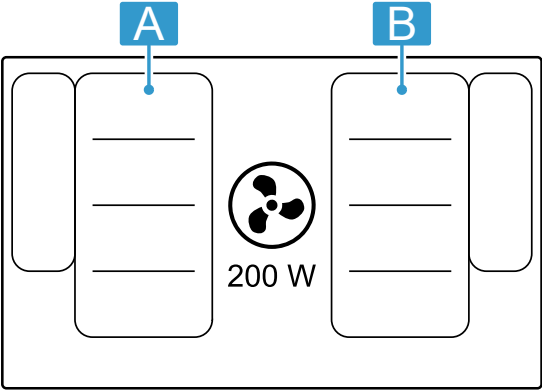


PLACA DE INDUÇÃO FLEXÍVEL COM SISTEMA DE VENTILAÇÃO INTEGRADO

CV492105 CV492105M

GAGGENAU





A/ B	<i>i</i> 2 ¹	<i>P</i> ¹
■ ■ ■	2200 W	3700 W
■	3300 W	3700 W
■ ■	2600 W	3700 W
■ ■	3300 W	3700 W

¹ IEC 60335-2-6

Pode encontrar informações e explicações adicionais online.
Leia o código QR que figura na página de título.



Índice

1	Segurança	3	13	Função Booster	17
2	Evitar danos materiais	6	14	Função do sensor de fritura	18
3	Proteção do meio ambiente e poupança	6	15	Bloquear o painel de comandos para efeitos de limpeza	20
4	Eliminação	7	16	Desligar automático	20
5	Modos de funcionamento	7	17	Regulações base	20
6	Cozedura por indução	7	18	Teste do recipiente para cozinhar	22
7	Familiarização	9	19	Home Connect	23
8	Antes da primeira utilização	11	20	Limpeza e manutenção	25
9	Operação base	11	21	FAQ	29
10	Flex Zone	14	22	Eliminar falhas	31
11	FlexPlus Zone	15	23	Assistência Técnica	33
12	Função do temporizador	16	24	Declaração de conformidade	34

1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

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

1.2 Utilização correta

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

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

Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.
- sob supervisão. Supervisione ininterruptamente cozeduras de curta duração.

- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.
- até uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

Não utilize o aparelho:

- em barcos ou em veículos.
- Com um temporizador externo ou um telecomando em separado. Isto não se aplica para o caso de o funcionamento ser desligado pelos aparelhos incluídos na norma EN 50615.
- para aspirar substâncias ou vapores perigosos ou explosivos.
- para aspirar peças pequenas ou líquidos.

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

dução é seguro quando usado para o fim previsto.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

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

As crianças não podem brincar com o aparelho.

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

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

1.4 Utilização segura

⚠ **AVISO – Risco de asfixia!**

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

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

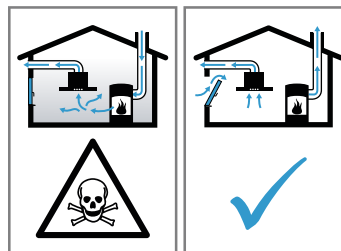
As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

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

⚠ **AVISO – Risco de intoxicação!**

Os gases de combustão aspirados podem levar a intoxicação. As instalações de aquecimento não estanques (p. ex. aparelhos de aquecimento a gás, óleo, madeira ou carvão, esquentadores, caldeiras) retiram ar de combustão do compartimento de instalação e conduzem os gases de exaustão através de um sistema de exaustão (p. ex., uma chaminé). Quando o exaustor está ligado, é retirado ar ambiente à cozinha e aos espaços adjacentes. Sem ar suficiente é criada uma pressão negativa. Os gases tóxicos da chaminé ou da conduta de extração voltam a ser aspirados para

os espaços habitacionais.



- ▶ Certifique-se de que há sempre reposição de ar fresco suficiente quando o aparelho é utilizado no modo de funcionamento em saída de ar em conjunto com instalações de aquecimento não estanques.
- ▶ Um funcionamento isento de perigos apenas é possível, se a pressão negativa no compartimento da instalação de aquecimento não ultrapassar os 4 Pa (0,04 mbar). Isto pode ser conseguido se o ar necessário para a combustão puder ser repostado através de aberturas que não fechem, p. ex., em portas, janelas, em conjunto com uma caixa de entrada/saída de ar ou outras medidas técnicas, que permitam uma circulação de ar suficiente para a combustão. Uma caixa de entrada/saída de ar por si só, não garante a manutenção do valor limite.
- ▶ Consulte sempre a entidade responsável para avaliar a interligação da ventilação de toda a casa e sugerir as medidas adequadas de ventilação.
- ▶ Se o aparelho funcionar exclusivamente em recirculação de ar, não existe qualquer limitação na sua utilização.

⚠ **AVISO – Risco de incêndio!**

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

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

A superfície de cozedura fica muito quente.

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

O aparelho atinge temperaturas altas.

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

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

► Não utilize tampas para a placa de cozinhar. Depois de cada utilização, desligue a placa de cozinhar com os comandos.

► Não espere que a placa de cozinhar se desligue automaticamente, visto que já não existem panelas e frigideiras sobre a mesma.

A gordura acumulada nos filtros de gordura pode incendiar-se.

► Nunca utilize o aparelho sem filtro de gorduras.

► Limpe regularmente os filtros de gorduras.

► Nunca trabalhe com uma chama aberta perto do aparelho (p. ex., flambear).

► Instale o aparelho perto de um fogão para combustíveis sólidos (p. ex., madeira ou carvão), somente se o fogão tiver uma cobertura fechada e não amovível. Não pode haver produção de faíscas.

⚠ **AVISO – Risco de queimaduras!**

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

► Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.

► Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

Grelhas de proteção do fogão podem dar origem a acidentes.

► Nunca utilize grelhas de proteção do fogão.

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

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

A grelha de ventilação fica muito rapidamente quente na placa de cozinhar.

► Nunca pouse a grelha de ventilação sobre a placa de cozinhar.

► Não coloque panelas sobre a grelha de ventilação.

► Não coloque objetos quentes sobre a grelha de ventilação.

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.

► Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

► Se entrarem líquidos quentes no aparelho, remova a grelha de ventilação, o filtro de

gorduras ou o recipiente de transvazamento apenas depois de o aparelho ter arrefecido.

⚠ **AVISO – Risco de choque elétrico!**

Reparações indevidas são perigosas.

► As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.

► Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.

► Se o cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho sofrer algum dano, tem de ser substituído por um cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho específico, disponível junto do fabricante ou da sua Assistência Técnica.

► Se o cabo elétrico deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído por técnicos qualificados.

Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.

► Nunca opere um aparelho danificado.

► Nunca operar um aparelho com a superfície fissurada ou quebrada.

► Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

→ *Página 33*

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

► Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

O isolamento dos cabos de eletrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho.

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

⚠ **AVISO – Risco de ferimentos!**

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

► Mantenha a zona de cozinhar e a base da panela sempre secas.

► Nunca utilizar recipientes para cozinhar congelados.

Ao cozinhar em banho-maria a placa de cozinhar e o recipiente podem quebrar devido a sobreaquecimento.

► O recipiente em banho-maria não pode tocar directamente no fundo do tacho cheio de água.

► Utilizar apenas recipientes resistentes ao calor.

Um aparelho com superfície rachada ou partida pode causar cortes.

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

2 Evitar danos materiais

ATENÇÃO

As bases ásperas de tachos ou frigideiras riscam a vitrocerâmica.

- ▶ Verifique os recipientes.

Cozinhar em vazio pode danificar os recipientes para cozinhar ou o aparelho.

- ▶ Nunca coloque tachos sem conteúdo sobre uma zona de cozinhar quente ou nunca cozinhe em vazio.

Recipientes para cozinhar mal posicionados podem provocar um sobreaquecimento do sistema eletrónico.

- ▶ Nunca coloque frigideiras ou tachos quentes sobre os elementos de comando, visores, aro da placa de cozinhar ou grelha de ventilação.

A queda de objetos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozinhar pode provocar danos.

- ▶ Não deixe cair objetos duros ou afiados sobre a placa de cozinhar.

Os materiais não resistentes ao calor derretem se colocados na zona de cozinhar quente.

- ▶ Não utilize folhas de proteção para fogões.
- ▶ Não utilize folha de alumínio nem recipientes de plástico.

2.1 Visão geral dos danos mais frequentes

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

Dano	Causa	Medida
Nódoas	Alimentos derramados	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador de vidros.
Nódoas	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica.
Riscos	Sal, açúcar ou areia	Não utilize a placa de cozinhar como bancada de trabalho ou zona de arrumação.
Riscos	Bases ásperas de tachos ou frigideiras	Verifique os recipientes.
Alteração da cor	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica.
Alteração da cor	Fricção dos tachos, por ex., alumínio	Levante os tachos ou as frigideiras ao deslocá-los.
Lascas	Açúcar ou alimentos com elevado teor de açúcar	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador de vidros.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

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

3.2 Poupar energia

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

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

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

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

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

Tape os tachos com uma tampa adequada.

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

Levante a tampa o menos possível.

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

Utilize uma tampa de vidro.

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

Utilize tachos e frigideiras com fundos planos.

- ✓ Fundos irregulares aumentam o consumo de energia.

Utilize recipientes para cozinhar adequados à quantidade de alimentos.

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

Cozinhe com pouca água.

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

Mude atempadamente para uma potência de cozedura mais baixa. Utilize uma potência de continuação de cozedura adequada.

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

Adaptar o nível de ventilação à intensidade dos vapores de cozedura.

- ✓ Um nível de ventilação inferior significa um menor consumo de energia.

- ✓ Utilize o nível intensivo apenas em caso de necessidade.

No caso de vapores de cozedura intensos, seleccionar atempadamente um nível de ventilação superior.

- ✓ Haverá uma menor dispersão dos odores pelo espaço.

Desligar o aparelho quando já não for necessário.

✓

Assegurar um arejamento adequado ao cozinhar.

- ✓ O aparelho funciona de modo mais eficiente e com menos ruídos de funcionamento.

Limpar ou substituir o filtro nos intervalos indicados.

- ✓ A eficácia dos filtros mantém-se.

4 Eliminação

4.1 Eliminar o aparelho usado

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

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



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

5 Modos de funcionamento

Pode utilizar o seu aparelho no modo de funcionamento em saída de ar ou recirculação de ar.

5.1 Função com exaustão de ar

O ar aspirado é limpo na sua passagem pelo filtro de gordura e encaminhado para o exterior através de um sistema de tubagem.



O ar não pode ser desviado para uma chaminé, que seja usada para gases de escape de aparelhos que queimem gás ou outros combustíveis (não se aplica a aparelhos de circulação de ar).

- Caso o ar evacuado tenha de ser encaminhado por uma chaminé de exaustão de fumos ou de gases queimados que não esteja em funcionamento, é necessária uma autorização da entidade supervisora da instalação dos aparelhos de queima.
- Se o ar evacuado for encaminhado através da parede exterior, deve ser utilizada uma conduta telescópica.

5.2 Funcionamento por recirculação de ar

O ar aspirado é limpo através da sua passagem pelo filtro de gorduras e por um filtro anti-cheiros e conduzido, de novo, para o compartimento.



Para se poder eliminar os odores no modo de funcionamento em recirculação de ar, tem de ser montado um filtro anti-cheiros. Para poder tirar proveito das diversas possibilidades de utilização do aparelho com funcionamento por recirculação de ar, verifique o nosso folheto ou consulte o seu distribuidor. Pode adquirir os acessórios necessários junto do distribuidor, da assistência ao cliente ou na loja online.

Nota: Se cozinhar de forma intensiva e prolongada, será enviada humidade para o ar ambiente. Se usar o aparelho no modo de funcionamento em recirculação de ar, recomendamos que areje adequadamente a cozinha, p. ex., abrindo por momentos uma janela, para remover a humidade em excesso.

6 Cozedura por indução

6.1 Vantagens de cozinhar por indução

Cozinhar por indução difere substancialmente da forma de cozinhar convencional. O calor é gerado diretamente no recipiente. Isso proporciona uma série de vantagens:

- Poupança de tempo nos cozidos e fritos.
- Poupança de energia.
- Maior facilidade de conservação e limpeza. Os alimentos derramados não queimam tão depressa.

- Controlo da transmissão de 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 a transmissão de calor, quando retira o recipiente do disco, sem o desligar previamente.

6.2 Recipientes para cozinhar

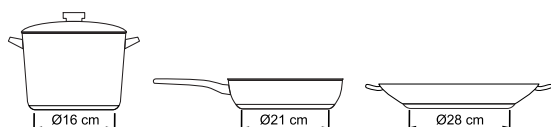
Apenas os recipientes para cozinhar ferromagnéticos são adequados para a cozedura por indução.

Por exemplo:

- Recipientes para cozinhar de aço esmaltado
- Recipientes para cozinhar de ferro fundido
- Recipiente para cozinhar especial adequado para indução em aço inoxidável

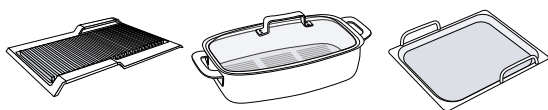
Com Teste do recipiente para cozinhar verifica se o recipiente para cozinhar é adequado.

Para obter um bom resultado de cozedura, deve garantir que a área ferromagnética do fundo do recipiente corresponde ao tamanho do disco. Se o recipiente para cozinhar que se encontra num disco não for detetado, coloque-o num disco com menor diâmetro.

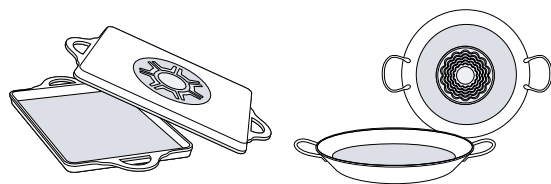


Se utilizar a Flex Zone como disco único, pode utilizar recipientes para cozinhar maiores, especialmente adequados para esta área. Pode obter mais informações sobre o posicionamento do recipiente para cozinhar em .

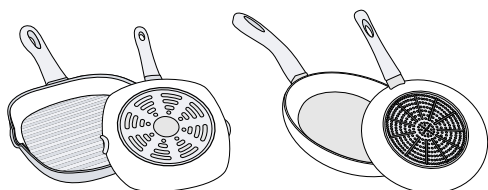
→ "Flex Zone", Página 14



Em alguns recipientes para cozinhar por indução, o fundo não é totalmente ferromagnético: num recipiente grande com um fundo ferromagnético mais pequeno, apenas será aquecida a área ferromagnética. Deste modo, o calor não é distribuído uniformemente. Por isso, a zona não ferromagnética pode apresentar uma temperatura demasiado baixa para cozinhar.



Fundos de recipientes para cozinhar com partes de alumínio reduzem a área ferromagnética. Isto pode reduzir a potência de saída e o recipiente para cozinhar só é insuficientemente detetado ou não o é de todo e, portanto, não é suficientemente aquecido.



Recipientes para cozinhar não adequados

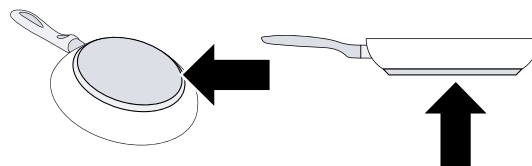
Nunca utilize placas difusoras ou recipientes para cozinhar de:

- aço normal de pouca espessura
- vidro
- barro
- cobre
- alumínio

Qualidade do fundo do recipiente para cozinhar

A qualidade do fundo do recipiente para cozinhar pode influenciar o resultado de cozedura. Recipientes para cozinhar de materiais que distribuem uniformemente o calor na panela, por ex., panelas com "base sanduíche" de aço inoxidável, poupam tempo e energia.

Utilizar preferencialmente recipientes para cozinhar com fundos planos, pois fundos irregulares dos recipientes prejudicam a transmissão de calor.



Recipiente para cozinhar em falta ou tamanho desadequado

Se não colocar qualquer recipiente para cozinhar no disco selecionado ou o material do recipiente não for adequado ou não tiver o tamanho correto, a indicação do disco pisca. Para que a indicação se apague, colocar um recipiente para cozinhar adequado no disco. Se não colocar um recipiente para cozinhar adequado no disco dentro de 9 minutos, este desliga-se automaticamente.

Recipiente para cozinhar vazio ou recipiente para cozinhar com fundo fino

Não aquecer recipientes para cozinhar vazios nem utilizar recipientes para cozinhar com fundo fino. A placa de cozinhar está equipada com um sistema de segurança interno. Um recipiente para cozinhar vazio pode aquecer tão rapidamente que a função "Desligar automático" não reage atempadamente. Isso cria uma temperatura demasiado elevada, que derrete o fundo do recipiente para cozinhar e danifica a placa de vidro. Neste caso, não tocar no recipiente para cozinhar e desligar o disco. Se o disco não voltar a funcionar após ter arrefecido, contacte a Assistência Técnica.

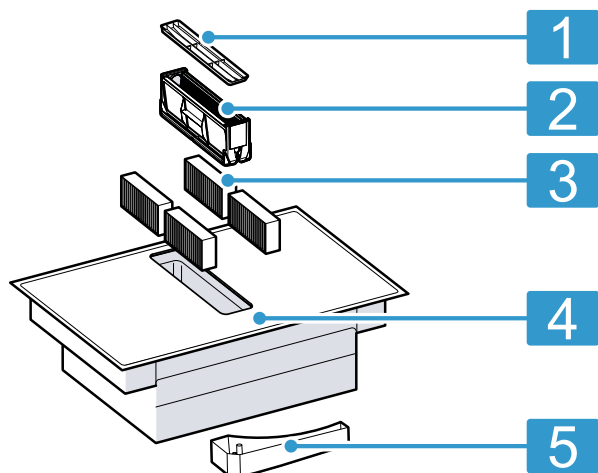
Deteção de recipiente para cozinhar

Cada disco possui um limite mínimo para a deteção de recipientes para cozinhar, que depende do diâmetro ferromagnético e do material do fundo do recipiente. Utilizar, por este motivo, o disco que melhor corresponde ao diâmetro do fundo da panela.

7 Familiarização

7.1 O seu novo aparelho

Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu aparelho.



1 Grelha de ventilação

2 Filtro de gordura

3 Filtro de odores no modo de funcionamento em recirculação de ar ou filtro acústico no modo de funcionamento em saída de ar

4 Painel de comandos

5 Recipiente de transvazamento

7.2 Acessório especial

Conforme o tipo de instalação do aparelho, estão disponíveis diferentes acessórios que poderá adquirir numa loja especializada, junto do nosso Serviço de Assistência Técnica ou através da nossa página Web oficial.

Filtro anti-cheiros	CA282112
Filtro acústico	CA084010
Kit ar circulante não conduzido	CA08201.
Kit ar circulante conduzido, bancada de trabalho de 60 cm	CA08206.
Kit ar circulante conduzido, bancada de trabalho de 70 cm	CA08207.
4 comandos, pretos	CKI440000
4 comandos, aço inoxidável	CKI440010
Teppan Yaki de material multicamadas	CA051300
Chapa de grill de alumínio fundido	CA052300

7.3 Painel de comandos

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



Campos táteis

Os campos táteis são superfícies sensíveis ao toque. Para seleccionar uma função, toque na zona correspondente.

	Bloquear o painel de comandos para efeitos de limpeza
--	-------------------------------------------------------

	Ligar a função Sensor de fritura
	Ativar o nível intensivo para a ventilação ¹
	Abra as regulações base
	Seleção dos níveis do ventilador / Regule função do temporizador
	Reponha a indicação de saturação ¹

¹ O símbolo pode acender a laranja ou branco.

	Ligue o cronómetro
	Regular o temporizador

Indicações no visor

As indicações apresentam os valores e as funções ajustados.

	Estado de funcionamento
	Disco
	Níveis de potência
	Níveis do ventilador
	Função Sensor de fritura
	Função PowerBoost para discos / nível intensivo para ventilação
	Calor residual
	Temporizador
	Função de cronómetro
	Bloqueio do painel de comandos para fins de limpeza
	Função flex ativada
	Função flex desativada
	Função FlexPlus ativada
	A ventilação está ligada ¹
	Nível intensivo para a ventilação ¹
	Função de intervalo para ventilação
	Modo automático para ventilação
	Indicação da temperatura do sensor de fritura
	Funcionamento posterior do ventilador
	Indicação de saturação de filtros anti-cheiros ¹
	Rede doméstica

Campos táteis e indicações

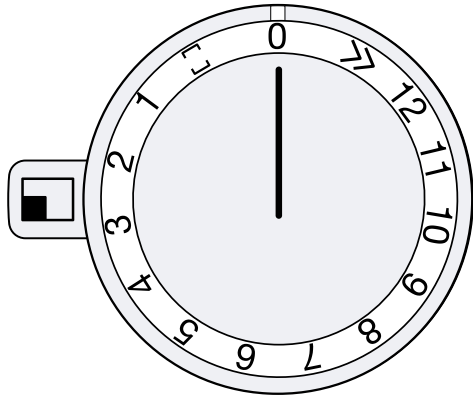
Ao ligar a placa de cozinhar acendem os símbolos dos campos táteis atualmente disponíveis. As indicações das zonas de cozinhar ou das funções selecionadas acendem a cor de laranja. Toque num símbolo para ativar a respetiva função. Ouve-se um sinal de confirmação.

- Mantenha o painel de comandos limpo e seco. A humidade prejudica o funcionamento.
- Não coloque recipientes para cozinhar perto das indicações e dos campos táteis. O sistema eletrónico pode sobreaquecer.

Comandos

Os comandos permitem regular algumas funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação. As marcações no comando indicam a atribuição à respetiva zona de cozinhar e a regulação da potência de

cozedura de 1 a 12 ou a função PowerBoost e a função Flex.



0 - 12	Regular a potência de cozedura
	Ativar a função PowerBoost
	Ativar a função Flex
	Regular zona de cozinhar à frente, lado esquerdo
	Regular zona de cozinhar atrás, lado esquerdo
	Regular zona de cozinhar atrás, lado direito
	Regular zona de cozinhar à frente, lado direito

Indicações nos anéis luminosos

Cada comando dispõe de um anel luminoso com diferentes possibilidades de indicação. O anel luminoso no comando acende-se a laranja durante o funcionamento. Pode optar entre dois tons de cor. Se tiver montados vários aparelhos lado a lado, pode alterar os tons de cores nas regulações dos aparelhos para que todos os anéis luminosos acendam com o mesmo tom de cor.
→ "Mudar a cor do anel luminoso", Página 14

Indicação	Nome
Desligado	Aparelho DESLIGADO
Aceso: laranja	Aparelho LIGADO
Pisca: laranja	Aparelho DESLIGADO Indicação do calor residual
Aceso: azul	Home Connect
Pisca: azul	Home Connect, aparelho liga-se à rede doméstica
piscar alternado: laranja e branco	Desativação de segurança, falha de energia
piscar alternado: amarelo e magenta	Falha do aparelho. Contacte a assistência técnica.
Aceso: durante alguns segundos a verde e depois a amarelo	Aparelho iniciado na primeira ligação ou após uma falha de corrente

¹ O símbolo pode acender a laranja ou branco.

7.4 Zonas de cozinhar

Aqui encontra uma vista geral das diferentes conexões dos discos.

Pode consultar mais informações sobre recipientes para cozinhar adequados para a cozedura por indução em Cozinhar com indução.

→ "Cozedura por indução", *Página 7*

Símbolo	Tipo de discos	Ativar
	Disco simples	Utilize um recipiente para cozinhar com o tamanho adequado.
	Disco flexível	Para mais informações, consulte Disco flexível. → <i>Página 14</i>
	Disco FlexPlus	O disco FlexPlus liga-se sempre em conjunto com um dos discos flexíveis. Para mais informações, consulte Disco FlexPlus. → <i>Página 15</i>

7.5 Indicação de calor residual

A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual de dois níveis para cada disco. Indica que um disco ainda está quente. Não toque no disco 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

O anel luminoso no comando pisca.

Se estava ativo o disco FlexPlus, acende ainda a indicação do disco FlexPlus.

Se tirar o recipiente do disco durante a cozedura, a indicação da potência de cozedura pisca e o anel luminoso no comando acende a laranja.

Se desligar o disco, a indicação de calor residual acende-se e o anel luminoso pisca no comando. Mesmo que a placa de cozinhar já esteja desligada, a indicação de calor residual continua acesa enquanto o disco ainda estiver quente.

8 Antes da primeira utilização

Efetue as regulações para a primeira colocação em funcionamento. Limpe o aparelho e os acessórios.

8.1 Configurar o Home Connect

- Configurar Home Connect.
→ "Home Connect", *Página 23*

8.2 Regular o modo de funcionamento

Requisito: Quando é fornecido, o aparelho está regulado para o modo de funcionamento em recirculação de ar.

- Para mudar o aparelho para o modo de funcionamento em saída de ar, veja Regulações base
→ *Página 20*.

8.3 Tons de cor dos anéis luminosos

O anel luminoso no comando acende-se a laranja durante o funcionamento. Pode optar entre dois tons de cor.

Pode alterar os tons de cor para que todos os anéis luminosos de vários aparelhos acendam com o mesmo tom de cor.

→ "Mudar a cor do anel luminoso", *Página 14*

9 Operação base

9.1 Ligar a placa de cozinhar

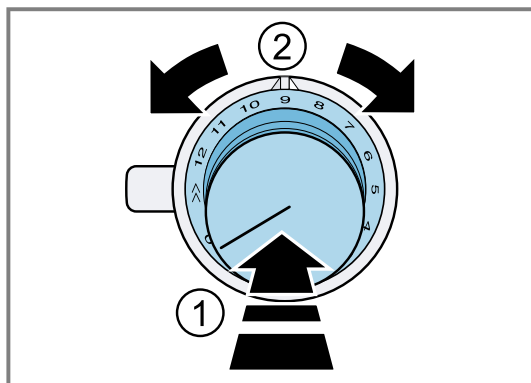
Notas

- Se o aparelho não tiver estabelecido qualquer ligação com a rede doméstica ou se a ligação tiver sido interrompida, é ativada sempre a configuração inicial da ligação à rede quando ligar a placa de cozinhar.
- Nunca utilize o aparelho sem filtro e recipiente de transvazamento.
- Se colocar um recipiente para cozinhar num disco flexível, a placa de cozinhar reconhece o recipiente e o disco é selecionado automaticamente. Pode obter mais informações em .
→ "Flex Zone", *Página 14*
- Se não existir nenhum recipiente sobre o disco ou se o aparelho não reconhecer o recipiente, a potência de cozedura selecionada pisca e o anel luminoso no comando acende a laranja. O aparelho desliga o dis-

co após aprox. 9 minutos. O anel luminoso no comando pisca. Rode o comando para 0, o anel luminoso no comando apaga-se.

1. Utilize recipientes para cozinhar com um diâmetro adequado.
 - Certifique-se que a base do recipiente não sobressai dos discos marcados.
2. Selecione o disco com o comando.

3. Pressione o comando para dentro e rode-o para a potência de cozedura pretendida.



- ✓ A potência de cozedura selecionada acende no visor.
- ✓ O anel luminoso no comando acende-se.

Notas

- Para proteger os componentes eletrônicos do aparelho de sobreaquecimento ou de picos de corrente, a placa de cozinhar pode limitar temporariamente o nível de potência.
- Para evitar a emissão de ruídos do aparelho, a placa de cozinhar pode limitar temporariamente o nível de potência.

9.2 Desligar a placa de cozinhar

- ▶ Rode todos os comandos para 0.
- ✓ A indicação de calor residual acende e o anel luminoso no comando pisca até que a zona de cozinhar arrefeça.

Regulações recomendadas para cozinhar

Nesta vista geral fica a saber quais as potências de cozedura adequadas para determinados alimentos. O tempo de cozedura pode variar em função do tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos.

Potência de cozedura	Método de cozedura	Exemplos
11-12	Cozedura inicial	Água
	Saltear	Carne
	Aquecer	Gordura/óleo, líquidos
	Ferver	Sopas, molhos
	Branquear	Legumes
7-10	Assar	Carne, batatas
6-8	Assar	Peixe
8-9	Cozer	Pratos à base de farinha, pratos à base de ovo, p. ex., crepe
	Continuar a cozinhar com o recipiente sem tampa	Massas alimentícias, líquidos
7-8	Alourar	Farinha, cebolas
	Torrar	Amêndoas, pão ralado
	Derreter	Toucinho/bacon
	Reduzir	Bases, molhos
6-7	Escalfar com o recipiente sem tampa	Bolinhos, bolinhos de batata, acompanhamentos para sopa, carne para fazer sopa, ovos escalfados
5-6	Escalfar com o recipiente sem tampa	Salsichas cozidas
6-7	Cozinhar a vapor	Legumes, batatas, peixe

9.3 Indicações para cozinhar

Aqui encontra uma vista geral de indicações de confecção úteis de alimentos ou sobre a utilização dos recipientes para cozinhar.

- Ao aquecer puré, sopas cremosas ou molhos espessos, mexa 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.
- Coloque uma tampa no recipiente para cozinhar após o processo de cozedura, até servir o prato.
- Para cozinhar com a panela de pressão, observe as instruções do fabricante.
- Não cozinhe os alimentos durante demasiado tempo, para conservar o valor nutritivo. O temporizador permite-lhe regular o tempo de cozedura ideal.
- Preste atenção para que o óleo não faça fumo.
- Para alourar os alimentos, salteie-os sucessivamente e em pequenas doses.
- Alguns recipientes para cozinhar podem alcançar altas temperaturas durante a cozedura. Utilize, por conseguinte, pegas de cozinha.
- Poderá obter recomendações para cozinhar de modo energeticamente eficiente em .
→ "Poupar energia", Página 6

Potência de cozedura	Método de cozedura	Exemplos
	Guisar	Legumes, fruta, peixe
	Estufar	Rolinhos, assados, legumes
3-4	Estufar	Carne de vaca guisada
4-5	Cozinhar com tampa	Sopas, molhos
3-4	Descongelação automática	Produtos ultracongelados
	Demolhar	Arroz, leguminosas, legumes
	Solidificar	Pratos de ovos, p. ex. omelete
1-2	Aquecer / Manter quente	Sopas, legumes em molho
1	Aquecer / Manter quente	Guisados
	Derreter	Manteiga, chocolate

9.4 Ligar o nível de potência da ventilação

Notas

- No caso de recipientes altos não pode ser garantida uma potência de exaustão otimizada. Pode melhorar a potência de exaustão com uma tampa colocada na diagonal.
- Não tape as aberturas de ventilação com objetos. Não coloque objetos sobre a grelha de ventilação. Caso contrário, a potência da ventilação irá diminuir.
- Adapte a potência do ventilador sempre às condições atuais. Regule um nível de potência elevado em caso de vapores de cozinha intensos.

Requisito: O funcionamento automático está ligado.

→ "Regulações base", Página 20

- ▶ Selecione uma potência de cozedura com um comando.
- ✓ A ventilação arranca.

9.5 Alterar o nível de potência da ventilação

- ▶ Regule o nível de potência pretendido com — ou +.
- ✓ O nível de potência regulado acende-se.

9.6 Desligar o nível de potência da ventilação

- ▶ Com —, regule o nível de potência 0.

9.7 Ligar o nível intensivo

Se sentir um odor ou uma névoa muito forte, pode usar o nível intensivo.

- ▶ Prima >>.
- ✓ O nível intensivo está ligado.
- ✓ >> acende-se.
- ✓ Após aprox. 6 minutos, o aparelho regressa automaticamente ao nível de potência 3.

9.8 Desligar o nível intensivo

- ▶ Prima >>.
- ✓ O nível intensivo está desligado.

9.9 Funcionamento automático com controlo por sensores

Durante o funcionamento automático, um sensor no aparelho reconhece a intensidade dos odores de cozedura e de fritura. A velocidade do ventilador ideal é liga-

da automaticamente, de forma progressiva, consoante a regulação da sensibilidade do sensor. Se o controlo por sensores reagir demasiado fraco ou demasiado forte, pode alterar a regulação da sensibilidade do sensor.

Ligar o funcionamento automático com controlo por sensores

- ▶ Nas regulações base, estipular a regulação para o funcionamento automático.
→ "Regulações base", Página 20
- ✓ O nível de potência ideal é regulado automaticamente com auxílio de um sensor.

Desligar o funcionamento automático com controlo por sensores

- ▶ Prima — até acender um outro nível de potência ou 0.
- ✓ O funcionamento automático com controlo por sensores está desligado.

9.10 Funcionamento posterior do ventilador

O funcionamento posterior do ventilador só se inicia caso pelo menos uma zona de cozinhar tenha estado ligada durante um minuto, no mínimo. Depois de desligar a zona de cozinhar, o sistema de ventilação continua a trabalhar durante alguns minutos, de modo a eliminar vapores de cozinha que possam ainda existir. Depois disso, o sistema de ventilação desliga-se automaticamente.

Se desligar todas as zonas de cozinhar, acendem-se 7 e 8. O funcionamento posterior do ventilador está ligado.

Se ligar uma zona de cozinhar, o funcionamento posterior do ventilador desliga-se.

Desligar o funcionamento posterior do ventilador

- ▶ Com —, regule o nível de potência 0.
- ✓ O funcionamento posterior do ventilador é terminado.

9.11 Ligar a ventilação intermitente

Na ventilação intermitente, o aparelho liga a ventilação durante 6 minutos, de hora em hora.

Requisito: Está selecionada uma potência de cozedura.

- ▶ Prima + ou — as vezes necessárias até 3 acender.
- ✓ A ventilação intermitente está ativada.

Nota: Se desligar o aparelho, a ventilação intermitente permanece ligada.

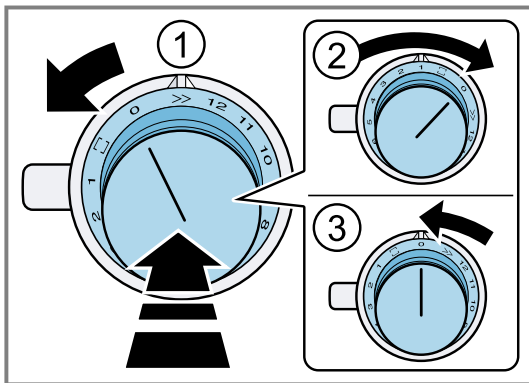
9.12 Desligar a ventilação intermitente

- ▶ Com —, regule o nível de potência 0.
- ✓ A ventilação intermitente está desligada.

9.13 Mudar a cor do anel luminoso

Nota: O anel luminoso no comando acende-se a cor de laranja durante o funcionamento. Pode optar entre um cor de laranja mais claro ou mais escuro.

1. Realize as seguintes operações sem interrupções.
2. Pressione o comando para dentro e rode-o um encaixe para a esquerda, para >>.
Deixe o comando pressionado para dentro.
3. Rode o comando dois encaixes para a direita, para 1.
Deixe o comando pressionado para dentro.
4. Rode o comando dois encaixes para a esquerda, para 0.



- ✓ ⚡ acende-se.
- ✓ O anel luminoso no comando acende-se a amarelo.
- ✓ O menu para mudar o cor de laranja está aberto.

5. Pressione o comando para dentro e rode-o um encaixe para a direita, para 1.
- ✓ Após cerca de 5 segundos, o anel luminoso no comando acende-se a verde.
- ✓ A cor está mudada.

Repor a cor

Requisito: Encontra-se no menu para mudar o cor de laranja.

→ "Mudar a cor do anel luminoso", Página 14

- ▶ Para repor a regulação, pressione o comando para dentro e rode-o um encaixe para a esquerda, para 0 e novamente um encaixe para a direita, para 1.
- ✓ O anel luminoso no comando acende-se a verde.

Sair do menu e memorizar as regulações

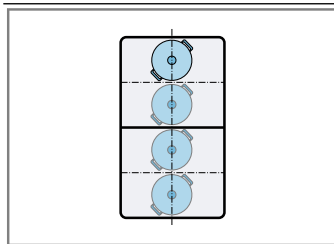
1. Realize as seguintes operações sem interrupções.
2. Pressione o comando para dentro e rode-o dois encaixes para a esquerda, para >>.
Deixe o comando pressionado para dentro.
3. Rode o comando três encaixes para a direita, para 1.
Deixe o comando pressionado para dentro.
4. Rode o comando dois encaixes para a esquerda, para 0.
- ✓ O anel luminoso no comando apaga-se.
- ✓ As regulações são memorizadas.

10 Flex Zone

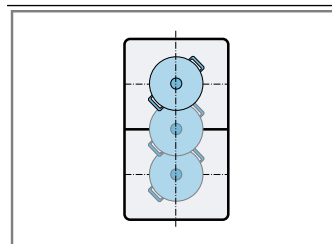
Pode utilizar a zona de cozinhar flexível como zona de cozinhar única ou como duas zonas de cozinhar independentes. A zona de cozinhar Flex é composta por quatro indutores. Os indutores funcionam de modo independente entre si e ativam apenas a zona da placa de cozinhar coberta pelo recipiente de cozinhar.

10.1 Posições do recipiente no caso de zona de cozinhar única

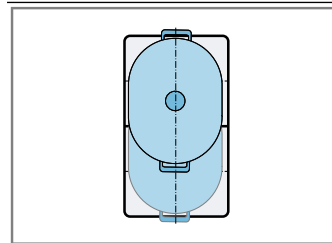
Aqui obtém uma vista geral sobre o posicionamento dos recipientes para cozinhar.
Para garantir uma boa identificação da panela e distribuição do calor, posicionar o recipiente de forma centrada.



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



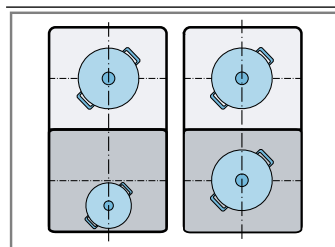
Para um diâmetro superior a 13 cm, posicione o recipiente numa das três posições, de acordo com a figura.



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

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

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



Utilize apenas um recipiente em cada zona de cozinhar.

10.3 Utilizar a zona de cozinhar Flex como zona de cozinhar única

Requisito: As zonas de cozinhar estão unidas.

→ "Unir as duas zonas de cozinhar", Página 15

► Utilize toda a zona de cozinhar.

Unir as duas zonas de cozinhar

1. Colocar o recipiente para cozinhar.
 2. Rode um dos comandos um encaixe para a direita, para 0.
 3. Selecione a potência de cozedura com o outro comando.
- ✓ 0 acende-se.
 - ✓ A potência de cozedura acende-se nas indicações dos dois discos.
 - ✓ O disco flexível está ativado.

Alterar a potência de cozedura

- Altere a potência de cozedura com o comando utilizado para selecionar a potência de cozedura.

Adicionar novo recipiente para cozinhar

1. Coloque o novo recipiente para cozinhar.
 2. Rode o comando com que selecionou o disco flexível um encaixe para a direita, para 0 e, em seguida, um encaixe para a esquerda, para 0.
- ✓ O novo recipiente para cozinhar é identificado e a potência de cozedura previamente selecionada é mantida.

Nota: Se mudar de lugar ou levantar o recipiente para cozinhar na zona de cozinhar utilizada, a placa de cozinhar inicia uma procura automática e a potência de cozedura previamente selecionada é mantida.

Separar as zonas de cozinhar

- Rode o comando com que selecionou o disco flexível um encaixe para a direita, para 0.
- ✓ A indicação 0 acende-se.
 - ✓ O disco flexível está desativado.
 - ✓ Os dois discos funcionam como dois discos independentes.

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

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

- Utilize a zona de cozinhar Flex como duas zonas de cozinhar independentes.

→ "Operação base", Página 11

11 FlexPlus Zone

A placa de cozinhar dispõe de duas zonas de cozinhar FlexPlus, que se encontram ao lado das duas zonas de cozinhar flexíveis e que estão em funcionamento juntamente com a respetiva zona de cozinhar Flex direita ou esquerda. Deste modo, pode utilizar recipientes maiores e obter melhores resultados de cozedura.

Cada um das duas zonas de cozinhar FlexPlus ativa-se sempre em conjunto com a respetiva zona de cozinhar Flex direita ou esquerda. Não pode ativar a zona de cozinhar FlexPlus e a zona de cozinhar Flex em separado.

11.1 Indicações sobre o posicionamento do recipiente para cozinhar

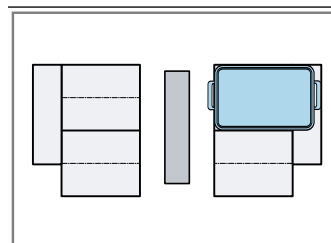
Aqui obtém uma vista geral sobre o posicionamento dos recipientes para cozinhar.

Dependendo do tamanho do recipiente e da superfície de cozedura coberta, pode ativar o disco flexível como dois discos independentes ou como um disco único.

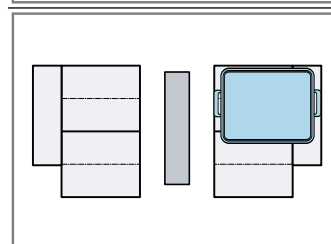
→ "Flex Zone", Página 14

Para garantir uma boa identificação da panela e distribuição do calor, posicione o recipiente de forma centrada. Certifique-se de que o recipiente cobre o disco lateral e o disco FlexPlus.

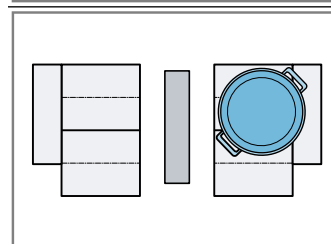
Não utilize a Teppan Yaki ou a chapa de grill com o disco FlexPlus.



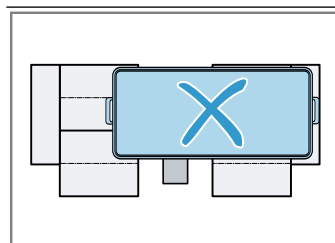
Recipientes para cozinhar compridos: ative o disco flexível como dois discos independentes.



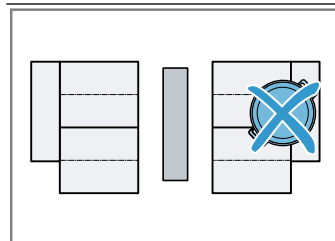
Recipientes para cozinhar compridos: ative o disco flexível como um disco único.



Recipientes para cozinhar redondos: ative o disco flexível como um disco único.



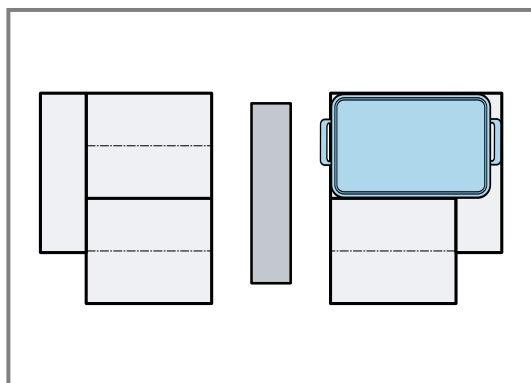
O recipiente não deve cobrir em simultâneo ambos os discos FlexPlus.



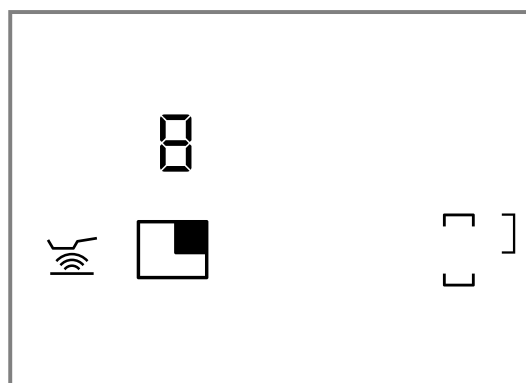
Não utilize recipientes para cozinhar redondos que não cubram por completo o disco FlexPlus.

11.2 Ativar a zona de cozinhar FlexPlus

1. Coloque o recipiente para cozinhar sobre a zona de cozinhar.
2. Certifique-se de que o recipiente cobre a zona de cozinhar FlexPlus.



3. Selecione a zona de cozinhar e a potência de cozedura pretendida.
- ✓ As indicações da zona de cozinhar e a zona de cozinhar FlexPlus acendem-se.



- ✓ A zona de cozinhar FlexPlus está ativada.

11.3 Desative FlexPlus Zone

- ▶ Retire o recipiente da zona de cozinhar.
- ✓ H ou h acende-se.
- ✓ A indicação da zona de cozinhar FlexPlus fica acesa até a indicação de calor residual se apagar.
- ✓ A zona de cozinhar FlexPlus está desativada.

12 Função do temporizador

O seu aparelho dispõe de várias funções para a regulação do tempo de cozedura.

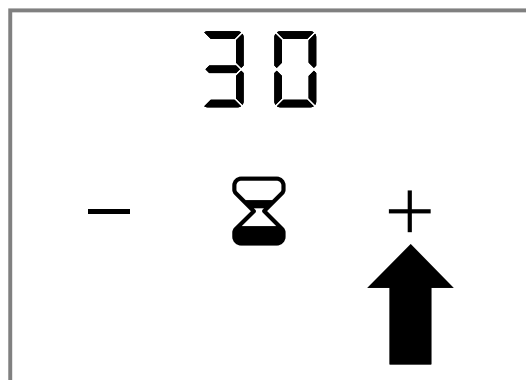
12.1 Temporizador

O temporizador permite-lhe regular um tempo de até 99 minutos, após o qual irá soar um sinal. O temporizador é independente de todas as outras regulações e não desliga automaticamente uma zona de cozinhar.

Regular o temporizador

1. Prima **Σ**.
- ✓ **00**, **-** e **+** acendem-se.

2. Nos próximos 10 segundos, selecione o tempo pretendido com **-** e **+**.
- ▶ Para regular mais rapidamente o tempo, mantenha pressionado **-** ou **+**.



3. Prima **Σ**.
- ✓ O tempo selecionado está confirmado.
 - ✓ Começa a contagem decrescente do tempo.

Alterar o temporizador

1. Prima **Σ**.
2. Altere o tempo com **-** e **+**.

3. Prima Σ .

- ✓ O tempo selecionado está confirmado.

Apagar o temporizador**1. Prima Σ .****2. Com — e +, regule o tempo para 00.****3. Prima Σ .**

- ✓ O tempo foi apagado.

Desligar o temporizador

Requisito: Decorrido o tempo, ouve-se um sinal sonoro. 00 pisca.

► Prima Σ .

- ✓ A indicação apaga-se.
- ✓ O sinal sonoro deixa de ser audível.

12.2 Função de cronómetro

A função de cronómetro indica o tempo, em minutos e segundos (mm.ss), decorrido desde a ativação da função. A função de cronómetro funciona independentemente de todas as outras regulações e não desliga automaticamente um disco.

A duração máxima é 99 minutos e 59 segundos (99.59). Quando este valor é atingido, a indicação recomeça em 00.00.

Ativar a função de cronómetro**1. Selecione a potência de cozedura.**

- ✓ 0 aceso.

2. Prima 0.

- ✓ 00.00 aceso.

- ✓ O tempo começa a decorrer.

Interromper a função de cronómetro**1. Prima 0.**

- ✓ A função de cronómetro é interrompida.

- ✓ As indicações do cronómetro continuam acesas.

2. Prima 0.

- ✓ O tempo na indicação continua a decorrer.

Desativar a função de cronómetro

- Mantenha 0 premido.

- ✓ A função de cronómetro é interrompida.

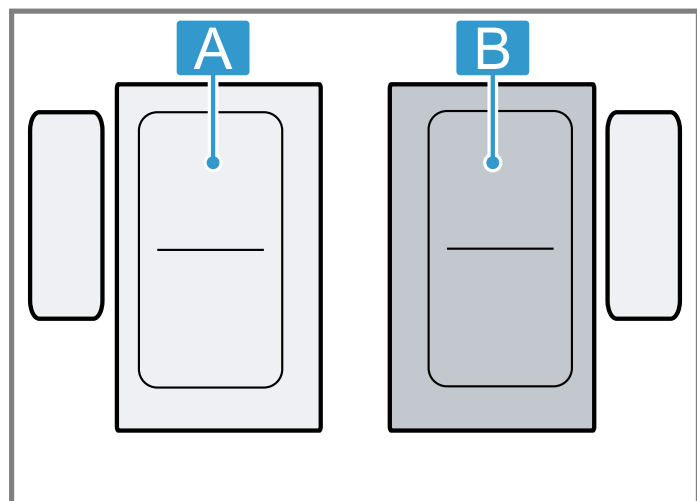
- ✓ As indicações do cronómetro apagam-se.

- ✓ A função de cronómetro está desativada.

13 Função Booster

A função Booster permite-lhe aquecer grandes quantidades de água mais rapidamente do que com a potência de cozedura 12.

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



A Grupo para placa de cozinhar esquerda

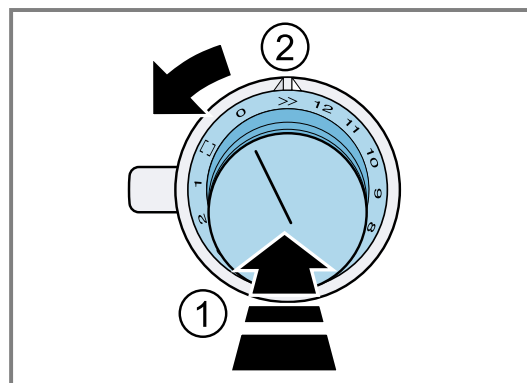
B Grupo para placa de cozinhar direita

Se o outro disco do mesmo grupo estiver em funcionamento, piscam P e 12 na indicação do disco selecionado. O aparelho liga então automaticamente a potência de cozedura 12, sem ativar a função Booster. Neste caso, rode o comando do outro disco para 0.

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

13.1 Ativar a função Booster

- Pressione o comando para dentro e rode-o um encaixe para a esquerda, para >>.



- ✓ P e >> acendem-se.

- ✓ A função está ativada.

13.2 Desativar a função Booster

- Pressione o comando para dentro e rode-o para a potência de cozedura pretendida.

- ✓ P e >> apagam-se.

- ✓ A potência de cozedura selecionada acende-se.

- ✓ A função está desativada.

Nota: Em determinadas circunstâncias, a função Booster desliga-se automaticamente, para proteger os elementos eletrónicos no interior da placa de cozinhar. Neste caso, o aparelho regula automaticamente a potência de cozedura 12.

→ "Desativar a função Booster após a desativação de segurança", Página 18

13.3 Desativar a função Booster após a desativação de segurança

Requisito: O aparelho regulou automaticamente a potência de cozedura 12.

- Rode o comando para 0 ou para uma potência de cozedura pretendida.

14 Função do sensor de fritura

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

14.1 Vantagens ao fritar

- A zona de cozinhar apenas aquece quando isso é necessário para manter a temperatura. Isso poupa energia e evita-se que o óleo ou a gordura sobreaqueça.
- A função do sensor de fritura indica quando a frigideira vazia tiver alcançado a temperatura ideal para a adição do óleo e a subsequente junção dos alimentos.

Notas

- Não tape a frigideira. Caso contrário, a função não é ativada corretamente. Utilize uma proteção anti-salpicos, para evitar salpicos de gordura.
- Utilize um óleo ou gordura adequado para pratos fritos. Se utilizar manteiga, margarina, azeite virgem 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 fritura não será ativado corretamente.

14.2 Níveis de temperatura:

Níveis		Adequado para
1	Muito baixo	Preparação e redução de molhos, refogados de legumes e cozinhar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina.
2	Baixo	Cozinhar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina, p. ex., omeletas.
3	Baixo - médio	Cozinhar peixe e alimentos grossos, como, p. ex., almôndegas e salsichas.
4	Médio - alto	Cozinhar bifes, bem passados, produtos ultracongelados panados, alimentos finos como escalopes, tiras de carnes e legumes.
5	Alto	Fritar alimentos a altas temperaturas, p. ex., bifes mal passados ou no ponto, panquecas de batata e batatas assadas

14.3 Recipientes para cozinhar recomendados

Para esta função foi desenvolvido um recipiente para cozinhar especial que permite obter resultados ideais. Pode adquirir os recipientes recomendados através do Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou na nossa loja online www.gaggenau.com.

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

14.4 Recomendações para cozinhar com o sensor de fritura

A tabela mostra que nível de temperatura 8 é apropriado para cada alimento. O tempo de fritura (⌚ min) pode variar conforme o tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos.

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

	8	⌚ min
Carne		
Escalopes, simples ¹	4	6-10
Escalopes, panados ¹	4	6-10
Filetes ²	4	6-10
Costeletas ¹	3	10-15
Cordon bleu ¹	4	10-15
Escalopes à vienense ¹	4	10-15
Bife, mal passado, 3 cm de espessura ²	5	6-8
Bife, no ponto, 3 cm de espessura ²	5	8-12
Bife, bem passado, 3 cm de espessura ¹	4	8-12
Peito de aves, 2 cm de espessura ¹	3	10-20
Carne cortada em tiras ³	4	7-12
Gyros ³	4	7-12
Toucinho ¹	2	5-8
Carne picada ³	4	6-10
Hambúrguer, 1,5 cm de espessura ¹	3	6-10

¹ Virar com frequência.



² Adicionar óleo e alimentos após o sinal sonoro.

³ Mexer com regularidade.

	⌘	⌚ min
Almôndegas, 2 cm de espessura ¹	3	10-20
Almôndegas recheadas ¹	3	10-20
Salsichas escaldadas ¹	3	8-20
Salsichas frescas ¹	3	8-20
Peixe		
Filetes de peixe, simples ¹	4	10-20
Filetes de peixe, panados ¹	3	10-20
Gambas ¹	4	4-8
Camarões ¹	4	4-8
Peixe, assado, inteiro ¹	3	10-20
Pratos de ovos		
Ovos estrelados em manteiga ²	2	2-6
Ovos estrelados ³	4	2-6
Ovos mexidos ⁴	2	4-9
Omelete ⁵	2	3-6
Crepes ⁵	5	1,5-2,5
Fatias douradas ⁵	3	4-8
Kaiserschmarrn ⁵	3	10-15
Legumes e leguminosas		
Alho ⁴	2	2-10
Cebolas, cozidas ao vapor ⁴	2	2-10
Rodelas de cebola ⁴	3	5-10
Curgete ¹	3	4-12
Beringela ¹	3	4-12
Pimento ¹	3	4-15
Espargos verdes ¹	3	4-15
Cogumelos ⁴	4	10-15
Legumes estufados em óleo ⁴	1	10-20
Legumes, glaceados ⁴	3	6-10
Batatas		
Saltear batatas cozidas com pele ⁴	5	6-12
Batatas fritas (a partir de batatas cruas) ⁴	4	15-25
Bolinhos de batata ⁵	5	2,5-3,5
Batatas salteadas suíças ²	2	50-55
Batatas glaceadas ⁴	3	10-15
Molhos		
Molho de tomate com legumes ⁴	1	25-35
Molho Bechamel ⁴	1	10-20
Molho de queijo ⁴	1	10-20
Reduzir molho ⁴	1	25-35

	⌘	⌚ min
Molhos doces ⁴	1	15-25
Produtos ultracongelados		
Escalopes ¹	4	15-20
Cordon bleu ¹	4	10-30
Peito de frango ¹	4	10-30
Panados de frango ¹	4	10-15
Gyros ⁴	4	10-15
Kebab ⁴	4	10-15
Filetes de peixe, simples ¹	3	10-20
Filetes de peixe, panados ¹	3	10-20
Barrinhas de peixe ¹	4	8-12
Batatas fritas, na frigideira ⁴	5	4-6
Pratos salteados ⁴	3	6-10
Crepes primavera ¹	4	10-30
Camembert ¹	3	10-15
Outras		
Queijo frito ¹	3	7-10
Croutons ⁴	3	6-10
Refeições prontas secas ⁶	1	5-10
Amêndoas, torradas ⁷	4	3-15
Nozes, torradas ⁷	4	3-15
Pinhões, torrados ⁷	4	3-15

14.5 Ligar o sensor de fritura

- Selecione a potência de fritura adequada.
→ "Recomendações para cozinhar com o sensor de fritura", Página 18
- Coloque o recipiente para cozinhar vazio sobre a zona de cozinhar.
- Selecione o nível de temperatura desejado com o comando.
Para esta função tem à disposição os níveis de temperatura 1 a 5.
→ "Níveis de temperatura:", Página 18
Se selecionar um nível de temperatura superior a 5, o aparelho regula o nível de temperatura 5.
- Prima .
✓  acende a laranja.
✓ *R* e o nível de temperatura selecionado acendem-se.
✓ A função está ativada.
✓ *., -* e *+* acendem até ser alcançado nível de temperatura pretendido. Em seguida, ouve-se um sinal e a indicação da temperatura apaga-se.
- Quando a temperatura de fritura for atingida, deite primeiro o óleo e, em seguida, os alimentos na frigideira.
- Vire os alimentos, para não queimarem.

¹ Virar com frequência.

² Adicionar manteiga e alimentos após o sinal sonoro.

³ Adicionar óleo e alimentos após o sinal sonoro.

⁴ Mexer com regularidade.

⁵ Tempo de duração por dose. Assar sucessivamente.

⁶ Adicionar a água após o sinal sonoro. Assim que a água ferver, adicionar o alimento.

⁷ Adicionar o alimento após o sinal sonoro.


14.6 Desligar o sensor de fritura

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


15 Bloquear o painel de comandos para efeitos de limpeza

Com esta função, pode bloquear o painel de comando por um curto período de tempo para fins de limpeza. Pode remover líquidos derramados sem alterar as regulações selecionadas na placa de cozinhar ligada. A função não tem qualquer efeito sobre os comandos. Pode desligar o aparelho a qualquer momento. Durante o bloqueio, a alimentação elétrica do aparelho está interrompida. Os discos podem ainda estar quentes. A ventilação continua a funcionar.

15.1 Ativar o bloqueio do painel de comandos para fins de limpeza

- ▶ Prima .
- ✓ Ouve-se um sinal.
- ✓ As indicações das funções anteriormente ativadas piscam.
- ✓ O painel de comandos fica bloqueado durante 10 minutos.
- ✓ O aparelho deixa de aquecer.
- ✓ A ventilação continua a funcionar.
- ✓ O temporizador é interrompido.
- ✓ O aparelho desliga-se, caso não desative a função durante os próximos 10 minutos.

15.2 Desativar o bloqueio do painel de comandos para fins de limpeza

- ▶ Prima .
- ✓ A função está desativada.

16 Desligar automático

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

Um sinal sonoro indica que o tempo já passou. O anel luminoso no comando ativado pisca. *FB* acende-se. O disco deixa de aquecer.

16.1 Voltar a ligar o aparelho após a desativação de segurança automática

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

16.2 Tempo de ativação em função das potências de cozedura

A seguinte vista geral mostra o número de horas após o qual a placa de cozinhar se desliga em função da potência de cozedura selecionada.

Potência de cozedura	Número de horas
<i>1</i>	10
<i>2</i> até <i>4</i>	5
<i>5</i> até <i>7</i>	4
<i>8</i>	3
<i>9</i> até <i>10</i>	2
<i>11</i> até <i>12</i>	1



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

17 Regulações base

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

17.1 Vista geral das regulações base

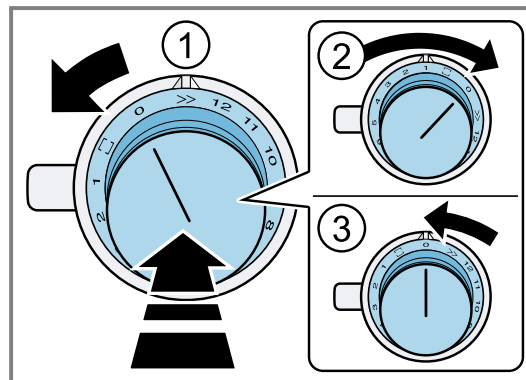
Aqui obtém uma vista geral das regulações base e dos valores predefinidos de fábrica.

Indicação	Seleção
<i>ci</i>	Sinais sonoros  Todos os sinais sonoros estão ativados. ¹  Apenas o sinal de falha está ativado.

¹ Definições de fábrica

Indicação	Seleção
c2	Função de gestão da potência. Limite a potência geral da placa de cozinhar. As regulações disponíveis dependem da potência máxima da placa de cozinhar. OFF Desativada. ¹ 1000 Potência mínima. 1500 2000 ... 9500 Potência máxima da placa de cozinhar.
c3	Verificar os recipientes para cozinhar, resultado do processo de cozedura → "Teste do recipiente para cozinhar", Página 22 0 Não adequado. 1 Não ideal. 2 Adequado.
c4	Regular o modo de funcionamento da circulação de ar ou o modo de funcionamento em recirculação de ar 0 O modo de funcionamento em recirculação de ar está regulado. ¹ 1 O modo de funcionamento em saída de ar está regulado.
c5	Início automático da ventilação OFF Desligado. A ventilação tem, se necessário, de ser ligada manualmente. R Ligado com funcionamento automático. ¹ A ventilação liga-se ao ligar um disco no funcionamento automático. 1/2/3 Ligado com funcionamento manual. A ventilação liga-se ao ligar um disco com um nível do ventilador fixo.
c6	Funcionamento posterior do ventilador R Funcionamento posterior do ventilador com funcionamento automático. ¹ R0 Funcionamento posterior do ventilador com a última regulação selecionada. OFF A ventilação desliga-se juntamente com a placa de cozinhar. Não recomendado para aparelhos com modo de funcionamento em recirculação de ar.
c7	Regular a sensibilidade do sensor para a ventilação 1 Regulação mínima da sensibilidade do sensor. 2 Regulação média da sensibilidade do sensor. ¹ 3 Regulação máxima da sensibilidade do sensor.
c8	Repor as regulações de fábrica OFF Manter as regulações individuais. ¹ 07 Repor as regulações de fábrica.

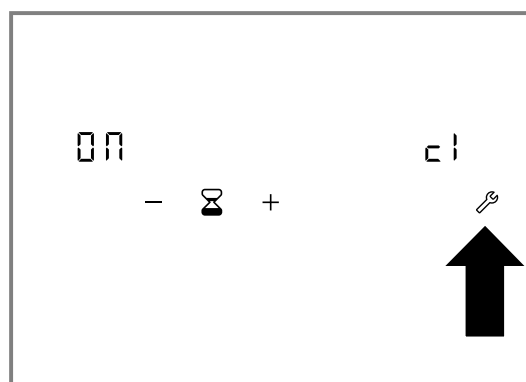
- Pressione um comando qualquer. Com o comando pressionando, execute os seguintes passos sem interrupção:
 - Rode um encaixe para a esquerda, para a posição >>①.
 - Rode o comando três encaixes para a direita, para a posição 1②.
 - Rode o comando dois encaixes para a esquerda, para a posição 0③.



- ✓ O ícone acende-se.
 - ✓ O anel luminoso no comando acende a amarelo.
- Prima . As indicações apresentam as informações sobre o produto.

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

- Prima novamente .



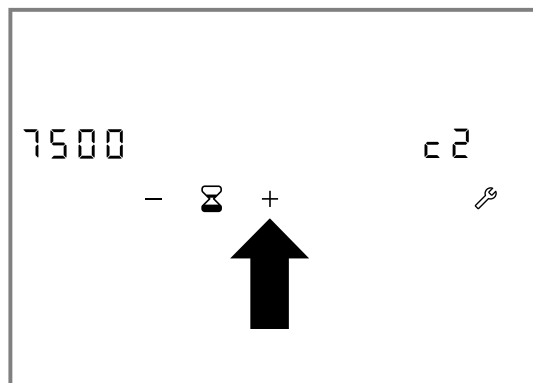
- ✓ O menu Regulações base está aberto.
 - ✓ c1 e 07 acendem-se.
- Prima as vezes necessárias até ser apresentada a função pretendida.

17.2 Abrir o menu Regulações base

Requisito: A placa de cozinhar está desligada.

¹ Definições de fábrica

5. Selecione a regulação pretendida com + e -.



6. Mantenha pressionada, no mínimo, durante 4 segundos.

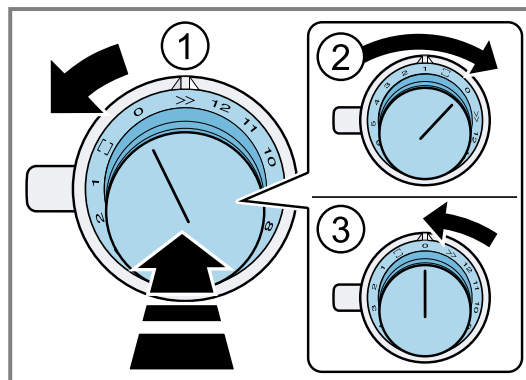
✓ As regulações estão memorizadas.

7. Saia do menu Regulações base. → *Página 22*

17.3 Sair do menu Regulações base

- ▶ Pressione o comando para dentro. Com o comando pressionando, execute os seguintes passos sem interrupção:
 - ▶ Rode um encaixe para a esquerda, para a posição ①.

- ▶ Rode o comando três encaixes para a direita, para a posição 1②.
- ▶ Rode o comando dois encaixes para a esquerda, para a posição 0③.



- ✓ O aparelho memoriza as regulações alteradas.
- ✓ apaga-se.
- ✓ O anel luminoso no comando apaga-se.

Nota: Se não realizar as operações, o aparelho não memoriza as regulações alteradas.

18 Teste do recipiente para cozinhar

Com esta função, pode 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 usada.

Para obter mais informações sobre esta função, visite , e sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente, visite e .

→ "Regulações base", *Página 20*

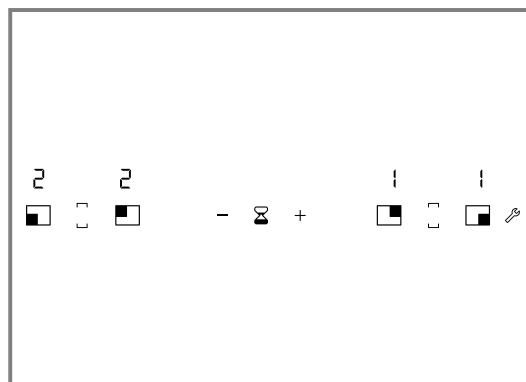
→ "Cozedura por indução", *Página 7*

→ "Flex Zone", *Página 14*

18.1 Verificar o recipiente para cozinhar

1. Coloque o recipiente para cozinhar com aprox. 200 ml de água, à temperatura ambiente, no centro da zona de cozinhar cujo diâmetro melhor se adequa ao diâmetro da base do recipiente.
 2. Abra o menu Regulações base → *Página 21*.
 3. Selecione a regulação .
- ✓ aceso.

4. Prima + ou -.
- ✓ aceso.
 - ✓ Soa um sinal sonoro.
 - ✓ As indicações das zonas de cozinhar acendem-se.
 - ✓ A função está ativada.
 - ✓ aceso.
 - ✓ Após alguns segundos surge o resultado relativo à qualidade e rapidez do processo de cozedura.



Notas

- Se a zona de cozinhar for muito menor do que o diâmetro do recipiente, apenas irá aquecer o centro do recipiente. O resultado de cozedura não é ideal.
- A Flex Zone está regulada como disco único; verifique apenas um único recipiente para cozinhar.
- Não utilize wok e acessórios de wok para esta função.

18.2 Verificar o resultado

- Verifique o resultado da qualidade e da rapidez do processo de cozedura com base na seguinte vista geral.

Indicação	Resultado
1	O recipiente para cozinhar não é indicado para a zona de cozinhar e, por isso, não aquece. ¹

Indicação	Resultado
1	O recipiente aquece mais lentamente do que o esperado e o processo de cozedura não decorre da melhor forma. ¹
2	O recipiente aquece corretamente e o processo de cozedura está em ordem.

19 Home Connect

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

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

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

Dica: Observe também as indicações na aplicação Home Connect.

Notas

- Respeite as indicações de segurança do presente manual de instruções e certifique-se de que elas são respeitadas quando o aparelho é operado através da aplicação Home Connect.
→ "Segurança", Página 3
- A operação no aparelho tem sempre prioridade. Neste período de tempo, não é possível operar o aparelho através da aplicação Home Connect.
- No estado de vigília em rede, o aparelho necessita de, no máx., 2 W.

19.1 Configurar Home Connect

Requisitos

- O aparelho está ligado à rede elétrica e ligado.
- Tem um dispositivo móvel com uma versão atual do sistema operativo iOS ou Android, p. ex., um smartphone.
- O aparelho recebe, no local onde se encontra instalado, cobertura da rede doméstica WLAN (Wi-Fi).
- O dispositivo móvel e o aparelho estão dentro do alcance do sinal de Wi-Fi da sua rede doméstica.

1. Faça a leitura do seguinte código QR.



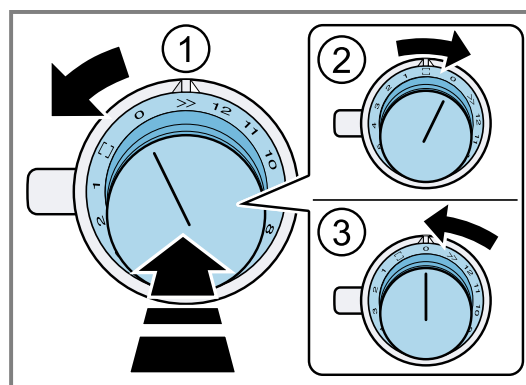
Através do código QR pode instalar a aplicação Home Connect e ligar o seu aparelho.

2. Seguir as instruções da aplicação Home Connect.

19.2 Altere as regulações Home Connect

No menu de regulação Home Connect pode ligar o seu aparelho a Home Connect e configurar a ligação à rede doméstica WLAN.

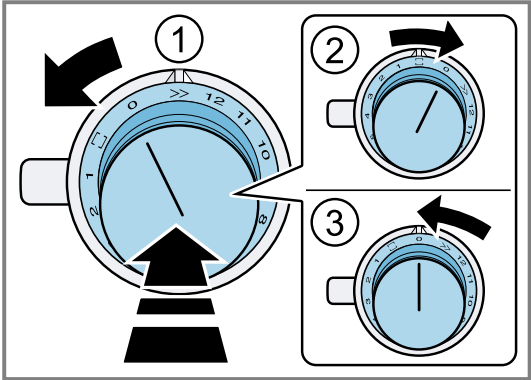
1. Pressione um comando qualquer. Com o comando pressionado, execute os seguintes passos sem interrupção:
 - Rode um encaixe para a esquerda, para >> ①.
 - Rode o comando dois encaixes para a direita, para ②.
 - Rode o comando um encaixe para a esquerda, para 0 ③.



- ✓ O anel luminoso do comando acende-se a azul.
- 2. Para realizar uma regulação, rode o comando para a posição pretendida.
→ "Visão geral das regulações Home Connect", Página 24
- 3. Para guardar a regulação, abandone o menu de regulação Home Connect do mesmo modo.
 - Rode um encaixe para a esquerda, para >> ①.

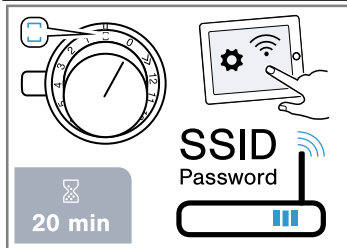
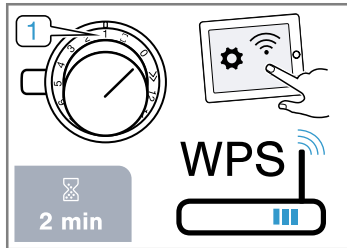
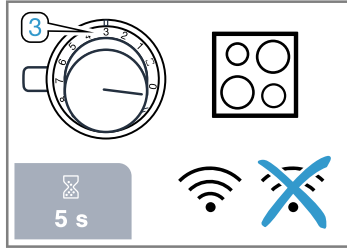
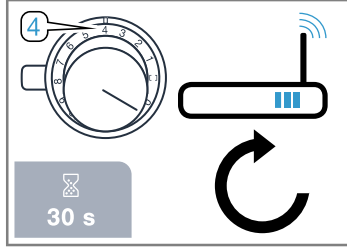
¹ Se existir um disco mais pequeno, teste o recipiente de cozinhar, de novo, nesse disco mais pequeno.

- ▶ Rode o comando dois encaixes para a direita, para ②.
- ▶ Rode o comando um encaixe para a esquerda, para 0 ③.






19.3 Visão geral das regulações Home Connect

Nas regulações Home Connect pode adaptar as regulações Home Connect e as configurações de rede.

Posição do comando	Regulação	Utilização
	Registo manual na rede doméstica WLAN	Para o registo manual necessita do nome da rede (SSID) e da palavra-passe (Key) da sua rede doméstica WLAN. A ligação WLAN Home Connect está disponível durante cerca de 20 minutos no seu dispositivo móvel.
	Registo automático na rede doméstica WLAN	Registo na rede doméstica WLAN com um router apto para WPS
	Ligue ou desligue a WLAN	Pode desligar a ligação WLAN na sua placa de cozinhar a qualquer momento, p. ex., para poupar energia durante as férias. As ligações à rede doméstica permanecem guardadas. Quando voltar a ligar a WLAN, as ligações guardadas são assumidas.
	Reponha a ligação Home Connect	Pode apagar todas as regulações para Home Connect, p. ex., caso tenha novos dados de acesso para o seu router.

19.4 Ligar ou desligar a WLAN

1. Abra o menu de regulações Home Connect.
→ "Altere as regulações Home Connect", Página 23
✓ O anel luminoso no comando acende a azul.
2. Rode o comando quatro encaixes para a direita, para 3.
✓ O anel luminoso no comando acende-se a verde.
✓ Após cerca de 5 segundos, o anel luminoso no comando pisca a azul.
✓ Após alguns segundos, o anel luminoso no comando acende a azul.
✓ Os símbolos  e  apagam-se no painel de comandos. A WLAN está desativada.

3. Para guardar a regulação, abandone o menu de regulação pelo mesmo caminho.
4. Se pretender voltar a ligar a WLAN, siga a mesma sequência de operação.
 - ✓ O anel luminoso no comando acende a azul.
 - ✓ Após cerca de 5 segundos, o anel luminoso no comando pisca a azul e, em seguida, acende a verde.
5. O painel de comandos indica  e **WIFI**.
6. Para guardar a regulação, abandone o menu de regulação pelo mesmo caminho.

19.5 Atualização do software

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

Notas

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

19.6 Diagnóstico remoto

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

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

19.7 Proteção de dados

Observe as indicações relativas à proteção de dados.

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

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

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

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

20 Limpeza e manutenção

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

20.1 Superfície da placa de cozinhar

Evitar danos na superfície

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe a superfície com um pano macio e um produto de limpeza para vitrocerâmica disponível no mercado.

- Não utilize a placa de cozinhar como bancada de trabalho ou superfície de apoio.
- Evite o contacto direto de alimentos com a placa, isso poderá originar descolorações permanentes da superfície.
- Remova imediatamente restos de alimentos, açúcar, plásticos, películas de alumínio e alimentos derramados com um raspador para vidros.

- Remova imediatamente sal e açúcar na superfície de cozedura.
- Não utilize nenhum recipiente para cozinhar com fundo áspero.
- Ao mover o recipiente para cozinhar, levante-o.
- Não utilize raspadores que se encontrem em mau estado.

20.2 Produto de limpeza

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

ATENÇÃO

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

- Nunca utilize produtos de limpeza inadequados.

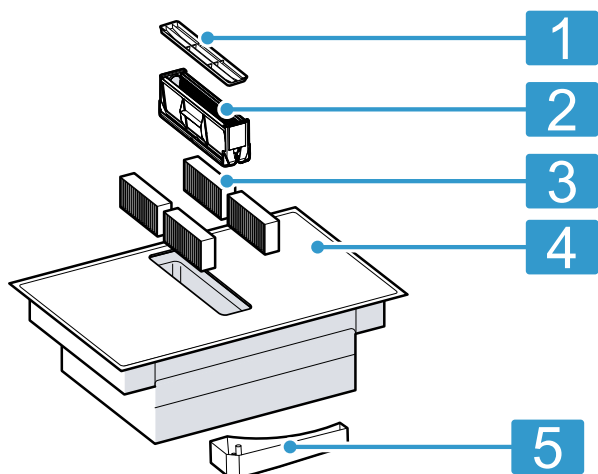
- ▶ Não utilize produtos de limpeza enquanto a placa de cozinhar ainda estiver quente. Isso pode causar marcas na superfície.

Produtos de limpeza inadequados

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

20.3 Relativamente a componentes a limpar ou a substituir

O seguinte resumo mostra os componentes do aparelho que deverá substituir ou limpar.



1	Grelha de ventilação
2	Filtro de gorduras
3	Filtro de odores ou filtro acústico
4	Vitrocerâmica
5	Recipiente de transvazamento

20.4 Limpar placa de cozinhar

Para impedir que restos de comida queimem e fiquem agarrados, limpe a placa de cozinhar após cada utilização.

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

1. Remova a sujidade mais resistente com um raspador para vidros.
2. Pulverize toda a superfície com solução à base de detergente ou detergente da loiça corrente no mercado. Utilize produtos de limpeza para placas vitrocerâmicas apenas em caso de sujidades resistentes.
 - ▶ Aplique o produto de limpeza de modo uniforme e suave.

- ▶ Observe as indicações de limpeza na embalagem do produto de limpeza.
- ▶ Pode obter bons resultados de limpeza com uma esponja especial para vitrocerâmica.

3. Limpe com um pano húmido e seque com um pano.

Dica: Se mantiver o fundo do recipiente para cozinhar limpo, a superfície da placa de cozinhar permanece em bom estado.

20.5 Limpar os comandos

Nota: Não pode desmontar os manípulos para efetuar a limpeza.

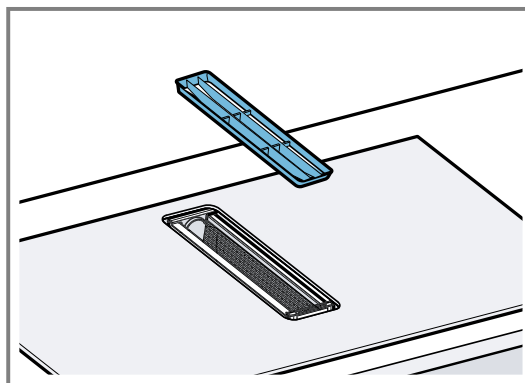
1. Limpe os comandos com solução à base de detergente quente e um pano macio.
2. Não utilize demasiada água na limpeza.

20.6 Substituir o filtro de odores ou filtro acústico

Troque regularmente os filtros anti-cheiros. Troque os filtros acústicos, caso estejam sujos.

Nota: Os filtros anti-cheiros ou filtros acústicos podem ser obtidos numa loja especializada, no Serviço de Assistência Técnica ou na loja online.

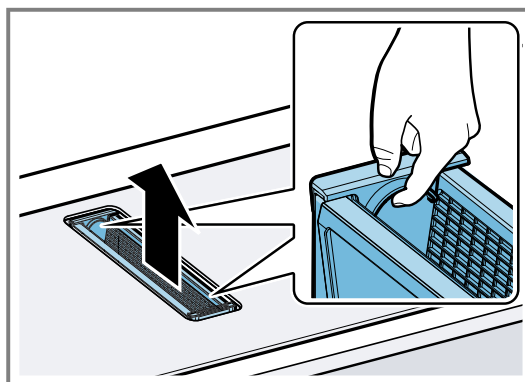
1. Apenas filtros originais, para garantir um funcionamento ideal.
2. Remova a grelha de ventilação.



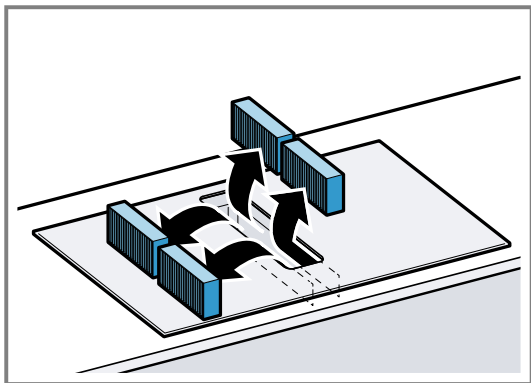
3. **ATENÇÃO** – Se um filtro de gordura cair, pode danificar a placa de cozinhar que se encontra por baixo.
 - ▶ Agarrar o filtro de gordura por baixo.

Com auxílio das pegas no filtro de gordura, puxe o filtro de gordura para cima, para fora do aparelho.

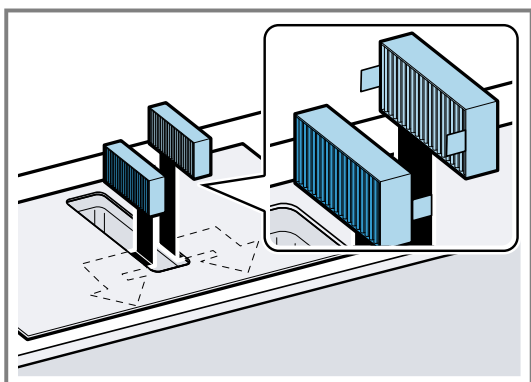
- ▶ Pode acumular-se gordura na parte de baixo do recipiente. Não incline o filtro de gordura para evitar que pingue gordura.



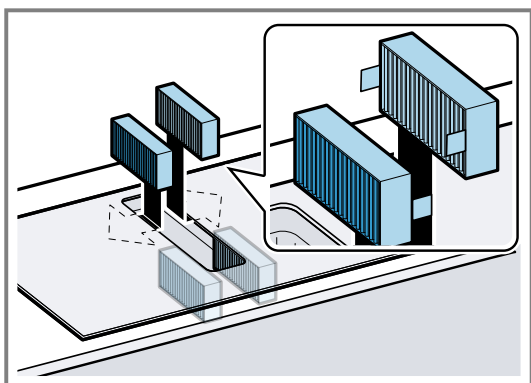
4. Remova os 4 filtros anti-cheiros ou acústicos do interior do aparelho e elimine-os corretamente.



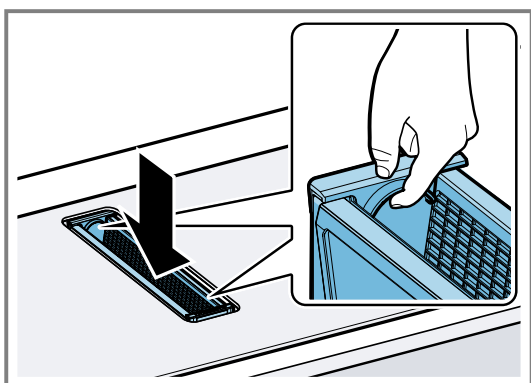
5. Coloque os 2 filtros anti-cheiros ou acústicos do lado esquerdo e direito no aparelho e empurre para a frente.



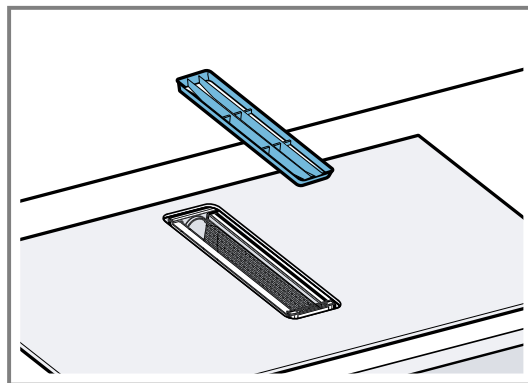
6. Coloque os outros filtros anti-cheiros ou acústicos do lado esquerdo e direito no aparelho.



7. Com auxílio das pegas no filtro de gordura, coloque o filtro de gordura no aparelho.



8. Coloque a grelha de ventilação.



Repor a indicação de saturação

Requisito: Depois de desligar o aparelho acende-se ☉.

1. Substituir os filtros de odores. → *Página 26*
 2. Mantenha ☉ premido durante cerca de 3 segundos.
- ✓ A indicação ☉ deixa de estar acesa. O indicador de saturação para os filtros de odores está reposto.

20.7 Limpar o filtro de gorduras

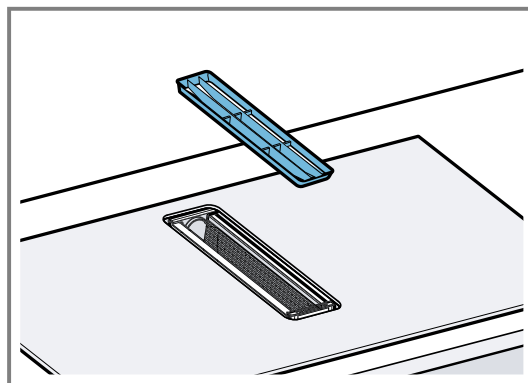
Os filtros de gordura filtram a gordura dos vapores de cozedura. Para garantir um funcionamento perfeito, limpe regularmente o filtro de gordura.

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

A gordura acumulada nos filtros de gordura pode incendiar-se.

- ▶ Nunca utilize o aparelho sem um filtro de gordura.
- ▶ Limpe regularmente os filtros de gorduras.
- ▶ Nunca trabalhe com uma chama aberta perto do aparelho (p. ex., flambeur).

1. Remova a grelha de ventilação.

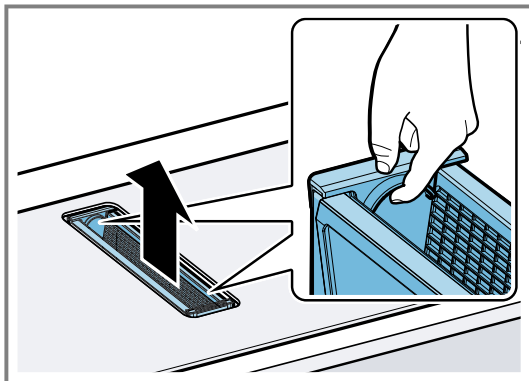


2. **ATENÇÃO** – Se um filtro de gordura cair, pode danificar a placa de cozinhar que se encontra por baixo.

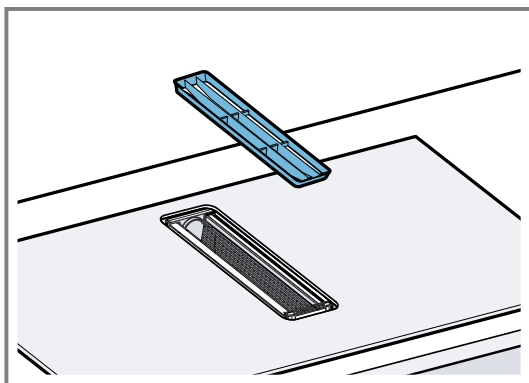
- ▶ Agarrar o filtro de gordura por baixo.

Com auxílio das pegas no filtro de gordura, puxe o filtro de gordura para cima, para fora do aparelho.

- Pode acumular-se gordura na parte de baixo do recipiente. Não incline o filtro de gordura para evitar que pingue gordura.

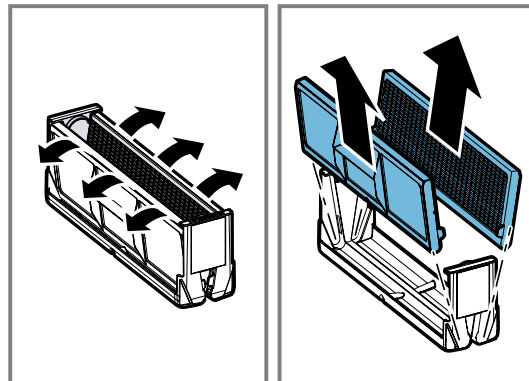


3. Limpe o filtro de gordura.
 - "Limpar o filtro de gordura manualmente", Página 28
 - "Lavar o filtro de gorduras na máquina de lavar loiça", Página 28
4. Se necessário, retire os filtros de odores ou os filtros acústicos e limpe o interior do aparelho.
 - "Substituir o filtro de odores ou filtro acústico", Página 26
5. Se objetos tiverem caído para dentro do aparelho, retire-os e certifique-se de que o caminho para o recipiente de transvazamento não está bloqueado.
6. Lave a interior do aparelho com uma solução à base de detergente e um pano multiusos.
7. Após a limpeza, insira o filtro de gordura seco.
8. Coloque a grelha de ventilação.



Limpar o filtro de gordura manualmente

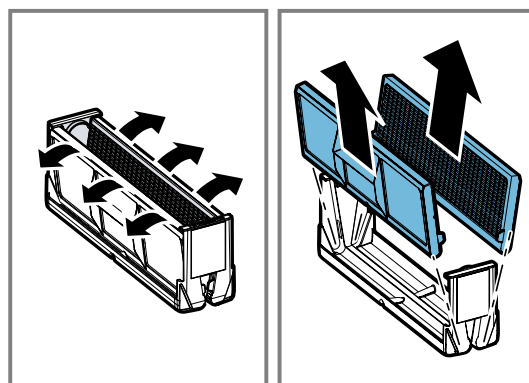
1. Para desmontar o filtro de gordura, puxe as partes laterais do filtro de gordura para fora e retire-o para cima.



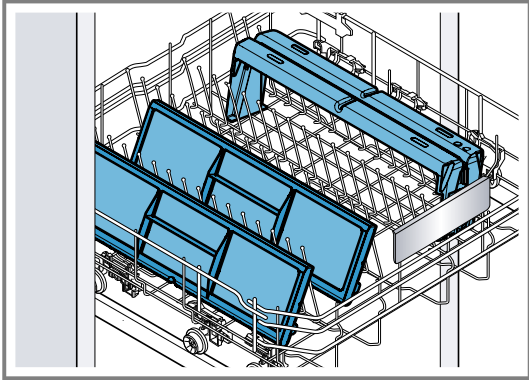
2. Coloque o filtro de gordura de molho numa solução quente à base de detergente.
3. Limpar o filtro de gorduras com uma escova. Não use produtos de limpeza agressivos, que contêm ácidos ou lixívia. No caso de sujidade de difícil remoção, utilize de um solvente especial de gorduras. Adquira solvente de gorduras através da Assistência Técnica, na nossa loja online ou numa loja da especialidade.
4. Limpe bem o filtro de gorduras.
5. Deixe o filtro de gorduras escorrer.

Lavar o filtro de gorduras na máquina de lavar loiça

1. Desmonte o filtro de gorduras para permitir um resultado de limpeza ideal.
 - Para desmontar o filtro de gordura, puxe as partes laterais do filtro de gordura para fora e retire-o para cima.



2. Coloque os elementos individuais do filtro de gorduras de modo solto na máquina de lavar loiça, sem os entalar.
 - ▶ Coloque o filtro de gordura virado ao contrário na máquina de lavar loiça.



Não lave filtros de gordura muito sujos com a restante loiça.

Não use produtos de limpeza agressivos, que contêm ácidos ou lixívia.

3. Ligue a máquina de lavar loiça.
Selecione uma temperatura inferior a 70 °C.
4. Deixe o filtro de gorduras escorrer.

20.8 Limpar a grelha de ventilação

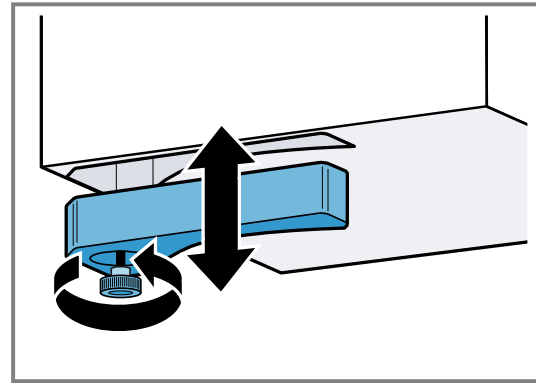
- ▶ Limpe a grelha de ventilação com um pano multiusos húmido e seque com um pano macio ou lavar na máquina de lavar loiça.
Ao lavar na máquina de lavar loiça, a superfície pode sofrer uma descoloração. A descoloração não tem qualquer influência sobre a utilização.

20.9 Limpar o recipiente de transvazamento

O recipiente de transvazamento acumula líquidos ou objetos que entram no aparelho a partir de cima.

Requisito: O aparelho está arrefecido e a indicação de calor residual apagou-se.

1. Segurar o recipiente de transvazamento com uma mão e desenroscar com a outra mão.
 - ▶ Não incline o recipiente de transvazamento, para evitar o derramamento de líquido.



2. Esvaziar e lavar o recipiente de transvazamento.
3. Se necessário, desaperte o parafuso e limpe o recipiente de transvazamento sem parafuso na máquina de lavar loiça.
4. Após a limpeza, volte a apertar o recipiente de transvazamento.
5. Certifique-se de que o caminho para o recipiente de transvazamento não está bloqueado.
Objetos que entrem no aparelho devem ser removidos depois de o aparelho ter arrefecido. Para o efeito, desmontar o filtro de gorduras. → *Página 27*

21 FAQ

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

21.1 Utilização

Pergunta	Resposta
Porque piscam as indicações luminosas e soa um sinal sonoro?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Limpe os líquidos e restos de alimentos da superfície do painel de comandos. Remova todos os objetos que possam cobrir o painel de comandos. Pode obter mais informações sobre a desativação do sinal sonoro em . → <i>"Regulações base", Página 20</i>
A ventilação continua a trabalhar, embora os discos estejam desligados.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Desligue manualmente a ventilação. Pode obter mais informações sobre esta regulação no capítulo .
A admissão de ar é muito fraca.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Certifique-se de que o filtro de gorduras está limpo. Para saber como limpar e substituir o filtro, consulte o capítulo . → <i>"Limpeza e manutenção", Página 25</i>

21.2 Ruídos

Pergunta	Resposta
Porque se ouvem ruídos durante a cozedura?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dependendo das características do fundo dos recipientes para cozinhar podem ouvir-se ruídos durante o funcionamento da placa de cozinhar. Estes ruídos são normais na tecnologia de indução. Não são sinais de um defeito.

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

21.3 Recipientes para cozinhar

Pergunta	Resposta
Qual o recipiente para cozinhar adequado para a placa de indução?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pode obter mais informações sobre recipientes para cozinhar adequados para a cozedura por indução em . → <i>"Cozedura por indução", Página 7</i>
Por que motivo o disco não aquece e a potência de cozedura está a piscar?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ O disco onde se encontra o recipiente para cozinhar não está ligado. Certifique-se de que está ligado o disco, no qual o recipiente para cozinhar está pousado. ▪ O recipiente para cozinhar é demasiado pequeno para 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 para cozinhar. Pode obter mais informações em → <i>"Cozedura por indução", Página 7</i> → <i>"Recipientes para cozinhar", Página 8</i>
Porque demora tanto para o recipiente para cozinhar aquecer ou porque não aquece o suficiente, mesmo quando está regulado um nível de potência elevada?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ O recipiente para cozinhar é demasiado pequeno para 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 para cozinhar. Pode obter mais informações em → <i>"Cozedura por indução", Página 7</i> → <i>"Recipientes para cozinhar", Página 8</i>
No interior do recipiente para cozinhar surge uma efervescência irregular.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pode ocorrer uma efervescência irregular conforme o nível de potência selecionado, o tipo de recipiente para cozinhar ou combinação com outro recipiente para cozinhar. No entanto, isto não influencia a temperatura nem o processo de cozedura. Pode consultar informações sobre quais os recipientes para cozinhar adequados para indução no capítulo Recipientes para cozinhar adequados.

21.4 Limpeza

Pergunta	Resposta
Como posso limpar a placa de cozinhar?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Para obter os melhores resultados, utilize produtos de limpeza para vitrocerâmica. Não utilize produtos de limpeza, produtos de limpeza para máquina de lavar loiça ou concentrados ou panos abrasivos. Pode obter mais informações em . → <i>"Limpeza e manutenção", Página 25</i>
No armário por baixo da placa de cozinhar encontra-se água.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifique se o recipiente de transvazamento está cheio. Pode encontrar mais informações sobre a limpeza e conservação da placa de cozinhar em . → <i>"Limpeza e manutenção", Página 25</i>
Em que intervalos de tempo devo limpar o recipiente de transvazamento?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpe frequentemente o recipiente de transvazamento. Pode obter mais informações sobre a limpeza do recipiente de transvazamento em . → <i>"Limpeza e manutenção", Página 25</i>

Pergunta	Resposta
Em que intervalos de tempo devo limpar o filtro de gorduras?	<ul style="list-style-type: none"> Limpe o filtro de gordura com regularidade. <p>Para saber como limpar e substituir o filtro, consulte o capítulo . → "Limpeza e manutenção", Página 25</p>

22 Eliminar falhas

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

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.
→ "Assistência Técnica", Página 33

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

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

22.1 Indicações de aviso

Notas

- Se nas indicações surgir E, mantenha o sensor do disco correspondente pressionado e faça a leitura do código de avaria.
- Se o código de avaria não constar da tabela, desligue a placa de cozinhar da rede elétrica, aguarde 30 segundos e, em seguida, volte a ligá-la. Se a indica-

ção voltar a aparecer, informe a Assistência Técnica e indique o código de avaria exato.

- Se ocorrer um erro, o aparelho não muda para o modo de baixo consumo energético.
- Para proteger os componentes eletrónicos do aparelho de sobreaquecimento ou de picos de corrente, a placa de cozinhar pode limitar temporariamente o nível de potência.

22.2 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e resolução de problemas
O aparelho não funciona.	<p>A ficha do cabo de alimentação não está inserida.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica. <p>O fusível na caixa de fusíveis foi acionado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis. <p>Faltou a alimentação elétrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.
Sem indicação	<p>Existe uma interrupção da corrente elétrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Com a ajuda de outros aparelhos elétricos, verifique se ocorreu um curto-circuito na alimentação elétrica. <p>O aparelho não foi ligado de acordo com o esquema de ligações.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Certifique-se de que o aparelho foi ligado de acordo com o esquema de ligações. <p>Avaria do sistema eletrónico.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Se não for possível eliminar a avaria, informe a Assistência técnica.
Ouve-se um sinal.	<p>O painel de comandos está húmido ou está coberto por um objeto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seque o painel de comandos ou retire o objeto.
O aparelho desligou a zona de cozinhar. O anel luminoso no comando pisca.	<p>O comando não foi rodado durante muito tempo. A desativação de segurança automática foi ativada.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rode o comando para 0. 2. Volte a ligar a zona de cozinhar.

Avaria	Causa e resolução de problemas
O aparelho desligou a zona de cozinhar. O anel luminoso no comando pisca.	O aparelho está demasiado quente. ► Observe a mensagem de falha no painel de comandos.
As indicações piscam.	O aparelho não identifica o recipiente para cozinhar. 1. Garantir que o recipiente para cozinhar é adequado para a indução. → "Cozedura por indução", Página 7 2. Certifique-se de que o diâmetro do fundo do recipiente corresponde à zona de cozinhar. 3. Rode o comando para 0. 4. Volte a ligar a zona de cozinhar.
A potência de cozedura selecionada pisca. O anel luminoso no comando acende a laranja. O aparelho desliga a zona de cozinhar após aprox. 9 minutos. O anel luminoso no comando pisca.	O aparelho não identifica o recipiente para cozinhar ou não existe nenhum recipiente sobre a zona de cozinhar. 1. Garantir que o recipiente para cozinhar é adequado para a indução. → "Cozedura por indução", Página 7 2. Certifique-se de que existe um recipiente sobre a zona de cozinhar selecionada. 3. Rode o comando para 0. 4. Volte a ligar a zona de cozinhar.
F2	O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou a respetiva zona de cozinhar. 1. Retire os utensílios de cozinha do disco. ✓ Quando a indicação de falha se apagar, significa que o disco está suficientemente arrefecido. 2. Rode o comando para 0. 3. Regule a potência de cozedura como habitualmente.
F4	O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e todas as zonas de cozinhar foram desligadas. 1. Retire os utensílios de cozinha do disco. ✓ Quando a indicação de falha se apagar, significa que o disco está suficientemente arrefecido. 2. Rode o comando para 0. 3. Regule a potência de cozedura como habitualmente.
F5 + potência de cozedura e sinal sonoro	Um recipiente quente encontra-se na zona do painel de comandos. O sistema eletrónico ameaça sobreaquecer. 1. Retire o recipiente para cozinhar. 2. Aguarde alguns segundos. ✓ A indicação de falha apaga-se. 3. Continue a cozinhar como habitualmente.
F5+ sinal sonoro	Um recipiente quente encontra-se na zona do painel de comandos. A zona de cozinhar foi desligada para proteger o sistema eletrónico. 1. Retire o recipiente para cozinhar. 2. Aguarde alguns segundos. ✓ A indicação de falha apaga-se. 3. Continue a cozinhar como habitualmente.
F1 / F6	A zona de cozinhar sobreaqueceu e foi desligada para proteger a bancada de trabalho 1. Aguarde até que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. 2. Volte a ligar a zona de cozinhar.
F8	O disco esteve em funcionamento durante muito tempo sem interrupção. O desligar automático está ativo. ► Observe as informações relativas ao desligar automático → Página 20.
F9	Não é possível ativar a zona de cozinhar FlexPlus. 1. Verifique a indicação de falha, tocando numa zona de comando à escolha. 2. Continue a cozinhar como habitualmente com as restantes zonas de cozinhar. 3. Contacte a Assistência Técnica.
E9000 / E9010	A corrente de funcionamento esta com falhas, fora do âmbito de funcionamento normal. ► Contacte o fornecedor de energia.

Avaria	Causa e resolução de problemas
U400	A placa de cozinhar não está ligada corretamente. 1. Desligue a placa de cozinhar da fonte de alimentação. 2. Certifique-se de que a placa de cozinhar está ligada de acordo com o esquema de ligações.
A cor do anel luminoso não coincide com a cor do anel luminoso de outros aparelhos.	A cor do anel luminoso é mais clara ou mais escura que a cor do anel luminoso de outros aparelhos. ► Altere a cor do anel luminoso nas Regulações base → <i>Página 20</i> .
DE07 aceso. O aparelho não aquece.	Modo de demonstração está ativado. ► Desative o modo de demonstração. → <i>Página 33</i>
Os campos táteis para as funções de ventilação não se acendem.	O comando para o motor não funciona. ► Contacte a . → <i>"Assistência Técnica", Página 33</i>
A ventilação não funciona.	Motor ou comando avariado. ► Contacte a . → <i>"Assistência Técnica", Página 33</i>
A iluminação dos símbolos não funciona.	Unidade de comando avariada. ► Contacte a . → <i>"Assistência Técnica", Página 33</i>
☉ aceso.	Os filtros de odores estão saturados. ► Substitua os filtros de odores. → <i>Página 26</i>
☉ aceso.	A indicação de saturação acende, apesar do filtro de odores ter sido substituído. ► Reponha a indicação de saturação. → <i>Página 27</i>
F2/E8207/E7015	O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou a respetiva zona de cozinhar. 1. Aguarde até que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. 2. Prima num campo tátil à escolha da placa de cozinhar.
F4/E8208/E7015	O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e todas as zonas de cozinhar foram desligadas. 1. Aguarde até que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. 2. Prima num campo tátil à escolha da placa de cozinhar.
O Home Connect não funciona corretamente.	Há várias causas possíveis. ► Reponha as ligações memorizadas para a rede doméstica e para Home Connect. ► Aceda a www.home-connect.com .
E7010	A placa de cozinhar não consegue estabelecer uma ligação à rede doméstica. 1. Prima num campo tátil à escolha para confirmar a indicação de falha. 2. Continue a cozinhar como habitualmente sem ligação à rede doméstica.

22.3 Desativar o modo de demonstração

O aparelho não aquece no modo de demonstração. Se **DE07** estiver aceso, o modo de demonstração está ativo.

- Desligue o aparelho da fonte de alimentação.
- Aguarde 30 segundos.
- Volte a ligar o aparelho.
 - Nos próximos 3 minutos, desative o modo de demonstração.
- Rode um dos comandos para a esquerda, para >>.
- Rode o mesmo comando para a direita, para 1.
- Rode o mesmo comando para a esquerda, para 0.
- ✓ O anel luminoso no comando acende a amarelo.

- Rode o mesmo comando para a direita, para 1.
 - ✓ **07** acende-se.
 - ✓ O anel luminoso no comando acende a verde.
- Aguarde aprox. 5 segundos.
 - ✓ **0FF** acende-se.
 - ✓ O anel luminoso no comando acende a amarelo.
 - ✓ O modo de demonstração está desativado.

22.4 Ruídos normais do seu aparelho

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

23 Assistência Técnica

Pode adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de conceção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo de duração de, pelo menos, 10 anos a partir da colocação

do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.

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

Pode obter informações detalhadas sobre a duração e as condições de garantia no no seu país junto do nosso serviço de apoio ao consumidor, do comerciante ou na nossa página web, por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço e condições de garantia.

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

Pode encontrar os dados de contacto do serviço de apoio ao consumidor por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço condições de garantia ou na nossa página Web.

Encontra informações de acordo com o Regulamento (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 e (EU) 2023/826 online em www.gaggenau.com, na página do produto e na página de serviço do seu aparelho no manual de instruções e documentos adicionais.

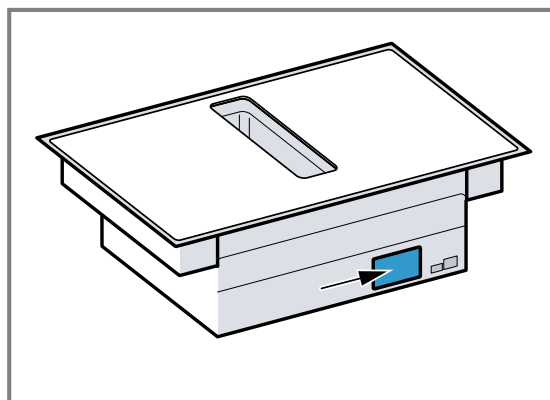
23.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho. A placa de características encontra-se na parte de baixo do aparelho.

A placa de características encontra-se:

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

Também pode encontrar o número do produto (N.º E) na vitrocerâmica. O Índice da assistência técnica (IAT) e o número de fabrico (FD) também podem ser encontrados nas regulações base → *Página 20*.



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

24 Declaração de conformidade

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

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



Banda de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): máx. 100 mW

Banda de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): máx. 50 mW

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

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

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

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



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

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001611567 (050423) REG25
pt