de cozinhar está pronta para o registo na rede doméstica.
- 6 No espaço de 2 minutos, inicie a ligação no exaustor. Observe, a este respeito, o capítulo "Ligação da placa de cozinhar" nas instruções de utilização do seu exaustor.
O processo de ligação pode demorar alguns minutos. A placa de cozinhar está ligada com o exaustor, se no painel de comandos **PA I** estiver aceso e o anel luminoso do comando tiver luz verde. O símbolo **☐** é indicado no painel de comandos da placa de cozinhar.

Guardar a ligação e sair do menu de definições

- 1 Realize as seguintes operações de forma sucessiva, sem interrupções.
- 2 Pressione o comando e rode-o para a esquerda para a posição **>>**.
- 3 Rode o comando para a direita, para a posição **☐** ou **☐**.
- 4 Rode o comando para a esquerda para a posição **0**. O anel luminoso do comando desliga-se.

Controlar o exaustor através da placa de cozinhar

Na aplicação Home Connect pode regular o comportamento do seu exaustor em função do ligar e desligar da placa de cozinhar ou de uma zona de cozinhar individual.

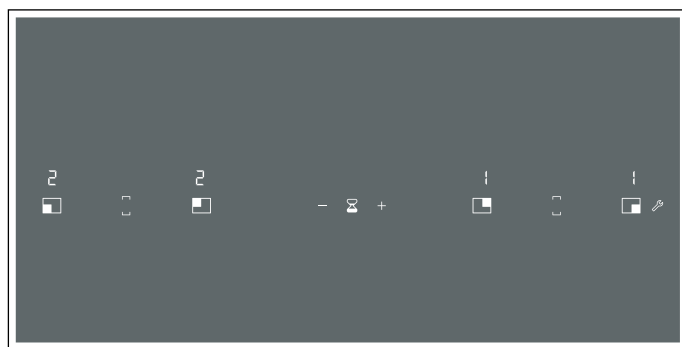
Teste de loiça

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 a panela com aprox. 200 ml de água, à temperatura ambiente, ao centro da zona de cozinhar cujo diâmetro melhor se adeque ao diâmetro do fundo da panela.
- 2 Aceda às regulações base e selecione a regulação **2**. A indicação **OFF** acende-se.
- 3 Toque no símbolo **+** ou **-**. A indicação **ON** acende-se. Ouve-se um sinal sonoro e as indicações das zonas de cozinhar acendem-se.
A função foi ativada.

A indicação **RUN** acende-se. Após alguns segundos, surge nas indicações das zonas de cozinhar o resultado relativo à qualidade e à rapidez do processo de cozedura.



Verifique o resultado com base na seguinte tabela:

Resultado	
0	O recipiente para cozinhar não é adequado para a zona de cozinhar e, por isso, não é aquecido.*
1	O recipiente para cozinhar aquece mais lentamente do que o esperado e o processo de cozedura não ocorre de forma perfeita.*
2	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 ativar novamente a função, selecione o símbolo **+** ou **-**.

Conselhos

- O wok e os acessórios wok não devem ser utilizados com esta função.
- O disco flexível está regulado como zona de cozinhar; verifique apenas um recipiente para cozinhar.

- 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 mais informações sobre esta função no capítulo → "Regulações base".
- Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar nos capítulos → "Cozedura por indução" e → "Disco flexível".

Limpeza

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

Placa de cozedura

Limpeza

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

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

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

Nunca utilize:

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

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

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

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

Manchas possíveis

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

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

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

Aro da placa de cozinhar

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

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

Comandos

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

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

Perguntas frequentes e respostas (FAQ)

Ruídos

Porque se ouve ruídos durante a cozedura?

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

Ruídos possíveis:

Zumbido profundo tal como um transformador:

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

Assobio profundo:

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

Estalos:

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

Apitos altos:

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

Ruído do ventilador:

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

Recipientes para cozinhar

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

Pode consultar mais informações sobre recipientes para cozinhar adequados para 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.

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 que está pousado sobre a zona de cozinhar, cujo tamanho melhor corresponda ao recipiente. Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar nos capítulos → *"Cozedura por indução"* e → *"Disco flexível"*.

Porque demora tanto para o recipiente 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 que está pousado sobre a zona de cozinhar, cujo tamanho melhor corresponda ao recipiente. Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar nos capítulos → *"Cozedura por indução"* e → *"Disco flexível"*.

Limpeza

Como se limpa a placa de cozinhar?

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

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

Defeito: 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	Solução
Nenhuma	Existe uma interrupção da corrente elétrica. O aparelho não foi ligado de acordo com o esquema de ligações. Avaria do sistema eletrónico.	Com a ajuda de outros aparelhos elétricos, verifique se ocorreu um curto-circuito na alimentação elétrica. Certifique-se que o aparelho foi ligado de acordo com o esquema de ligações. Se a falha não ficar resolvida, informe a Assistência técnica.
Ouve-se um sinal.	O painel de comandos está húmido ou encontra-se um objeto sobre o mesmo.	Seque o painel de comandos ou retire o objeto.
A zona de cozinhar foi desligada. O anel luminoso dos comandos pisca.	O comando não foi rodado durante muito tempo. A desativação de segurança automática foi ativada. O aparelho está demasiado quente.	Rode o comando para a posição 0. Ligue novamente a zona de cozinhar. Observe a mensagem de falha no painel de comandos.
A indicação da zona de cozinhar pisca.	O recipiente para cozinhar não é detetado. Certifique-se de que o recipiente para cozinhar é adequado para a indução.	Certifique-se de que o diâmetro do fundo do recipiente corresponde à zona de cozinhar. Rode o comando para a posição 0. Ligue novamente a zona de cozinhar.
F2	O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou a respetiva zona de cozinhar.	Retire os utensílios de cozinha da zona de cozinhar. A indicação de falha apaga-se, quando a zona de cozinhar já estiver suficientemente arrefecida. Rode o comando para a posição 0. Em seguida, regule a potência de cozedura como habitualmente.
F4	O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e todas as zonas de cozinhar foram desligadas.	
F5 + potência de cozedura e sinal sonoro	Um recipiente quente encontra-se na zona do painel de comandos. O sistema eletrónico ameaça sobreaquecer.	Remova o recipiente. Pouco tempo depois, a indicação de falha apaga-se. Pode continuar a cozinhar.
F5 e sinal sonoro	Um recipiente quente encontra-se na zona do painel de comandos. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada.	Remova o recipiente. Aguarde alguns segundos. Pode continuar a cozinhar quando a indicação de erro se apagar.
F1/F6	A zona de cozinhar sobreaqueceu e, para proteção da bancada, foi desligada.	Aguarde até que o sistema eletrónico tenha arrefecido o suficiente e volte a ligar a zona de cozinhar.
F8	A zona de cozinhar esteve em funcionamento durante muito tempo e sem interrupção.	A desativação de segurança automática foi ativada. Ver capítulo → <i>"Desativação de segurança automática"</i> .
F9	Não é possível ativar o disco FlexPlus.	Verifique a indicação de falha, tocando numa zona de comandos à escolha. Pode cozinhar como habitualmente com as zonas de cozinhar restantes. Contacte a Assistência técnica.
E9000 E90 10	A tensão de funcionamento está incorreta, fora do regime de funcionamento normal.	Contacte o fornecedor de energia.
U400	A placa de cozinhar não está ligada corretamente.	Desligue a placa de cozinhar da corrente. Certifique-se de que foi ligada de acordo com o esquema elétrico.
Não coloque nenhum recipiente quente no painel de comandos.		

Conselhos

- Se o código de avaria não estiver mencionado na tabela, desligue a placa de cozinhar da rede elétrica, aguarde 30 segundos e, em seguida, volte a ligá-la. Se a indicação surgir novamente, contacte a Assistência Técnica e indique o código de avaria.

- Se surgir um erro, o aparelho não muda para o modo standby.

Modo de demonstração

Se as indicações **DE ON** acenderem, o modo de demonstração está ativado. O aparelho não aquece. Desligue o aparelho da fonte de alimentação. Aguarde 30 segundos e volte a ligar o aparelho. Em seguida, desative o modo de demonstração num espaço de 3 minutos, do seguinte modo:

- 1 Rode um dos comandos para a esquerda, para a posição **>>**.
- 2 Rode o mesmo comando para a direita, para a posição 1.
- 3 Rode o mesmo comando para a esquerda, para a posição 0.
O anel luminoso dos comandos acende a amarelo.
- 4 Rode o mesmo comando para a direita, para a posição 1. A indicação **ON** acende-se e o anel luminoso está verde.
Aguarde 5 segundos. A indicação **OFF** acende-se e o anel luminoso muda para amarelo.

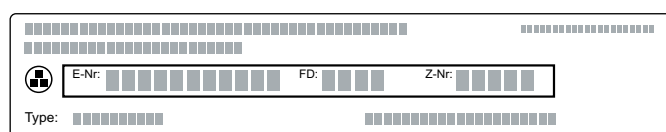
O modo de demonstração foi desativado.

Serviços Técnicos

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

Número E e número FD

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



O número do produto (n.º E) também se encontra na placa de vitrocerâmica. Nas regulações base pode verificar o índice da assistência técnica (KI) e o número de fabrico (n.º FD). Para o efeito, consulte o capítulo → "Regulações base".

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

N.º E

N.º FD

Assistência técnica ☎

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 790

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

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

9001462187 (000214)
pt

GAGGENAU

