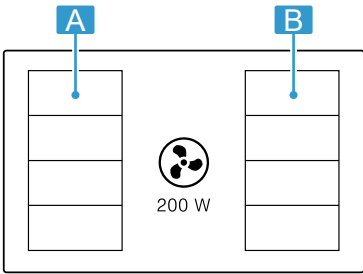


Gaggenau

pt Manual do utilizador

CV2821.1

Placa de indução flexível com sistema de ventilação integrado



A/B	g^1	b^1
	2200 W	3700 W
	3300 W	3700 W

¹ IEC 60335-2-6

Índice

1	Segurança	3
2	Evitar danos materiais	6
3	Proteção do meio ambiente e poupança	7
4	Eliminação	7
5	Cozedura por indução	8
6	Familiarização	10
7	Modos de funcionamento	11
8	Antes da primeira utilização	12
9	Base rotativa com botão rotativo	12
10	Operação base	13
11	Flex Zone	17
12	Assumir regulações	18
13	Função Cozinha profissional	19
14	Função do temporizador	20
15	Função Booster para panelas	21
16	Função Booster para frigideiras	21
17	Função Manter quente	22
18	Função Sensor de fritura	22
19	Função Sensor de cozedura	25
20	Fecho de segurança para crianças	31
21	Bloquear o painel de comandos para efeitos de limpeza	31
22	Desligar automático	32
23	Sensor de cozedura sem fios	32
24	Regulações base	34
25	Home Connect	36
26	Teste do recipiente para cozinhar	38
27	Limitação de potência	39
28	Limpeza e manutenção	39
29	FAQ	43
30	Eliminar falhas	44
31	Assistência Técnica	47
32	Declaração de conformidade	47



1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

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

1.2 Utilização correta

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

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

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

Não utilize o aparelho:

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

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

cozinhar com pegas não metálicas, o uso desta placa de indução é seguro quando usado para o fim previsto.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

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

As crianças não podem brincar com o aparelho.

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

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

1.4 Utilização segura

⚠ AVISO – Risco de asfixia!

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

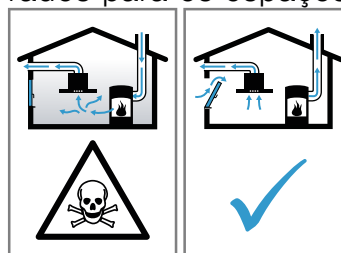
- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

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 o superfície de cozedura.

O aparelho atinge temperaturas altas.

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

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

- ▶ Não utilize tampas para a placa de cozinhar.

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

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

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

Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.

- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▶ Nunca operar um aparelho com a superfície fissurada ou quebrada.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 47*

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.

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

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

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

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

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

- ▶ O recipiente em banho-maria não pode tocar directamente no fundo do tacho cheio de água.
- ▶ Utilizar apenas recipientes resistentes ao calor.

Um aparelho com superfície rachada ou partida pode causar cortes.

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

⚠ AVISO – Perigo: magnetismo!

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

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

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

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

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.

Dano	Causa	Medida
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.

Dano	Causa	Medida
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.

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

4 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.

4.2 Eliminar as baterias/pilhas

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

- ▶ Elimine as baterias/pilhas de forma ecológica.



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

5 Cozedura por indução

5.1 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.

5.2 Recipientes para cozinhar

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

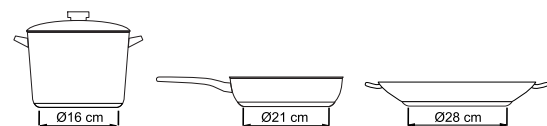
Por exemplo:

- 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. Encontra mais informações em

→ "Teste do recipiente para cozinhar", Página 38.

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.



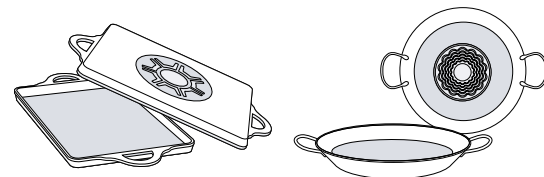
Se utilizar a Flex Zone como disco único, pode utilizar recipientes para cozinhar maiores, especialmente adequados para esta área. Pode obter mais informações

sobre o posicionamento do recipiente para cozinhar em

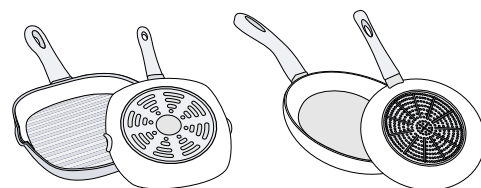
→ "Flex Zone", Página 17.



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

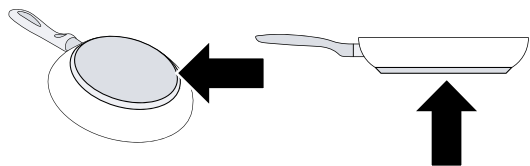
Nunca utilize placas difusoras ou recipientes para cozinhar de:

- 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 90 segundos, 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.

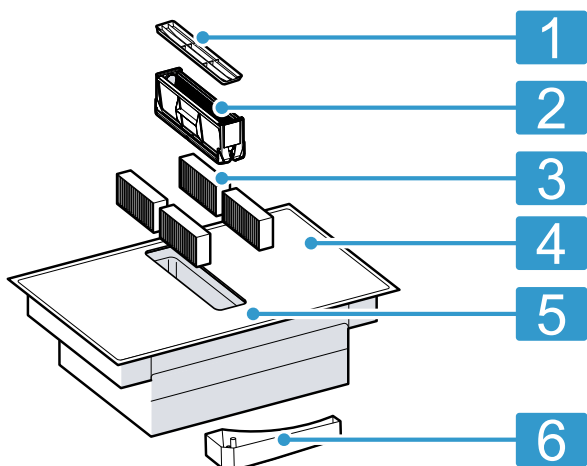
Deteção de recipiente para cozinhar

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.

6 Familiarização

6.1 O seu novo aparelho

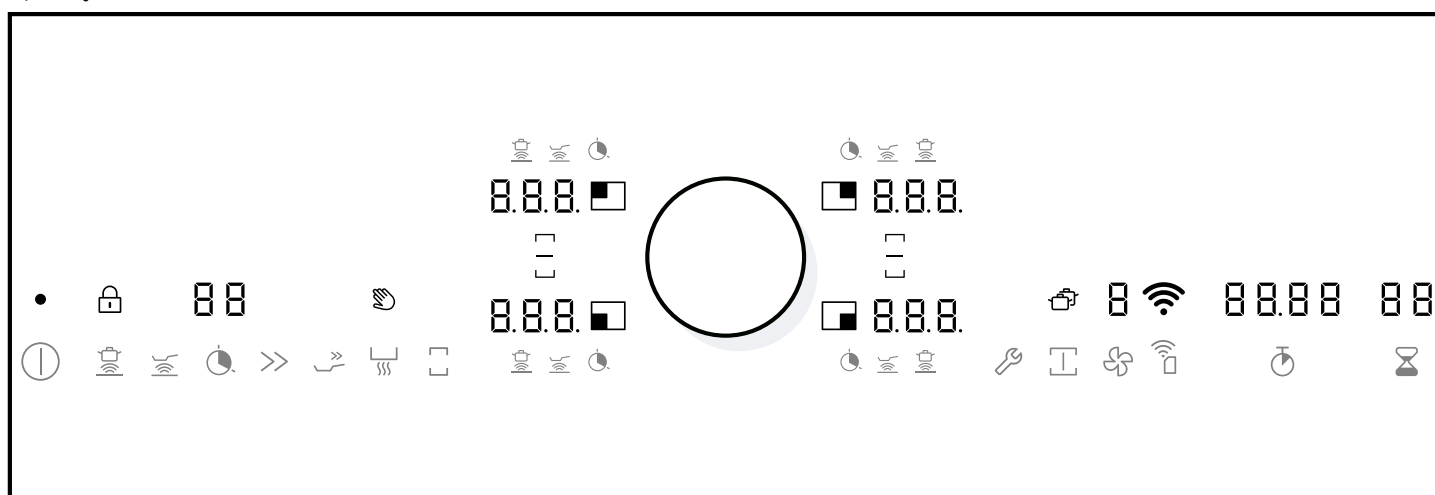
Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu aparelho.



N.º	Designação
1	Grelha de ventilação
2	Filtro de gorduras
3	Filtro de odores no modo de funcionamento em recirculação de ar ou filtro acústico no modo de funcionamento em saída de ar
4	Placa de cozinhar

6.3 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 selecionar uma função, toque na zona correspondente.

ⓘ	Ligar e desligar o aparelho
🔥	Ligar a função Sensor de cozedura







N.º	Designação
5	Painel de comandos
6	Recipiente de transvazamento

6.2 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.










Sensor de cozedura	CA060300
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.
Teppan Yaki de material multicamadas	CA051300
Chapa de grill de alumínio fundido	CA052300
















🔥	Ligar a função Sensor de fritura
🕒	Regular o temporizador de cozedura
>>	Ativar a função Booster para tachos
🔥	Ativar a função Booster para frigideiras
🔥	Ativar a função Manter quente
☑	Ativar a função Flex

	Abrir as regulações base
	Ativar a função Cozinha profissional
	Mudar entre zona de regulação da placa de cozinhar e ventilação / regular ventilação / ligar nível intensivo, arranque automático e função de intervalo para ventilação
	Ligar o cronómetro
	Regular o temporizador de curta duração
	Confirmar a definição Home Connect

Indicações

As indicações apresentam os valores e as funções ajustados.

	Estado de funcionamento
	Disco
	Potências de cozedura / níveis do ventilador
	Níveis intermédios das potências de cozedura
	Função Sensor de cozedura
	Função Sensor de fritura
	Temporizador de cozedura
	Função Booster para tachos / nível intensivo para ventilação
	Função Booster para frigideiras

	Função Manter quente
	Calor residual
	Função do temporizador
	Função de cronómetro
	Proteção de limpeza do visor
	Fecho de segurança para crianças
	Função flex ativada
	Função flex desativada
	Função de transferência
	Ventilação está ligada
	Função de intervalo para ventilação
	Modo automático para ventilação
	Funcionamento posterior do ventilador
	Indicação de saturação de filtros de odores
	Rede doméstica

Campos táteis e indicações

Ao ligar a placa de cozinhar acendem-se a branco os símbolos dos campos táteis atualmente disponíveis. As indicações das funções selecionadas acende-se 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.

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 8

Símbolo	Tipo de discos	Ativar
	Disco simples	Utilize um recipiente para cozinhar com o tamanho adequado.
	Disco flexível	Para mais informações, consulte Disco flexível. → Página 17

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

Se retirar o recipiente para cozinhar do disco durante a cozedura, a indicação de calor residual e a potência de cozedura selecionada piscam alternadamente. Se desligar o disco, a indicação de calor residual acende-se. Mesmo que a placa de cozinhar já esteja desligada, a indicação de calor residual continua acesa enquanto o disco ainda estiver quente.

7 Modos de funcionamento

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

7.1 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.



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.

7.2 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.

8 Antes da primeira utilização



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

8.1 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 34*.

8.2 Configurar o Home Connect

1. Ao ligar o aparelho pela primeira vez é apresentada a configuração da rede doméstica. No campo de indicação, acende-se por alguns segundos  com pouca luminosidade. Para iniciar a configuração da ligação, prima .
2. Configurar Home Connect.
→ "*Home Connect*", *Página 36*
Prima um símbolo qualquer para sair da regulação.

9 Base rotativa com botão rotativo

A base rotativa é a zona de regulação onde pode seleccionar discos e potências de cozedura com o botão rotativo. O botão rotativo é magnético.

9.1 Colocar o botão rotativo

- ▶ Colocar o botão rotativo no centro da zona assinalada da base rotativa.
 - Certifique-se de que o botão rotativo se encontra no centro das indicações que delimitam a zona da base rotativa.

9.2 Ativar o disco com o botão rotativo

Requisito: O botão rotativo está colocado no centro da zona assinalada da base rotativa.

- ▶ Para ativar um disco, incline o botão rotativo à altura do disco pretendido.

9.3 Regular a potência de cozedura com o botão rotativo

Requisito: O botão rotativo está colocado no centro da zona assinalada da base rotativa.

- ▶ Para seleccionar a potência de cozedura pretendida, rode o botão rotativo.

9.4 Retirar o botão rotativo

Pode retirar o botão rotativo durante a cozedura.

AVISO – Risco de queimaduras!

A placa de cozinhar pode continuar a aquecer. Quando, durante os 10 minutos depois de se retirar o botão rotativo, um objeto metálico se encontrar na zona da base rotativa, a placa de cozinhar pode continuar a aquecer.

- ▶ Desligue sempre a placa de cozinhar com o interruptor principal.
- ▶ Retire o botão rotativo da base rotativa.
- ✓ A função Proteção contra anulação acidental ativa-se durante 10 minutos.
- ✓ Se, depois de decorrido esse tempo, não voltar a colocar o botão rotativo na sua posição, a placa de cozinhar desliga-se.

9.5 Indicações de utilização

- No interior do botão rotativo encontra-se um ímã forte. Não coloque o botão rotativo perto de suportes de dados magnéticos, tais como, cartões de crédito ou cartões com banda magnética. Poderão ficar danificados. Podem também ocorrer avarias em televisores e ecrãs.

- O botão rotativo é magnético. Partículas metálicas que se fixam ao lado inferior podem riscar a superfície da placa de cozinhar. Limpe sempre minuciosamente o botão rotativo. → *Página 42*



10 Operação base

10.1 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.
- 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 17.*

Ligar a placa de cozinhar

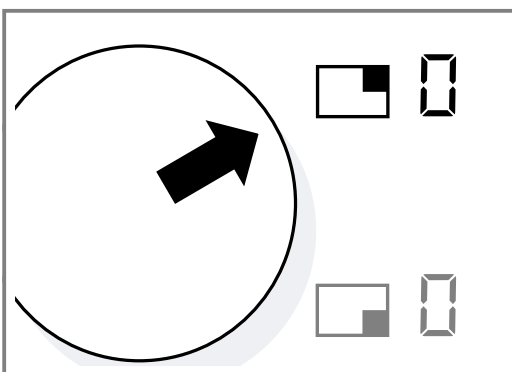
1. Coloque o botão rotativo na zona de regulação.
2. Prima .
 - ✓ Acendem-se os símbolos que pertencem aos discos e as funções disponíveis neste momento.
 - ✓ Ao lado dos discos acende-se .
 - ✓ A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

Selecionar o disco e o nível de potência

Nota: Se, antes de se ligar o disco, um recipiente para cozinhar estiver sobre a zona de cozinhar, o aparelho deteta-o, o mais tardar, 20 segundos depois de se tocar no interruptor principal e seleciona o disco automaticamente. Regule a potência de cozedura nos 10 segundos seguintes. Caso contrário, o aparelho volta a desligar o disco após 20 segundos. Se, ao ligar, estiverem várias panelas ou frigideiras sobre a placa de cozinhar, o aparelho deteta apenas um recipiente para cozinhar.

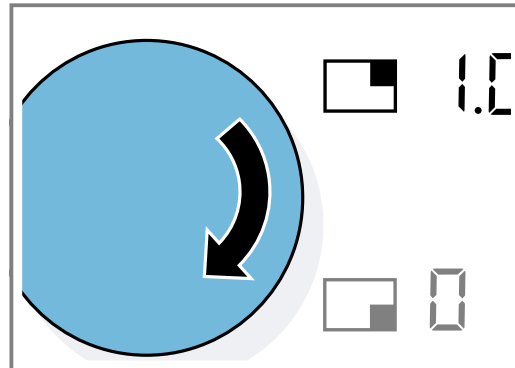
Requisito: A placa de cozinhar está ligada.

1. Selecione o disco.



Para isso, toque no botão rotativo à altura do disco pretendido.

2. Nos 10 segundos seguintes, rode o botão rotativo até o nível de potência pretendido se acender no visor.



A indicação do nível de potência pisca se não houver nenhum recipiente para cozinhar sobre o disco. Após algum tempo, o disco desliga-se.

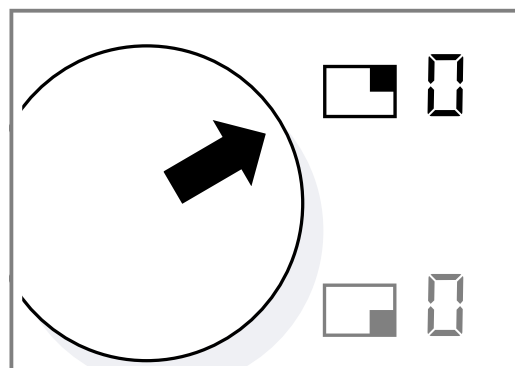
3. Ao colocar o recipiente para cozinhar no disco flexível, certificar-se de que o recipiente para cozinhar se encontra posicionado corretamente de acordo com o tamanho.
 - *"Flex Zone", Página 17*
 - ✓ O recipiente para cozinhar é detetado e o aparelho seleciona o disco automaticamente.
4. Se as indicações piscarem depois de efetuadas as regulações, verificar se o recipiente para cozinhar é adequado para cozinhar com indução.
 - *"Teste do recipiente para cozinhar", Página 38*

Notas

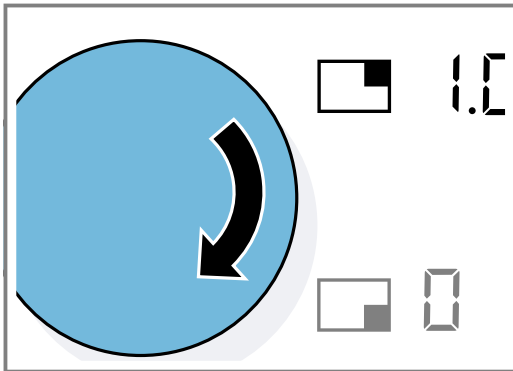
- Para proteger os componentes eletrónicos do aparelho de sobreaquecimento ou de picos de corrente, a placa de cozinhar pode limitar temporariamente o nível de potência.
- Para evitar a emissão de ruídos do aparelho, a placa de cozinhar pode limitar temporariamente o nível de potência.

Alterar o nível de potência

1. Selecione o disco.



2. Rode o botão rotativo até o nível de potência desejado se acender no visor.



Desligar o disco

1. Selecione o disco.
 2. Rode o botão rotativo até o nível de potência **1** se acender no visor.
 - Desligue a ventilação separadamente.
→ "Desligar a ventilação", Página 14
- ✓ A indicação de calor residual continua acesa até os discos estarem suficientemente arrefecidos.

Desligar a placa de cozinhar

- ▶ Prima **1** até o visor se apagar.
- ✓ Todos os discos estão desligados.
- ✓ A indicação de calor residual continua acesa até os discos estarem suficientemente arrefecidos.

Notas

- As regulações selecionadas permanecem memorizadas durante 5 segundos depois de desligar o disco.
Se voltar a ligar a placa de cozinhar neste espaço de tempo, os níveis de potência previamente regulados piscam. Toque no botão rotativo nos 5 segundos seguintes para aceitar as regulações.
Se não tocar no botão rotativo ou se premir um outro campo tátil, o aparelho apaga todas as regulações anteriores.
- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todos os discos e a ventilação estiverem desligadas durante mais de 20 segundos.

10.2 Ventilação

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

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.

Nunca utilize o aparelho sem recipiente de transvazamento, filtro de gorduras e grelha de ventilação. Ligue a ventilação no início da cozedura e desligue-a apenas alguns minutos depois de a cozedura terminar. O vapor da cozinha é, desta forma, eliminado com maior eficácia.

Adapte a potência do ventilador sempre às condições atuais. Selecione um nível de potência elevado em caso de vapores de cozinha intensos.

No caso de recipientes para cozinhar altos, não pode ser garantido um desempenho de exaustão otimizado. Colocar uma tampa na diagonal melhora o desempenho de exaustão.

Não tape as aberturas de ventilação com objetos. Não coloque objetos sobre a grelha de ventilação. Caso contrário, a potência da ventilação irá diminuir.

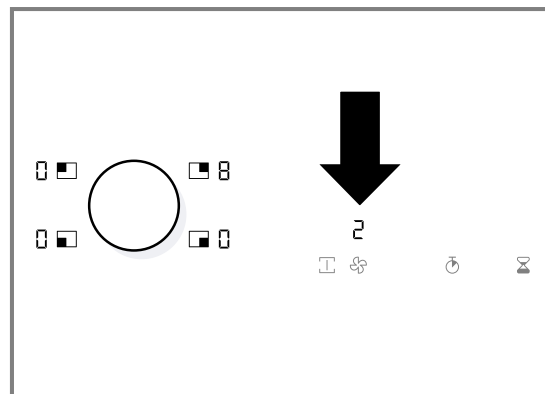
Ligar a ventilação

1. Prima **1**.
 - ✓ **1** acende-se a laranja.
 - ✓ A ventilação começa no nível de potência **1**.
 - ✓ O nível de potência da ventilação acende-se.
 2. Durante um espaço de tempo de alguns segundos pode seleccionar um nível de potência para a ventilação. Regule o nível de potência pretendido com o botão rotativo enquanto **1** estiver aceso a laranja.
- Nota:** Não pode alterar os níveis de potência dos discos durante a regulação dos níveis de potência da ventilação.
- ✓ **1** acende-se a branco, assim que o botão rotativo esteja novamente disponível para a regulação das potências de cozedura.
 - ✓ O nível de potência regulado acende-se.

Alterar o nível de potência da ventilação

Requisito: A ventilação está ligada.

1. Prima **1**.
 2. Regule o nível de potência pretendido com o botão rotativo.
- ✓ O nível de potência regulado acende-se.



Desligar a ventilação

1. Prima **1**.
2. Regule o nível de potência **1** com o botão rotativo.
3. Para mudar para a zona de regulação da placa de cozinhar, prima **1**.




10.3 Nível intensivo

Se sentir um odor ou uma névoa muito forte, pode usar o nível intensivo. No nível intensivo, a ventilação funciona durante breves momentos na potência máxima. Pouco tempo depois, regressa automaticamente a um nível inferior.

Ligar o nível intensivo

1. Prima **1**.
 2. Rode o botão rotativo, até **P** ser exibido.
- ✓ O nível intensivo está ativado.
 - ✓ Após 6 minutos, o aparelho regressa automaticamente ao nível de potência **1**.

Desligar o nível intensivo

1. Prima .
2. Rode o botão rotativo, até ser exibido o nível de potência .
3. Para mudar para a zona de regulação da placa de cozinhar, prima .

10.4 Arranque automático

No arranque automático, define nas regulações base se e com que nível de potência o aparelho liga a ventilação, desde que selecione um nível de potência num disco.

Nas regulações base → *Página 34* pode regular as seguintes opções, desde que seja selecionado um nível de potência num disco:





- A ventilação não arranca.
- A ventilação arranca no nível de potência selecionado pelo sensor.
- A ventilação arranca num nível de potência fixo.

Além disso, também pode adaptar a sensibilidade do sensor nas regulações base.



10.5 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 ligada 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 controlado por sensores

1. Prima .
- ✓ A ventilação começa no nível de potência .
2. Rode o botão rotativo para a direita, até ser exibido .
3. Prima .
- ✓ O nível de potência ideal da ventilação é regulado automaticamente com a ajuda de um sensor.



Desligar o funcionamento automático controlado por sensores

1. Prima .
2. Regule um outro nível de potência com o botão rotativo ou rode-o até ser exibido .
- ✓ No painel de indicações é indicado o nível de potência definido.
- ✓ O funcionamento automático controlado por sensores está desligado.

10.6 Funcionamento posterior do ventilador





O funcionamento posterior do ventilador só se inicia caso pelo menos um disco tenha estado ligado durante um minuto, no mínimo. Depois de desligar o disco, 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.

Caso a função automática com funcionamento posterior controlado por sensores esteja ativada nas regulações base, o funcionamento posterior do ventilador liga-se automaticamente depois de desligado o aparelho.

Se desligar o aparelho ou todos os discos,  e  acendem-se a branco. O funcionamento posterior do ventilador está ligado.

O aparelho desliga o funcionamento posterior do ventilador, se ligar o aparelho e voltar a ligar um disco.




Desligar o funcionamento posterior do ventilador



1. Prima .
- ✓  acende-se a laranja.
2. Selecione o nível de potência  com o botão rotativo.
3. Prima .
- ✓ O funcionamento posterior do ventilador está desligado.

10.7 Ventilação com intervalos




Na ventilação com intervalos, a ventilação liga-se automaticamente durante 6 minutos, de hora em hora.

Ligar a ventilação com intervalos

1. Prima .
2. Rode o botão rotativo, até  ser exibido.
3. Prima .
- ✓ A função de intervalo está ativada.

Nota: Depois de desligar o aparelho, os símbolos  e  acendem-se a branco.

Desligar a ventilação com intervalos

1. Prima .
2. Rode o botão rotativo até  se acender
3. Para mudar para a zona de regulação da placa de cozinhar, prima .
- ✓ A ventilação com intervalos está desligada.

10.8 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 8-9.
- Ao cozinhar com tampa, reduza a potência de cozedura assim que sair vapor. O resultado da cozedura não é influenciado pela saída de vapor.
- Coloque uma tampa no recipiente para cozinhar após o processo de cozedura, até servir o prato.
- Para cozinhar com a panela de pressão, observe as instruções do fabricante.
- Não cozinhe os alimentos durante demasiado tempo, para 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 7.

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.

Método de cozedura	Nível de potência	Tempo de cozedura em min
Derreter		
Chocolate, cobertura	1-1.5	-
Manteiga, mel, gelatina	1-2	-
Aquecer e manter quente		
Guisado, p. ex., guisado de lentilhas	1.5-2	-
Leite ¹	1.5-2.5	-
Salsichas cozidas ¹	3-4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres, ultracongelados	3-4	15-25
Carne de vaca estufada, ultracongelada	3-4	35-55
Cozer em lume brando, cozer lentamente		
Bolinhas de batata no vapor ¹	4.5-5.5	20-30
Peixe ¹	4-5	10-15
Molhos brancos, p. ex., molho Béchamel	1-2	3-6
Molhos batidos, p. ex., molho bernaise, molho holandês	3-4	8-12
Cozer, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz com o dobro da quantidade de água	2.5-3.5	15-30
Arroz doce ²	2-3	30-40
Batatas cozidas, com pele	4.5-5.5	25-35
Batatas cozidas	4.5-5.5	15-30
Massas ¹	6-7	6-10
Guisado	3.5-4.5	120-180
Sopas	3.5-4.5	15-60
Legumes	2.5-3.5	10-20
Legumes, ultracongelados	3.5-4.5	7-20
Guisado na panela de pressão	4.5-5.5	-
Estufar		
Rolo de carne	4-5	50-65
Carne estufada	4-5	60-100
Carne de vaca guisada ²	3-4	50-60
Estufar ou assar com pouco óleo¹		
Escalopes, simples ou panados	6-7	6-10
Escalopes, ultracongelados	6-7	6-12
Costeletas, simples ou panadas ³	6-7	8-12
Bife, 3 cm de espessura	7-8	8-12
Peito de aves, 2 cm de espessura ³	5-6	10-20

¹ Sem tampa

² Pré-aquecer na potência de cozedura 8-8.5

³ Virar com frequência.

Método de cozedura	Nível de potência	Tempo de cozedura em min
Peito de aves, ultracongelado ³	5-6	10-30
Almôndegas, 3 cm de espessura ³	4.5-5.5	20-30
Hambúrguer, 2 cm de espessura ³	6-7	10-20
Peixe e filete de peixe, simples	5-6	8-20
Peixe e filete de peixe, panado	6-7	8-20
Peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-15
Caranguejo e camarão	7-8	4-10
Saltear legumes e cogumelos, frescos	7-8	10-20
Pratos fritos, legumes, carne em tiras à oriental	7-8	15-20
Pratos na frigideira, ultracongelados	6-7	6-10
Crepes, confeccionar sucessivamente	6.5-7.5	-
Omeleta, preparar sucessivamente	3.5-4.5	3-10
Ovo estrelado	5-6	3-6
Fritar, 150-200 g por dose em 1-2 l de óleo, fritar em doses¹		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango	8-9	-
Croquetes, ultracongelados	7-8	-
Carne, p. ex., frango em pedaços	6-7	-
Peixe, panado ou em massa de cerveja	6-7	-
Legumes, cogumelos, panados, em massa de cerveja ou tempura	6-7	-
Bolos pequenos, p. ex., sonhos ou bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4-5	-

¹ Sem tampa
² Pré-aquecer na potência de cozedura 8-8.5
³ Virar com frequência.

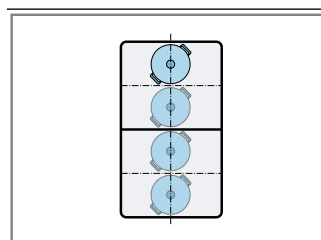
11 Flex Zone

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.

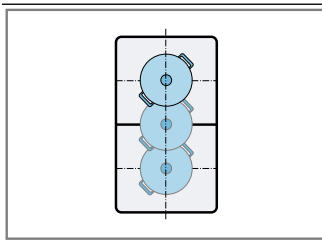
11.1 Posições do recipiente no caso de zona de cozinhar única

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

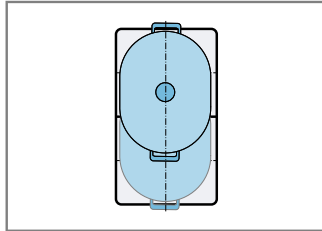
Para garantir uma boa identificação da panela e distribuição do calor, posicionar o recipiente de forma centrada.



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.

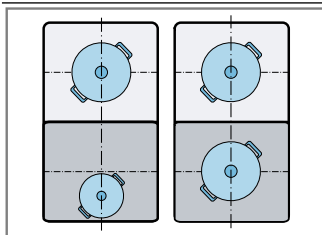


Se o recipiente para cozinhar ocupar mais do que uma zona de cozinhar, posicione-o a começar na margem superior ou inferior da zona de cozinhar flexível.

11.2 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.

11.3 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 13

11.4 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 18

► Utilize toda a zona de cozinhar.

Unir as duas zonas de cozinhar

1. Coloque o recipiente para cozinhar.

2. Selecione um dos dois discos pertencentes ao disco flexível.
3. Prima .
 - ✓ acende-se.
 - ✓ O disco flexível está ativado.
 - ✓ A potência de cozedura acende-se nas indicações dos dois discos.

Notas

- Se, antes da ligação, tiver sido regulada uma potência de cozedura diferente nos dois discos, ambos comutam para a potência de cozedura 0 quando ativados.
- Se estiver programado um temporizador de cozedura num disco, este também será transmitido para o segundo disco ao efetuar a ligação.

Alterar a potência de cozedura

1. Selecione um dos dois discos pertencentes ao disco flexível.
2. Altere a potência de cozedura com o comando, regule com o botão rotativo.

Adicionar novo recipiente para cozinhar

1. Coloque o novo recipiente para cozinhar.
 - ✓ Se estiver corretamente posicionado, o recipiente para cozinhar é detetado e o disco automaticamente selecionado.
 - ✓ pisca.
2. Confirme a regulação num espaço de 90 segundos com o botão rotativo.
 - ✓ As indicações param de piscar e o aparelho aquece o recipiente para cozinhar.

Notas

- Se as indicações continuarem a piscar, verifique se o recipiente para cozinhar é adequado para cozinhar com indução.
- Se mudar de lugar ou levantar o recipiente para cozinhar no disco utilizado, a placa de cozinhar inicia uma procura automática e a potência de cozedura previamente selecionada é mantida.

Separar as zonas de cozinhar

1. Selecione um dos dois discos pertencentes ao disco flexível.
2. Prima .
 - ✓ acende-se na indicação do disco.
 - ✓ O disco flexível está desativado.
 - ✓ Os dois discos funcionam como dois discos independentes.

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

12 Assumir regulações

Esta função permite transferir as regulações de um disco para outro disco.

A função Assumir regulações está disponível nos discos flexíveis.

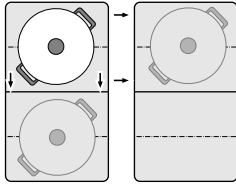
Pode consultar informações adicionais sobre o posicionamento correto do recipiente para cozinhar em

→ "Flex Zone", Página 17

12.1 Ative Assumir regulações

1. Levante o recipiente para cozinhar.
 - ✓ A indicação do disco começa a piscar.
 - ✓ O disco não aquece.

2. Nos 90 segundos seguintes, pouse o recipiente para cozinhar num disco flexível.



Desloque o recipiente para cozinhar para um disco que não esteja ligado, no qual não tenha ainda efetuado pré-regulações e no qual não tenha previamente pousado qualquer outro recipiente para cozinhar.

- ✓ O novo disco é detetado.
 - ✓ acende-se
 - ✓ No visor pisca o nível de potência adotado.
3. Selecione o novo disco com o botão rotativo num espaço de 90 segundos.
- ✓ As regulações foram transferidas.

Nota: Se, ao deslocar um recipiente para cozinhar no disco flexível, a função Flex estiver ativa, o aparelho adota as regulações automaticamente.

O aparelho também transfere um tempo de cozedura regulado para o novo disco. O aparelho não transfere a função sensor de fritura.

Apenas pode alterar as funções Booster da esquerda para a direita ou da direita para a esquerda, quando nenhum disco estiver ativo.

Se colocar um novo recipiente para cozinhar sobre um outro disco, antes de ter confirmado as regulações, esta função está operacional para ambos os recipientes para cozinhar. Confirme o disco pretendido.

Se deslocar vários recipientes para cozinhar, a função só está operacional para o último recipiente para cozinhar deslocado.

Dentro do tempo de regulação pode colocar o recipiente para cozinhar de volta no disco anterior. O disco continua, então, a aquecer com a regulação anterior, sem que seja necessária uma confirmação.

13 Função Cozinha profissional

Com a função Cozinha profissional, são apresentadas as potências de cozedura pré-reguladas para cada disco.

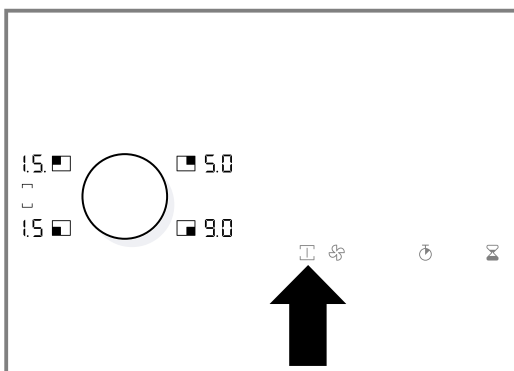
Notas

- Os valores sugeridos podem ser alterados nas Regulações base → *Página 34*.
- No modo Cozinha profissional apenas pode regular a função Manter quente e a função Flex.
- Se colocar um recipiente para cozinhar inadequado, p. ex., um recipiente de alumínio, a indicação da potência de cozedura pisca até remover novamente o recipiente para cozinhar. Para verificar se o recipiente é adequado para a indução, observe estas informações:
→ "Teste do recipiente para cozinhar", *Página 38*

13.1 Ativar a função Cozinha profissional

Requisito: A placa de cozinhar está ligada.

1. Prima .



- ✓ Nas indicações dos discos acendem-se os níveis de potência pré-regulados.
 - ✓ Os discos do lado esquerdo estão unidos.
2. Coloque um recipiente para cozinhar adequado num espaço de 8 minutos.
- ✓ Assim que o recipiente para cozinhar é detetado, o respetivo disco está selecionado.

3. Se necessário, adapte o nível de potência com o botão rotativo.

- ✓ Depois de decorrido o tempo de regulação, as indicações da potência de cozedura dos discos não ocupados começam a piscar. Se não tocar em , os discos não utilizados acabam por se desligar.

13.2 Prolongar a função Cozinha profissional

Requisitos

- A função Cozinha profissional está ativada.
- O tempo de regulação terminou.
- ▶ Prima novamente no espaço de 90 segundos.

13.3 Desativar a função Cozinha profissional

- ▶ Prima .
- ✓ Todas os discos passam ao nível de potência .
- ✓ acende-se a branco.

13.4 Desativar automaticamente a função Cozinha profissional

Se, passados 8 minutos, não tiver colocado qualquer recipiente para cozinhar adequado num ou em vários discos, e as respetivas indicações do disco começam a piscar. Pode desativar a função Cozinha profissional ou é terminada automaticamente passados 90 segundos.

- ▶ Para desativar a função Cozinha profissional, prima duas vezes .
- Se não premir , a função Cozinha profissional desliga-se automaticamente após 90 segundos.
- ✓ acende-se a branco.
- ✓ Discos sem recipientes para cozinhar passam ao nível de potência . Discos que se encontram em funcionamento mantêm o nível de potência regulado.


14 Função do temporizador

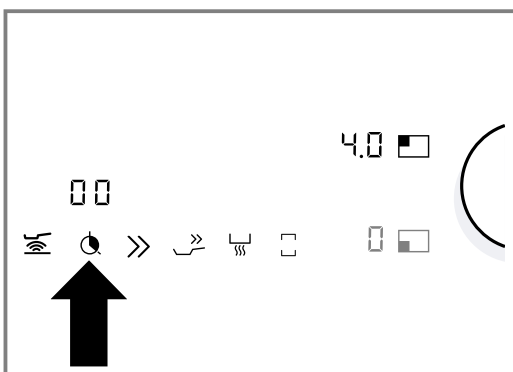
O seu aparelho dispõe de várias funções para a regulação do tempo de cozedura.




14.1 Temporizador de cozedura

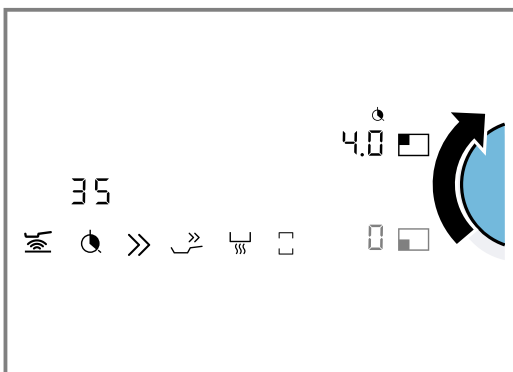
O disco desliga-se automaticamente após decorrer o tempo regulado. Pode regular um tempo de duração entre 1 minuto e 99 minutos.



Regular o temporizador de cozedura

1. Selecione o disco.
2. Regule o nível de potência pretendido.
3. Prima .




- ✓  acende-se. Na indicação do temporizador, acende-se .
4. Regule o tempo de cozedura pretendido com o botão rotativo.
 5. Para confirmar o tempo de cozedura selecionado, prima .



- ✓ Começa a contagem decrescente do tempo de cozedura.
 - ✓ Quando o tempo de cozedura chega ao fim, o disco desliga-se.
 - ✓ Ouve-se um sinal.
 - ✓ O nível de potência indica  e na indicação do temporizador pisca .
6. Toque num símbolo à escolha ou prima o botão rotativo.
 - ✓ O sinal sonoro emudece.
 - ✓ As indicações apagam-se.

Notas



- O tempo de cozedura decorre na indicação do temporizador em minutos; os últimos 30 segundos são indicados em segundos.

- Para consultar o tempo de cozedura restante, selecione o disco correspondente. O tempo de cozedura aparece durante 10 segundos.
- Se regular um tempo de cozedura para vários discos, aparece na indicação do temporizador o tempo de cozedura que termina mais cedo. A indicação  do disco acende-se a laranja.
- Se seleccionar a Flex Zone como um disco único, o tempo de cozedura regulado é igual para todo o disco.
- Se programar um tempo de cozedura para um disco e o sensor de fritura estiver ativo, a contagem decrescente do tempo de cozedura começa imediatamente, não só quando o nível de temperatura seleccionado tiver sido alcançado.

Alterar o temporizador de cozedura

1. Selecione o disco.
2. Prima .
3. Regule o tempo de cozedura com o botão rotativo.




Apagar o temporizador de cozedura

1. Selecione o disco.
2. Prima .
3. Regule o tempo de cozedura com o botão rotativo para .

14.2 Temporizador de curta duração

O temporizador de curta duração permite-lhe regular um tempo de até **99** minutos, após o qual irá soar um sinal sonoro durante 3 minutos. O temporizador de curta duração é independente de todas as outras regulações e não desliga automaticamente um disco.



Regular o temporizador de curta duração

1. Prima .
- ✓ Na indicação do temporizador de curta duração surge .
2. Regule o tempo pretendido com o botão rotativo.
 3. Para confirmar o tempo de cozedura selecionado, prima .
- ✓ Começa a contagem decrescente do tempo.


Alterar o temporizador de curta duração


1. Prima .
2. Regule o tempo pretendido com o botão rotativo.

Apagar o temporizador de curta duração

1. Prima .
2. Regule o tempo com o botão rotativo para .

Desligar o temporizador de curta duração

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

- ▶ Prima .
- ✓ A indicação apaga-se.
- ✓ O sinal sonoro emudece.

14.3 Temporizador Plus

A função Temporizador Plus permite-lhe ativar um cronómetro. A função de cronómetro mostra-lhe o tempo decorrido deste o final do tempo regulado no temporizador.

Regular o temporizador Plus

- ▶ Mantenha **⌘** premido durante alguns segundos, antes de se deixar de ouvir o sinal sonoro.
- ✓ No visor do cronómetro surge o tempo decorrido deste o final do tempo regulado no temporizador.
- ✓ No visor do temporizador pisca o tempo regulado previamente.

Terminar o temporizador Plus

- ▶ Mantenha **⌘** premido.
- ✓ A função de cronómetro é interrompida.
- ✓ As indicações apagam-se.

14.4 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

- ▶ Prima **⌚**.
- ✓ No visor do cronómetro surge **00.00**.
- ✓ O tempo começa a decorrer.

Interromper a função de cronómetro

1. Prima **⌚**.
- ✓ A função de cronómetro é interrompida.
- ✓ As indicações do cronómetro continuam acesas.
2. Prima **⌚**.
- ✓ O tempo na indicação continua a decorrer.

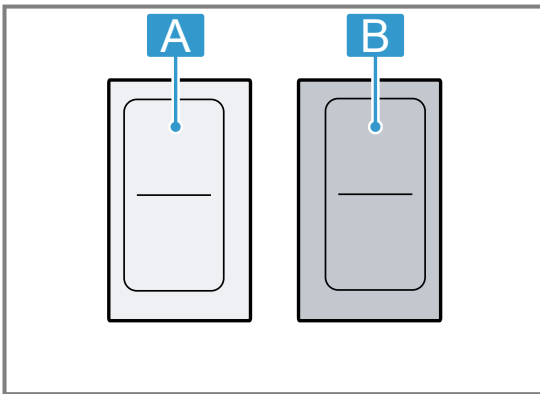
Desativar a função de cronómetro

- ▶ Mantenha **⌚** premido.
- ✓ A função de cronómetro é interrompida.
- ✓ As indicações do cronómetro apagam-se.
- ✓ A função de cronómetro está desativada.

15 Função Booster para panelas

Com a função Booster para panelas pode aquecer maiores quantidades de água com maior rapidez do que no nível de potência **9**.

A função Booster para panelas aumenta, por breves instantes, a potência máxima do disco selecionado. A função Booster para panelas está disponível para um disco, desde que o outro disco do mesmo grupo não esteja em funcionamento.



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

15.1 Ativar a função Booster para tachos

1. Selecione o disco.
2. Prima **»**.
- ✓ **P** acende-se.
- ✓ A função está ativada.

15.2 Desativar a função Booster para tachos

1. Selecione o disco.
2. Prima **»**.
3. Prima o botão rotativo ou selecione outra função.
- ✓ **P** apaga-se.
- ✓ O disco regressa ao nível de potência **9**.
- ✓ A função está desativada.

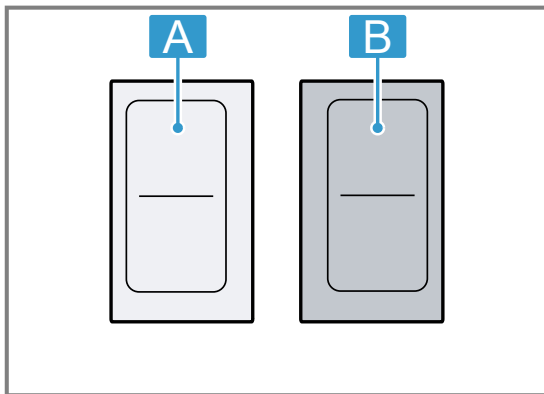
Notas

- Em determinadas circunstâncias, esta função Booster para tachos pode desligar-se automaticamente, para proteger os elementos eletrónicos no interior da placa de cozinhar.
- Se tiver sido regulado um nível de potência antes da ativação da função, ele pode ser reassumido automaticamente após a desativação da função.

16 Função Booster para frigideiras

Com a função Booster para frigideiras pode aquecer o recipiente para cozinhar com maior rapidez do que no nível de potência **9**.

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



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

16.1 Recomendações de utilização

Observe as recomendações abaixo relativas à utilização da função Booster de frigideiras:

- Utilize sempre recipientes para cozinhar que não tenham sido aquecidos previamente.
- Utilize tachos e frigideiras com fundo plano. Não utilize recipientes para cozinhar com fundo fino.
- Nunca deixe um recipiente para cozinhar vazio, óleo, manteiga ou banha a aquecer sem vigilância.
- Não coloque nenhuma tampa no recipiente para cozinhar.

- Coloque o recipiente para cozinhar no centro do disco. Certifique-se de que o diâmetro do fundo do recipiente para cozinhar corresponde ao tamanho do disco.
- Observe as informações sobre o tipo, o tamanho e o posicionamento do recipiente para cozinhar:
→ "Cozedura por indução", Página 8

16.2 Ativar a função Booster para frigideiras

1. Selecione o disco.
 2. Prima .
- ✓ acende-se.
 - ✓ A função está ativada.

16.3 Desativar a função Booster para frigideiras

1. Selecione o disco.
 2. Prima .
 3. Prima o botão rotativo ou selecione outra função.
- ✓ apaga-se.
 - ✓ O disco regressa ao nível de potência .
 - ✓ A função está desativada.

Notas

- A função Booster para frigideiras desliga-se automaticamente após 30 segundos. Selecione, em seguida, o nível de potência adequado para a refeição.
- Se tiver sido regulado um nível de potência antes da ativação da função, ele pode ser reassumido automaticamente após a desativação da função.

17 Função Manter quente

Com a função Manter quente pode derreter chocolate ou manteiga e manter refeições ou recipientes quentes.

17.1 Ativar a função Manter quente

1. Selecione o disco.
 2. Nos próximos 10 segundos, prima .
- ✓ A indicação acende-se.

17.2 Desativar a função Manter quente

1. Selecione o disco.
 2. Prima , rode o botão rotativo ou selecione outra função.
- ✓ A indicação apaga-se.
 - ✓ O disco desliga-se e a indicação de calor residual acende-se.

18 Função Sensor de fritura

Com a função Sensor de fritura é possível manter a temperatura adequada da frigideira durante a fritura. Esta função está disponível para todos os discos. Por baixo do disco encontram-se sensores de temperatura. Eles controlam a temperatura do fundo da frigideira.

Os sensores medem a temperatura do recipiente para cozinhar durante todo o processo de cozedura. Dessa forma, a potência de cozedura é regulada com elevada precisão, para manter a temperatura correta e obter resultados perfeitos.

18.1 Vantagens ao fritar

- O disco apenas aquece quando isso é necessário para manter a temperatura. Isso poupa energia e evita que o óleo ou a gordura sobreaqueça.
- O sinal sonoro soa quando a frigideira vazia tiver alcançado a temperatura ideal para a adição do óleo e a 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 o disco estiver a uma temperatura superior à do recipiente para cozinhar ou vice-versa, o sensor de fritura não será ativado corretamente.
- Para fritar com uma grande quantidade de óleo, utilize sempre a função sensor de cozedura. "Fritar com uma grande quantidade de óleo numa panela", regulação 170-180 °C.

18.2 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.

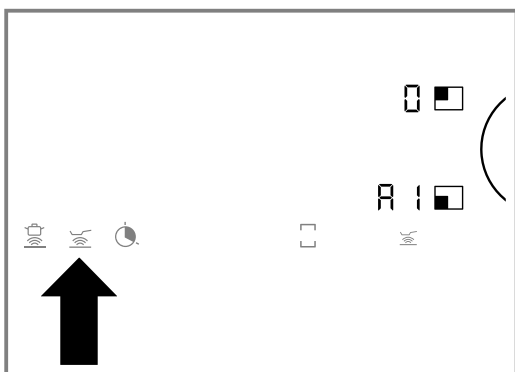
18.4 Funções do sensor de fritura

A vista geral mostra as regulações de funções disponíveis para a função Sensor de fritura.

Função Sensor de fritura	Níveis de temperatura:	Disponibilidade	Ativação
Fritar com pouco óleo	1, 2, 3, 4, 5	Todos os discos	

18.5 Ligar a função Sensor de fritura

1. Selecione na vista geral a potência de cozedura adequada.
2. Coloque o recipiente para cozinhar vazio sobre o disco.
3. Selecione o disco.
4. Prima .

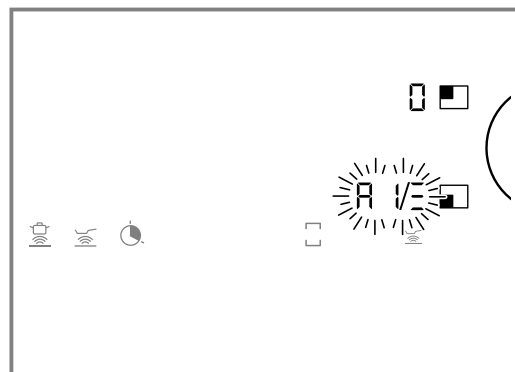


- ✓ acende-se.
- ✓ A temperatura de fritura **R1** acende-se.

18.3 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

5. Nos 10 segundos seguintes, regule a potência de cozedura pretendida com o botão rotativo.






- ✓ Na indicação pisca alternadamente a evolução do processo de aquecimento de **_** a **▬** com a potência de cozedura regulada. Quando a temperatura de fritura regulada é alcançada, soa um sinal sonoro e a indicação de aquecimento apaga-se. O nível de temperatura acende-se.
6. Quando a temperatura de fritura for atingida, deite na frigideira primeiro o óleo e, a seguir, as peças a fritar.



Nota: Vire os alimentos, para não queimarem.

18.6 Desligar a função Sensor de fritura

1. Selecione o disco.

2. Prima  ou regule com o botão rotativo o nível de temperatura .
- ✓ Soa um sinal sonoro.
 - ✓  apaga-se.
 - ✓ A função está desativada.

18.7 Recomendações para cozinhar com o sensor de fritura

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

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

		 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
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

¹ Virar com frequência.

² Adicionar óleo e alimentos após o sinal sonoro.

³ Mexer com regularidade.

⁴ Adicionar manteiga e alimentos após o sinal sonoro.

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.

		 min
Peixe, assado, inteiro ¹	3	10-20
Pratos de ovos		
Ovos estrelados em manteiga ⁴	2	2-6
Ovos estrelados ²	4	2-6
Ovos mexidos ³	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 ³	2	2-10
Cebolas, cozidas ao vapor ³	2	2-10
Rodelas de cebola ³	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 ³	4	10-15
Legumes estufados em óleo ³	1	10-20
Legumes, glaceados ³	3	6-10
Batatas		
Saltear batatas cozidas com pele ³	5	6-12
Batatas fritas (a partir de batatas cruas) ³	4	15-25
Bolinhos de batata ⁵	5	2,5-3,5
Batatas salteadas suíças ⁴	2	50-55
Batatas glaceadas ³	3	10-15
Molhos		
Molho de tomate com legumes ³	1	25-35
Molho Bechamel ³	1	10-20
Molho de queijo ³	1	10-20
Reduzir molho ³	1	25-35
Molhos doces ³	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 ³	4	10-15
Kebab ³	4	10-15
Filetes de peixe, simples ¹	3	10-20

¹ Virar com frequência.

² Adicionar óleo e alimentos após o sinal sonoro.

³ Mexer com regularidade.

⁴ Adicionar manteiga e alimentos após o sinal sonoro.

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.

	⌘	⌚ min
Filetes de peixe, panados ¹	3	10-20
Barrinhas de peixe ¹	4	8-12
Batatas fritas, na frigideira ³	5	4-6
Pratos salteados ³	3	6-10
Crepes primavera ¹	4	10-30
Camembert ¹	3	10-15

Outras

- ¹ Virar com frequência.
² Adicionar óleo e alimentos após o sinal sonoro.
³ Mexer com regularidade.
⁴ Adicionar manteiga e alimentos após o sinal sonoro.
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.

	⌘	⌚ min
Queijo frito ¹	3	7-10
CROUTONS ³	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

- ¹ Virar com frequência.
² Adicionar óleo e alimentos após o sinal sonoro.
³ Mexer com regularidade.
⁴ Adicionar manteiga e alimentos após o sinal sonoro.
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.

19 Função Sensor de cozedura

Com a função Sensor de cozedura pode aquecer, cozer, preparar na panela de pressão ou fritar alimentos numa panela com bastante óleo e temperatura controlada. Esta função está disponível para todos os discos. Para a função Sensor de cozedura é necessário um sensor de temperatura sem fios.

O sensor de cozedura sem fios é colocado na panela, mede a temperatura do recipiente para cozinhar durante todo o processo de cozedura e transmite as informações sobre a temperatura do recipiente para cozinhar ao painel de comandos.

Dessa forma, a potência de cozedura é regulada com elevada precisão, para manter a temperatura correta e obter resultados perfeitos.

Se necessário, pode adquirir posteriormente um sensor de cozedura sem fios numa loja especializada, junto da nossa Assistência Técnica ou através da nossa página Web oficial.

Encontra informações sobre o sensor de cozedura sem fios na secção

→ "Sensor de cozedura sem fios", Página 32

19.1 Vantagens da função do sensor de cozedura

- O disco apenas aquece quando isso é necessário para manter a temperatura. Poupa, assim, energia. O óleo ou a gordura não sobreaquecem.
- A temperatura é continuamente controlada. Evita-se que os alimentos transbordem. Não precisa de ir regulando a temperatura.
- Soa um sinal sonoro quando a água ou o óleo atingiu a temperatura ideal, para introduzir os alimentos. Na vista geral → *Página 28* encontra exceções para alimentos que são colocados logo de início.

Notas

- Utilize recipientes para cozinhar com fundo totalmente plano e grosso. Não utilizar recipientes para cozinhar com fundo fino ou deformado.

- Encha o recipiente de modo que o conteúdo atinja a altura necessária para cobrir o adesivo de silicone do sensor de cozedura.
- Para fritar com pouco óleo, utilize sempre a função Sensor de fritura.
- Coloque o recipiente para cozinhar de forma que o sensor de cozedura fique virado para a superfície exterior lateral da placa de cozinhar.
- Não retire o sensor de cozedura do recipiente durante o processo de cozedura.
- Após a cozedura, retire o sensor de cozedura sem fios do recipiente para cozinhar. Cuidado, o sensor de cozedura pode estar muito quente.

19.2 Recipientes para cozinhar adequados

Selecione o disco, que melhor corresponda ao diâmetro do fundo do recipiente para cozinhar. Coloque o recipiente para cozinhar centrado sobre este disco.

Para as funções de cozedura, utilize recipientes para cozinhar com uma altura que permita que a quantidade de água necessária fique acima do adesivo de silicone do sensor de cozedura sem fios.

Qualquer recipiente para cozinhar, que possa usar para indução, é adequado para funções de cozedura. Pode consultar informações sobre recipientes para cozinhar adequados para a indução em → "Cozedura por indução", *Página 8*.

Na vista geral → *Página 26* encontra-se mencionado o recipiente para cozinhar adequado para cada função.

19.3 Níveis de temperatura:

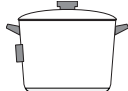

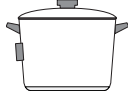

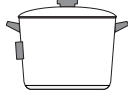

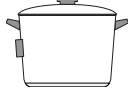

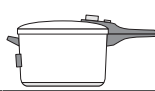

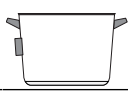

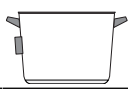



Funções de cozedura	Temperaturas disponíveis	Adequadas para
Aquecer, manter quente	60 - 70 °C	P. ex., sopas, ponche
Cozinhar lentamente	80 - 90 °C	P. ex., arroz, leite

Funções de cozedura	Temperaturas disponíveis	Adequadas para
Cozer	90 - 100 °C	P. ex., massas, legumes
Cozinhar em panela de pressão	110 - 120 °C	P. ex., frango, guisado

Funções de cozedura	Temperaturas disponíveis	Adequadas para
Fritar com muito óleo na panela	170 - 180 °C	P. ex., donuts, almôndegas

19.4 Função Sensor de cozedura

A vista geral mostra as regulações de funções disponíveis para a função Sensor de cozedura.

Função Sensor de cozedura	Níveis de temperatura:	Recipientes para cozinhar	Disponibilidade	Ativação
Aquecer, manter quente	70 °C		Todos os discos	
Cozinhar lentamente em leite	85 °C		Todos os discos	
Cozinhar lentamente em água	90 °C		Todos os discos	
Cozer	100 °C		Todos os discos	
Cozer na panela de pressão	115 °C		Todos os discos	
Fritar a baixa temperatura	160 °C		Todos os discos	
Fritar a temperatura moderada	170 °C		Todos os discos	
Fritar a alta temperatura	180 °C		Todos os discos	

19.5 Sugestões para cozer com a função Sensor de cozedura

- Função Aquecer/manter quente: porções de produtos ultracongelados, p. ex., espinafres. Coloque o produto ultracongelado no recipiente para cozinhar. Adicione a quantidade de água indicada pelo fabricante. Tape o recipiente para cozinhar e regule 70 °C. Mexa de vez em quando.
- Função Cozinhar lentamente: engrossar alimentos, p. ex. molhos. Pré-coza os alimentos de acordo com a temperatura sugerida. Depois de os alimentos engrossarem, deixe-os apurar a 85 °C. Quando soa o sinal sonoro, mantenha os alimentos quentes a esta temperatura durante o tempo necessário.
- Função Ferver: aquecer água com a tampa colocada, sem que ela transborde. Regule uma temperatura de 100 °C.

- Função Cozer na panela de pressão: siga as recomendações do fabricante. Após o sinal sonoro, continue a cozinhar durante o tempo recomendado. Regule uma temperatura de 115 °C.
- Função Fritar com muito óleo na panela: aquecer o óleo com a tampa colocada. Retire a tampa após o sinal sonoro e adicione os alimentos. Regule uma temperatura de 175 °C.

Notas

- Antes de cozinhar, certifique-se de que o adesivo de silicone está totalmente seco.
- Cozinhe sempre com a tampa fechada, exceto quando utiliza a função Fritar com muito óleo na panela. Regule, em seguida, 170 °C.
- Se não soar qualquer sinal sonoro, certifique-se de que o recipiente para cozinhar está tapado com uma tampa. Para uma utilização ideal das funções de cozedura deve utilizar sempre uma tampa, exceto quando utiliza a função Fritar com muito óleo na panela.

- Nunca aqueça o óleo sem vigilância. Utilize óleo ou gordura adequado para fritar. Não utilize uma mistura de várias gorduras para fritar, p. ex. óleo com banha, pois as misturas de gorduras quentes podem formar espuma.
- Se o resultado da cozedura não for satisfatório, p. ex. ao cozinhar batatas, utilize mais água da próxima vez, mas mantenha o nível de temperatura recomendado.

19.6 Ajustar o ponto de ebulição

O ponto, a que a água começa a ferver, depende da altitude acima do nível do mar do seu local de residência. Se a água ferver em demasia ou não ferver o suficiente, é possível ajustar o ponto de fervura.

1. Selecione a regulação base 5.
 - "Regulações base", Página 34
2. A regulação base está predefinida para 3. Se o seu local de residência se situar a uma altitude entre os 200 e os 400 metros acima do nível do mar, não ajuste o ponto de ebulição. De contrário, selecione a regulação que corresponde à altitude acima do nível do mar do local de residência.
 - "Vista geral dos valores de ajuste do ponto de ebulição", Página 27

Nota: O nível de temperatura 100 °C é suficiente para uma cozedura eficiente, mesmo quando a água não borbulha com muita intensidade. Se, no entanto, o resultado da cozedura não for satisfatório, pode alterar o ajuste do ponto de ebulição.

Vista geral dos valores de ajuste do ponto de ebulição

O valor de ajuste do ponto de ebulição depende da altitude de seu local de residência.

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

¹ Regulação base

19.7 Ligar o sensor de cozedura sem fios ao painel de comandos

1. Selecione a regulação base 5.
 - "Regulações base", Página 34
- ✓ O ícone acende-se a branco.
2. Prima o ícone.
 - ✓ Soa um sinal sonoro.
 - ✓ O ícone acende-se a laranja.
 - ✓ As indicações acendem-se a branco e as indicações do sensor de cozedura piscam nos discos.
3. Nos próximos 30 segundos prima por breves instantes o ícone no sensor de cozedura sem fios.

Registo bem sucedido: o sensor de temperatura sem fios é detetado num espaço de poucos segundos. Ouvem-se três sinais sonoros breves e o ícone muda de laranja para branco. As indicações do sensor de cozedura apagam-se nos discos.

Registo falhou: ouvem-se cinco sinais sonoros. O ícone muda de laranja para branco. As indicações do sensor de cozedura apagam-se nos discos.

Nota:

Uma ligação não estabelecida devido a uma falha no sensor de cozedura sem fios pode surgir pelas seguintes razões:

- Erro de comunicação Bluetooth
 - Não premiu o símbolo no sensor de cozedura no espaço de 30 segundos após a seleção do disco.
 - A pilha do sensor de cozedura está gasta.
4. No caso de uma ligação incorreta devido a uma avaria, reponha o sensor de cozedura → Página 27 e volte a efetuar o processo de ligação.
 5. No caso de uma ligação incorreta devido a um erro de transmissão, execute novamente o processo de ligação.
 6. Se não for estabelecida nenhuma ligação, informe o Serviço de Apoio ao Consumidor.
- ✓ A função Sensor de cozedura fica disponível assim que o sensor de cozedura estiver ligado ao painel de comandos.

19.8 Repor o sensor de cozedura sem fios

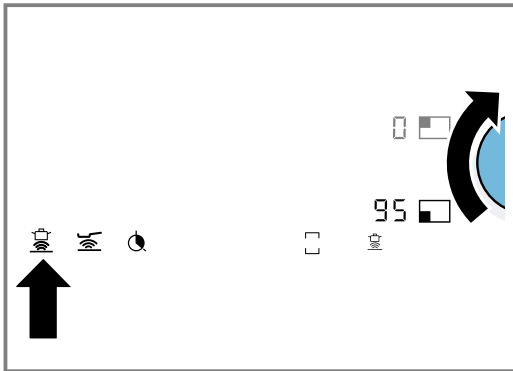
1. Prima o ícone durante 8-10 segundos. Enquanto isso, a indicação LED do sensor de cozedura acende-se três vezes.
- ✓ A reposição inicia-se quando o LED se acende pela terceira vez.
2. Deixar de premir o ícone.
- ✓ Assim que o LED se apaga, o sensor de cozedura sem fios está reposto.
3. Repita o processo de ligação a partir do passo 2.
 - Página 27

19.9 Ativar a função Sensor de cozedura

Requisitos

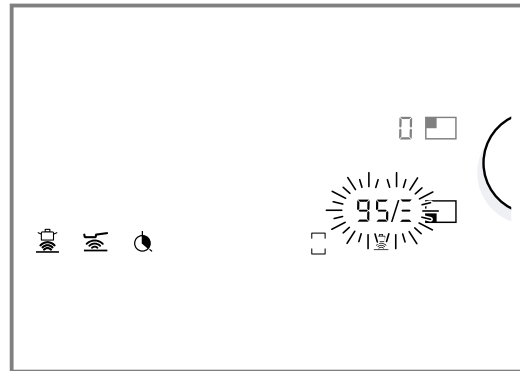
- A placa de cozinhar está ligada.
 - A ligação entre o sensor de cozedura sem fios e o painel de comandos está estabelecida.
 - "Ligar o sensor de cozedura sem fios ao painel de comandos", Página 27
1. Aplicar o sensor de cozedura no recipiente para cozinhar.
 2. Coloque o recipiente para cozinhar com líquido suficiente no centro do disco pretendido e tape sempre com a tampa.
 3. Selecione o disco pretendido com o botão rotativo.
 - ✓ No visor do disco aparece o ícone.
 4. Prima em o ícone no painel de comandos.
 - ✓ Soa um sinal sonoro.
 - ✓ No visor do disco acende-se o ícone.

5. Prima em  no sensor de cozedura sem fios.



- ✓ Logo que o sensor de cozedura tenha sido detetado, a temperatura sugerida de 95 °C acende-se no visor do disco.





6. Regule a temperatura pretendida com o botão rotativo.



- Pode alterar a temperatura em intervalos de 5 °C.
- ✓ Na indicação pisca a evolução do processo de aquecimento de $_$ a $_$. A indicação da evolução do processo de aquecimento pisca alternadamente com a temperatura regulada.
 - ✓ Quando a temperatura regulada for atingida, soa um sinal sonoro e a indicação do aquecimento apaga-se. A temperatura selecionada acende-se novamente.
7. Retire a tampa após o sinal sonoro e adicione os alimentos.
Durante a cozedura, mantenha a panela tapada.
- Nota:** No caso da função Fritar com muito óleo na panela, não tape a panela.

19.10 Desativar a função Sensor de cozedura

Tem várias possibilidades para desativar a função Sensor de cozedura.

- ▶ Selecione o disco e prima .
- ▶ Selecione o disco e regule o nível de potência .
- ▶ Prima em  no sensor de cozedura sem fios.
- ✓ Soa um sinal sonoro.
- ✓  apaga-se na indicação.

19.11 Recomendações para cozinhar com a função Sensor de cozedura

A vista geral que se segue mostra uma seleção de pratos, ordenados pelos alimentos. A temperatura e o tempo de cozedura dependem da quantidade, estado e qualidade dos alimentos.

Carne	Temperatura em °C	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro em min.
Cozinhar lentamente		
Salsichas ¹	90	10-20
Cozer		
Almôndegas de carne ¹	100	20-30
Canja de galinha ¹	100	60-90
Rabo de boi ¹	100	60-90
Cozer na panela de pressão		
Galinha na panela de pressão ²	115	15-25
Carne de vaca na panela de pressão ²	115	15-25

¹ Pré-aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.

² Adicionar os alimentos no início.

³ Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar sucessivamente e sem tampa.

Carne	Temperatura em °C	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro em min.
Fritar com muito óleo		
Fritar frango em pedaços ³	170	10-15
Fritar bolinhos de carne ³	170	10-15

¹ Pré-aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.
² Adicionar os alimentos no início.
³ Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar sucessivamente e sem tampa.

Peixe	Temperatura em °C	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro em min.
Cozinhar lentamente		
Estufar peixe ¹	90	15-20
Fritar com muito óleo		
Fritar peixe em polme ²	170	10-15
Fritar peixe panado ²	170	10-15

¹ Pré-aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.
² Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar sucessivamente e sem tampa.

Pratos de ovos	Temperatura em °C	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro em min.
Cozer		
Cozer ovos ¹	100	5-10

¹ Adicionar os alimentos no início.

Legumes e leguminosas	Temperatura em °C	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro em min.
Cozer		
Brócolos ¹	100	10-20
Couve-flor ¹	100	10-20
Couve-de-bruxelas ¹	100	30-40
Feijão verde ¹	100	15-30
Grão-de-bico ²	100	60-90
Ervilhas ¹	100	15-20
Lentilhas ²	100	45-60
Cozer na panela de pressão		
Legumes na panela de pressão ²	115	3-6
Grão-de-bico na panela de pressão ²	115	25-35
Feijão branco na panela de pressão ²	115	25-35
Lentilhas na panela de pressão ²	115	10-20
Fritar com muito óleo		
Fritar legumes panados ³	170	4-8
Fritar legumes em polme ³	170	4-8
Fritar cogumelos panados ³	170	4-8
Fritar cogumelos em polme ³	170	4-8

¹ Pré-aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.
² Adicionar os alimentos no início.
³ Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar sucessivamente e sem tampa.

Batatas	Temperatura em °C	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro em min.
Cozinhar lentamente		
¹ Pré-aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos. ² Adicionar os alimentos no início.		

Batatas	Temperatura em °C	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro em min.
Cozer bolinhos de batata ¹	85	30-40
Cozer		
Cozer batatas ²	100	30-45
Cozer na panela de pressão		
Batatas na panela de pressão ²	115	10-20

¹ Pré-aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.
² Adicionar os alimentos no início.

Massas e cereais	Temperatura em °C	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro em min.
Cozinhar lentamente		
Arroz ¹	90	25-35
Polenta ²	85	3-8
Papa de sêmola ²	85	5-10
Cozer		
Massas ²	100	7-10
Empanadas ²	100	6-15
Cozer na panela de pressão		
Arroz na panela de pressão ³	115	5-8

¹ Pré-aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.
² Mexer com regularidade.
³ Adicionar os alimentos no início.

Sopas	Temperatura em °C	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro em min.
Cozinhar lentamente		
Sopas cremosas instantâneas ¹	90	10-15
Cozer		
Caldos caseiros ²	100	60-90
Sopas instantâneas ¹	100	5-10
Cozer na panela de pressão		
Caldo caseiro na panela de pressão ²	115	20-30

¹ Mexer com regularidade.
² Adicionar os alimentos no início.

Sobremesa	Temperatura em °C	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro em min.
Cozinhar lentamente		
Arroz doce ¹	85	40-50
Papa de aveia ¹	85	10-15
Pudim de chocolate ¹	85	3-5
Cozer		
Compota ²	100	15-25
Fritar com muito óleo		
Fritar bolas de berlim ³	160	5-10
Fritar donuts ³	160	5-10
Fritar sonhos de Natal ³	160	5-10

¹ Mexer com regularidade.
² Adicionar os alimentos no início.
³ Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar sucessivamente e sem tampa.

Produtos ultracongelados	Temperatura em °C	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro em min.
Manter quente, aquecer		
Legumes em molho de natas ¹	70	15-20
Cozer		
Feijão verde ²	100	15-30
Fritar com muito óleo		
Fritar batatas fritas ³	180	4-8

¹ Mexer com regularidade.
² Pré-aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.
³ Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar sucessivamente e sem tampa.

Outros	Temperatura em °C	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro em min.
Manter quente, aquecer		
Aquecer sopa de goulash ¹	70	10-20
Aquecer Glühwein (vinho quente) ¹	70	5-15
Cozinhar lentamente		
Aquecer leite ¹	85	3-10


¹ Adicionar os alimentos no início.

20 Fecho de segurança para crianças

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

20.1 Ativar fecho de segurança para crianças

Requisito: A placa de cozinhar está desligada.

- ▶ Remova o botão rotativo da placa de cozinhar.
- ✓ Ouve-se um sinal.
- ✓  acende-se durante 10 segundos.

- ✓ A placa de cozinhar está bloqueada.

Nota: Se a placa de cozinhar estiver ligada ao remover-se o botão rotativo, o aparelho bloqueia-se durante 10 minutos. Se não voltar a colocar o botão rotativo após 10 minutos, a placa de cozinhar desliga-se e o fecho de segurança para crianças é ativado.


20.2 Desativar fecho de segurança para crianças

- ▶ Coloque o botão rotativo no painel rotativo.

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

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

- ▶ Remova o botão rotativo da placa de cozinhar.
- ✓ Ouve-se um sinal.
- ✓ A indicação  e as regulações da placa de cozinhar piscam.
- ✓ O aparelho deixa de aquecer.

- ✓ Se estiver programado um temporizador de cozedura, este fica em pausa.
- ✓ O painel de comandos fica bloqueado durante 10 minutos.

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

- ▶ Volte a colocar o botão rotativo num espaço de 10 minutos.
- ✓ O painel de comandos está desbloqueado.
- ✓ A placa de cozinhar continua a aquecer de acordo com as regulações anteriores.

22 Desligar automático

Se estiver a utilizar um disco durante mais tempo e não realizar nenhuma alteração na regulação, o aparelho ativa o desligar automático. Dependendo do nível de potência que tenha selecionado, o disco desliga-se automaticamente após 1 a 10 horas.

O disco deixa de aquecer. Soa um sinal sonoro e no visor do disco aparece a indicação de calor residual *h* ou *H*.

Pode voltar a seleccionar em qualquer momento o disco e regulá-lo novamente.

23 Sensor de cozedura sem fios

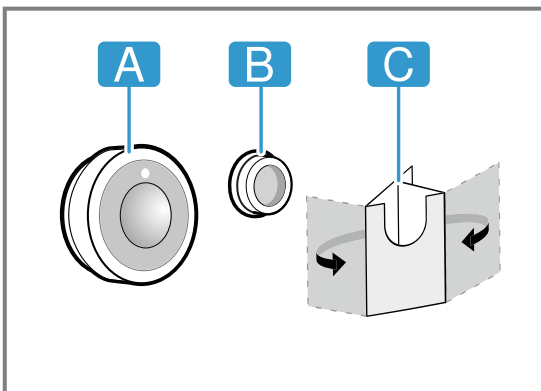
Para usar a função Sensor de cozedura tem de adquirir um sensor de cozedura sem fios.

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

23.1 Âmbito de fornecimento

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

- **A** Sensor de cozedura sem fios
- **B** Adesivo de silicone
- **C** Matriz

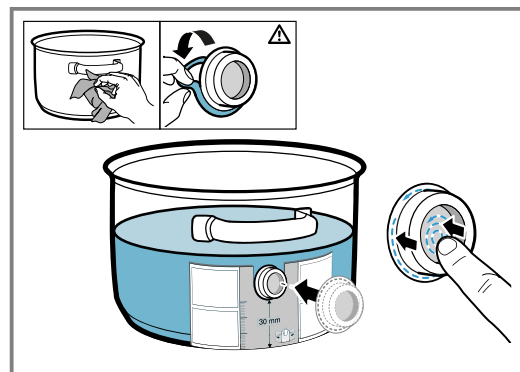


23.2 Aplicar o adesivo de silicone

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

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

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



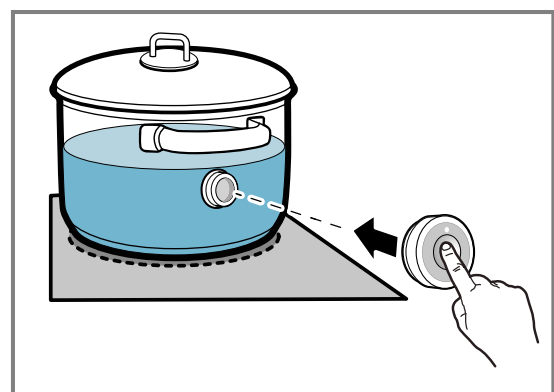
3. Pressione toda a superfície e a área interior do adesivo de silicone.
4. Deixe a cola secar durante uma hora. Durante este período, não deve utilizar nem lavar o recipiente para cozinhar.

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

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

23.3 Aplicar o sensor de cozedura sem fios

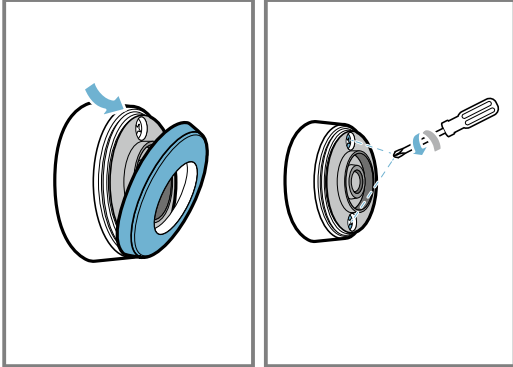
1. Certifique-se de que o adesivo de silicone está totalmente seco, antes de aplicar o sensor de cozedura.
2. Coloque o sensor de cozedura no adesivo de silicone de modo a que se ajuste na perfeição.



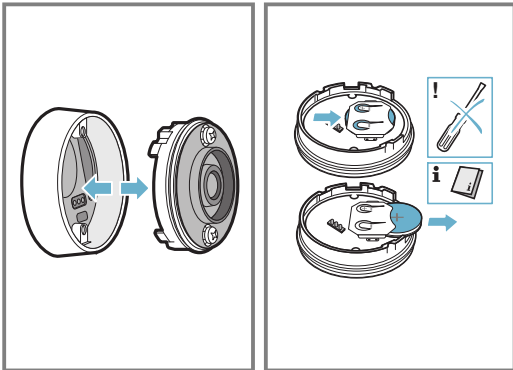
23.4 Substituir a pilha

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

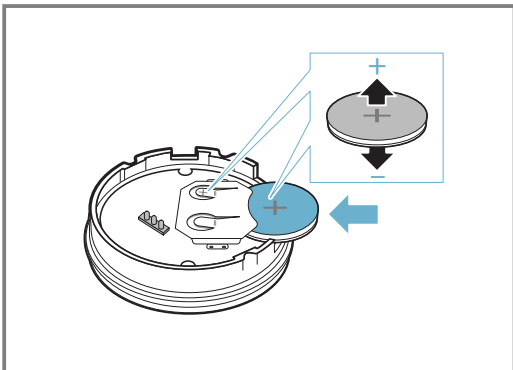
1. Retire a cobertura de silicone da parte inferior da caixa do sensor de cozedura e remova os dois parafusos com uma chave de fendas.



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

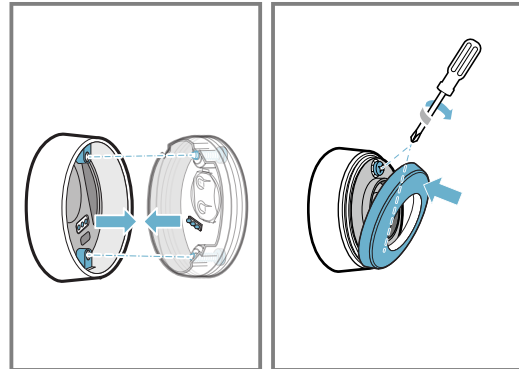


3. Coloque a pilha nova e siga as instruções relativas à polaridade da pilha. Utilize apenas pilhas de alta qualidade do tipo CR2032.



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

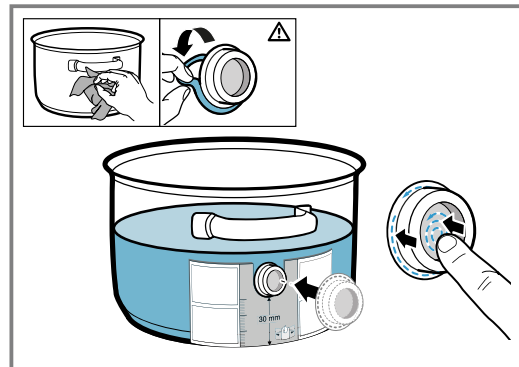
4. Feche o fecho do sensor de cozedura. Os entalhes para os parafusos no fecho têm de coincidir com as fendas na parte inferior da caixa. Aperte os parafusos com uma chave de fendas e fixe a cobertura de silicone na parte inferior da caixa do sensor de cozedura.



23.5 Colar o adesivo de silicone

O adesivo de silicone fixa o sensor de cozedura ao recipiente para cozinhar. Se utilizar um recipiente para cozinhar pela primeira vez com as funções de cozedura, aplique o adesivo de silicone nesse recipiente para cozinhar.

1. O ponto de colagem na panela não deve ter gordura. Limpe o recipiente para cozinhar, seque-o bem e esfregue o ponto de colagem com, p. ex., álcool.
2. Retire a película de proteção do adesivo de silicone.
3. Cole o adesivo de silicone à altura correspondente no exterior do recipiente para cozinhar com a ajuda da matriz fornecida.



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

Notas

- Não deixe o recipiente para cozinhar com o adesivo de silicone durante muito tempo na solução à base de detergente.
- Quando o adesivo de silicone se descolar, utilize um novo.

23.6 Limpeza

Sensor de cozedura

Limpe com um pano húmido. Não pode ser colocado na máquina de lavar loiça, nem molhado.

Se não utilizar o sensor de cozedura, retire-o do recipiente e guarde-o num local limpo e seguro, afastado de fontes de calor.

Adesivo de silicone

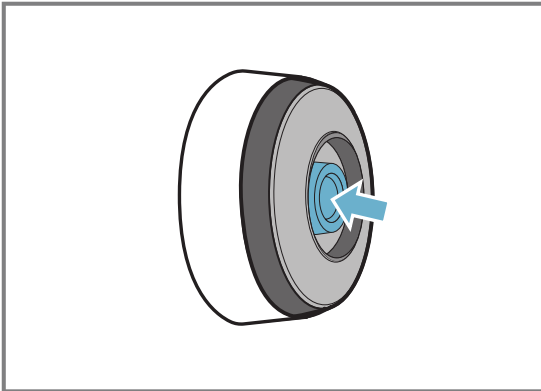
Limpe e seque antes de colocar o sensor de cozedura. Adequado para a máquina de lavar loiça.

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

Janela do sensor de cozedura sem fios

Mantenha a janela limpa e seca. Importante para isso:

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



Notas

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

23.7 Declaração de conformidade

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

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

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

24 Regulações base

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

24.1 Vista geral das regulações base

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

Indicação	Seleção
c1	Sinais sonoros <input checked="" type="checkbox"/> Todos os sinais sonoros estão ativados. ¹ <input type="checkbox"/> Apenas o sinal de falha está ativado.
c2	Tempo de seleção do disco O disco permanece selecionado durante 5 segundos. O disco permanece selecionado durante 10 segundos. ¹ O disco permanece selecionado durante 15 segundos. <input type="checkbox"/> Ilimitado: o último disco regulado permanece selecionado.

¹ Definições de fábrica

² A potência máxima da placa de cozinhar é indicada na placa de características.

Indicação	Seleção
c3	Limitação de potência. Limite a potência geral da placa de cozinhar. As regulações disponíveis dependem da potência máxima da placa de cozinhar. <input type="checkbox"/> Desativado. Potência máxima da placa de cozinhar. ^{1,2} 1. 1000 W de potência mínima. 1. 1500 W ... 3. 3000 W recomendado para 13 A. 3. 3500 W recomendado para 16 A. 4. 4000 W 4. 4500 W recomendado para 20 A. ... 9 ou 9. Potência máxima da placa de cozinhar. ²
c4	Repór as regulações de fábrica <input type="checkbox"/> Manter as regulações individuais. ¹ <input checked="" type="checkbox"/> Repór as regulações de fábrica.

¹ Definições de fábrica

² A potência máxima da placa de cozinhar é indicada na placa de características.


Indicação	Seleção
c5	Função Sensor de cozedura Ligar o sensor de temperatura sem fios à placa de cozinhar. Regulação conforme a altitude acima do nível do mar: 1-2 Redução. 3 Regulação base. 4-9 Aumento.
c6	Função Cozinha profissional Selecione um disco individual para pré-regular a potência de cozedura para a função Cozinha profissional. Valores pré-regulados ¹ : Zona flexível esquerda: 1.5 Disco superior direito: 5.0 Disco inferior direito: 9.0
c7	Verificar os recipientes para cozinhar, resultado do processo de cozedura 0 Não adequado. 1 Não ideal. 2 Adequado.
c9	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.
cR	Regular o arranque automático R Ligado. ¹ A ventilação começa no nível de potência selecionado pelo sensor. 1/2/3 Ligado. A ventilação começa no nível de potência 1, 2 ou 3. OFF Desligado.
cb	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.
cc	Função automática com funcionamento posterior controlado por sensores OFF Desligado. ON Ligado. ¹
cd	Home Connect → "Visão geral das regulações Home Connect", Página 37

¹ Definições de fábrica

² A potência máxima da placa de cozinhar é indicada na placa de características.

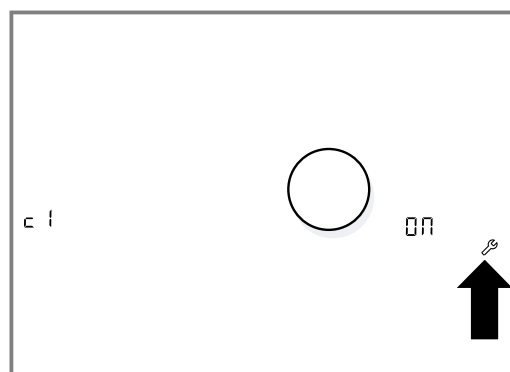
24.2 Abrir o menu Regulações base


Requisito: A placa de cozinhar está desligada.

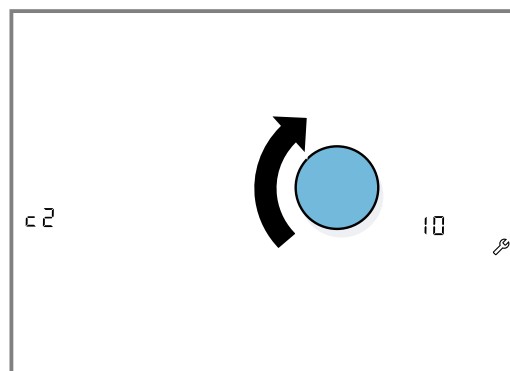
1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Nos próximos 10 segundos, prima .
 - Para visualizar cada uma das indicações, rode o botão rotativo.
 As primeiras quatro indicações apresentam as informações sobre o produto.


Informações sobre o produto	Indicação
Índice da Assistência Técnica (KI)	01
Número de fabrico	Fd
Número de fabrico 1	95.
Número de fabrico 2	0.5

3. Prima novamente .



- ✓ O menu Regulações base está aberto.
 - ✓ c1 e ON acendem-se.
4. Prima  as vezes necessárias até ser apresentada a função pretendida.
 5. Selecione a regulação pretendida com o botão rotativo.



6. Mantenha  pressionada, no mínimo, durante 4 segundos.
 - ✓ As regulações estão memorizadas.
7. → "Sair do menu Regulações base", Página 35

24.3 Sair do menu Regulações base

- ▶ Desligue a placa de cozinhar com o interruptor principal.

25 Home Connect

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

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

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

Dica: Observe também as indicações na aplicação Home Connect.

Notas

- Respeite as indicações de segurança do presente manual de instruções e certifique-se de que elas são respeitadas quando o aparelho é operado através da aplicação Home Connect.
→ "Segurança", Página 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.
- As placas de cozinhar não se destinam a uma utilização sem vigilância. É necessário supervisionar o processo de cozedura.

25.1 Configure a aplicação Home Connect

1. Instalar a aplicação Home Connect no dispositivo móvel.
2. Iniciar a aplicação Home Connect e configurar o acesso para Home Connect.
A aplicação Home Connect irá guiá-lo durante todo o processo de registo.

25.2 Configurar Home Connect

Requisitos

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



2. Seguir as instruções da aplicação Home Connect.

25.3 Alterar regulações Home Connect

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Nos próximos 10 segundos, prima . As indicações mostram as informações sobre o produto.

Informações sobre o produto	Indicação
Índice da Assistência Técnica (KI)	
Número de fabrico	<i>Fd</i>
Número de fabrico 1	<i>95.</i>
Número de fabrico 2	<i>0.5</i>

3. Prima novamente .
 - ✓ O menu Regulações base está aberto.
 - ✓ e acendem-se.
4. Prima as vezes necessárias até ser apresentado *cd*.
5. Para alterar uma regulação Home Connect, prima as vezes necessárias até ser exibida a regulação pretendida.
→ "Visão geral das regulações Home Connect", Página 37
6. Selecione o valor pretendido da regulação com o botão rotativo.
7. Mantenha pressionada, no mínimo, durante 4 segundos.
 - ✓ As regulações estão memorizadas.
8. → "Sair do menu Regulações base", Página 35



25.4 Visão geral das regulações Home Connect

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

Regulação	Seleção ou indicação	Informações adicionais
<i>HC 1 / NET</i>	Registo na rede doméstica (WLAN) <i>OFF</i> – Não ligado/Desligar a ligação à rede <i>CO1</i> – Ligar automaticamente <i>CO2</i> – Ligar manualmente <i>ON</i> – Ligado	Registrar a placa de cozinhar na rede doméstica WLAN (Wi-Fi) ou desligar a ligação à rede.
<i>HC 2 / PRI</i>	Ligação com a aplicação <i>OFF</i> – Não ligado ou processo de registo concluído <i>ON</i> – Estabelecer ligação	<i>HC 2 / PRI</i> só é apresentado se a placa de cozinhar estiver ligada à rede doméstica.
<i>HC 3 / CON</i>	Ligação à rede doméstica (WLAN) <i>OFF</i> – Módulo sem fios desligado <i>ON</i> – Módulo sem fios ligado	Quando a WLAN está ativada, pode utilizar a funcionalidade Home Connect. <i>HC 3 / CON</i> só é apresentado se a placa de cozinhar já tiver estado ligada uma vez a uma rede.
<i>HC 4 / RES</i>	Regulação com a aplicação <i>OFF</i> – Desligado <i>ON</i> – Ligado ¹	Quando a regulação está desligada, apenas os estados operacionais da placa de cozinhar são apresentados na aplicação Home Connect.
<i>HC 5 / UPd</i>	Atualização de software <i>dEF</i> – Atualização disponível e pronta a instalar <i>INS</i> – Iniciar a instalação	<i>HC 5 / UPd</i> só é apresentado se estiver disponível uma atualização de software.
<i>HC 6 / rEd</i>	Acesso remoto pelo Serviço de Apoio ao Consumidor <i>OFF</i> – Não permitido <i>ON</i> – Permitido	<i>HC 6 / rEd</i> só é apresentado se o Serviço de Apoio ao Consumidor tentar ligar-se à placa de cozinhar. Depois de conceder acesso, poderá terminá-lo a qualquer momento.
<i>HC 7 / SEr</i>	Potência do sinal WLAN <i>NR</i> – Não ligado à rede doméstica (WLAN) <i>1</i> – Potência do sinal 1 (fraca) <i>2</i> – Potência do sinal 2 (média) <i>3</i> – Potência do sinal 3 (boa)	<i>HC 7 / SEr</i> só é apresentado se existir uma ligação à rede doméstica WLAN.
<i>HC 8 / SEr</i>	Ligação ao servidor Home Connect <i>OFF</i> – Não ligado <i>ON</i> – Ligado	<i>HC 8 / SEr</i> só é apresentado se existir uma ligação à rede doméstica WLAN.

¹ Definições de fábrica


25.5 Ligar a WLAN

- Abra a regulação base *cd*.
- Toque em  até que as regulações *HC 3* e *CON* pisquem alternadamente.
 - ✓ *OFF* acende-se.
- Regule o valor *ON* com o botão rotativo.
 - ✓  acende-se.
 - ✓ A WLAN está ativada.


25.6 Desligar a WLAN

Notas

- Quando a WLAN está ativada, pode utilizar a funcionalidade Home Connect.
- No modo de prontidão ligado à rede, o seu aparelho necessita, no máximo, de 2 W.

- Abra a regulação base *cd*.
- Toque em  até que as regulações *HC 3* e *CON* pisquem alternadamente.
 - ✓ *ON* acende-se.

- Regule o valor *OFF* com o botão rotativo.



- ✓ No painel de comandos apaga-se .
- ✓ A WLAN está desativada.

Nota: As regulações da rede são guardadas. Quando a função WLAN for novamente ativada, a placa de cozinhar inicia uma tentativa de ligação à rede guardada.

25.7 Desligar a ligação à rede

Pode desligar a sua placa de cozinhar da rede, a qualquer altura.

Nota: Quando a sua placa de cozinhar está desligada da rede, não é possível operá-la através do Home Connect.

- Abra a regulação base *cd*.
- Toque em  até que as regulações *HC 1* e *NET* pisquem alternadamente.
 - ✓ *ON* acende-se.
- Regule o valor *OFF* com o botão rotativo.
 - ✓ No painel de comandos apaga-se .

- ✓ O aparelho está desligado da rede doméstica.

25.8 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.

25.9 Diagnóstico remoto

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

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

25.10 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.

26 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 do disco usado.

Nota: Para obter mais informações sobre esta função, visite Regulações base → *Página 34*, e sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar, visite

→ *"Cozedura por indução"*, *Página 8* e

→ *"Flex Zone"*, *Página 17*.

26.1 Verificar o recipiente para cozinhar

1. Coloque o recipiente para cozinhar com aprox. 200 ml de água, à temperatura ambiente, no centro do disco cujo diâmetro melhor se adequa ao diâmetro da base do recipiente.
 2. → *"Abrir o menu Regulações base"*, *Página 35*.
 3. Selecione a regulação $\tau 1$.
 4. Toque na zona de regulação.
- ✓ — pisca.

- ✓ A função está ativada.
 - ✓ Após 10 segundos, surge no visor o resultado relativo à qualidade e à rapidez do processo de cozedura.
5. Verifique o resultado com base na vista geral de → *"Resultados dos recipientes para cozinhar"*, *Página 38*.
 6. Para voltar a ativar a função em caso de necessidade, volte a rodar o botão rotativo.

Notas

- Se o disco 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.

26.2 Resultados dos recipientes para cozinhar

Na seguinte vista geral pode consultar os resultados relativos à qualidade e à rapidez do processo de cozedura com os recipientes para cozinhar testados.

Indicação	Resultado
0	O recipiente para cozinhar não é indicado para o disco e, por isso, não aquece. ¹
¹ Se existir um disco mais pequeno, teste o recipiente de cozinhar, de novo, nesse disco mais pequeno.	

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

27 Limitação de potência

Com esta função pode regular a potência total da placa de cozinhar. A placa de cozinhar está regulada de fábrica. Pode consultar na placa de características a potência máxima da placa de cozinhar. Com esta função, ajusta a configuração aos requisitos de qualquer instalação elétrica. Para não ultrapassar este valor de ajuste, a placa de cozinhar distribui automaticamente a potência disponível pelas zonas de cozinhar ligadas, conforme a necessidade.

Enquanto esta função estiver ativada, a potência de qualquer disco pode diminuir temporariamente para um valor abaixo do valor nominal. Quando um disco está ligado e o limite de potência é atingido, acende-se por breves instantes **_**. O aparelho regula e seleciona autonomamente o nível de potência mais elevado possível. Pode descobrir como proceder em Regulações base → *Página 34*.

28 Limpeza e manutenção

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

28.1 Produto de limpeza

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

ATENÇÃO!

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

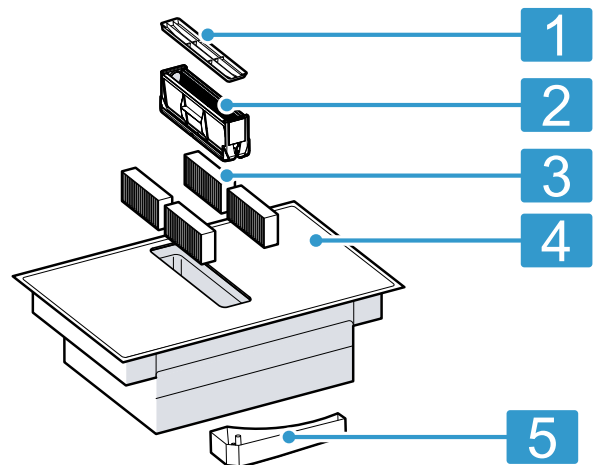
- ▶ Nunca utilize produtos de limpeza inadequados.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza enquanto a placa de cozinhar ainda estiver quente. Isso pode causar marcas na superfície.

Produtos de limpeza inadequados

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

28.2 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 |

28.3 Limpar o aro da placa de cozinhar

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

Notas

- Observar as informações relativas aos produtos de limpeza inadequados. → *Página 39*
 - Não utilize raspadores para vidros.
1. Limpe o aro da placa de cozinhar com uma solução quente à base de detergente e um pano macio. Lave bem os panos esponja novos, antes de os utilizar.
 2. Seque com um pano macio.

28.4 Limpar a placa de cozinhar

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

Nota: Observe as informações relativas aos produtos de limpeza inadequados. → *Página 39*

Requisitos

- A placa de cozinhar arrefeceu.
- Deixe o filtro de gordura no aparelho durante a limpeza da placa de cozinhar, para que os restos de comida sejam retidos pelo filtro de gordura.

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

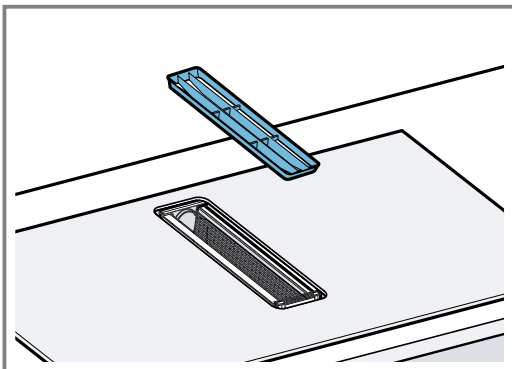
Dica: Pode obter bons resultados de limpeza com uma esponja especial para vitrocerâmica.

28.5 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.



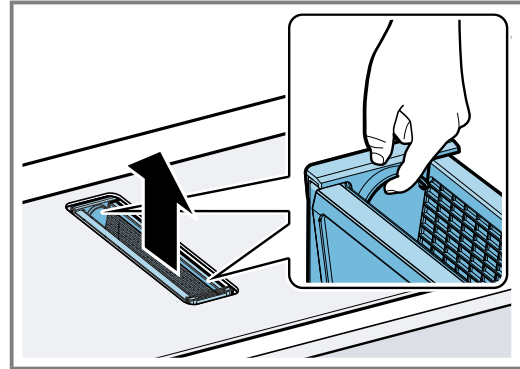
3. ATENÇÃO!

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

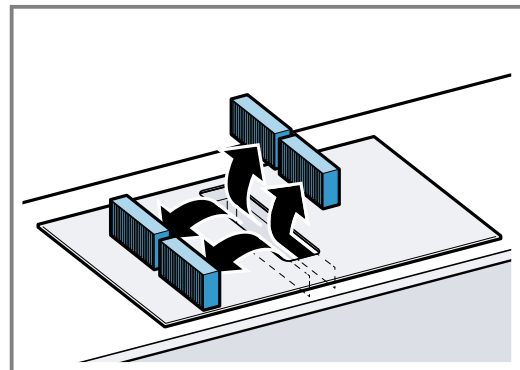
- ▶ Agarrar o filtro de gordura por baixo.

Retire o filtro de gordura.

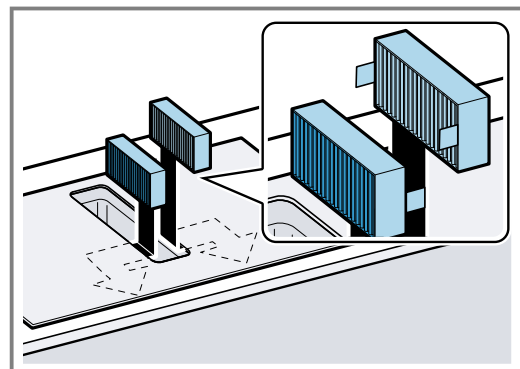
- Pode acumular-se gordura na parte de baixo do recipiente. Não incline o filtro de gordura para evitar que pingue gordura.



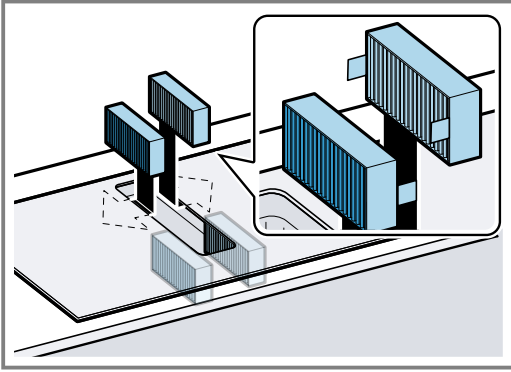
4. Remova os 4 filtros anti-cheiros ou acústicos e elimine-os corretamente.



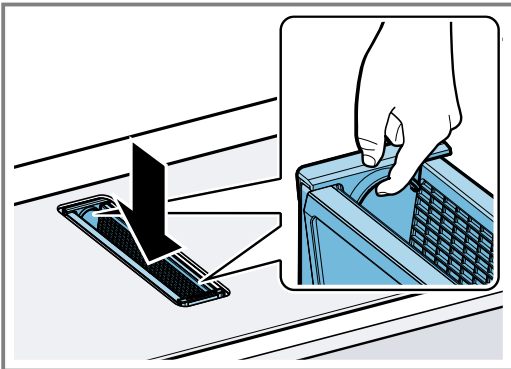
5. Coloque os 2 filtros anti-cheiros ou acústicos do lado esquerdo e direito no aparelho e empurre para a frente.



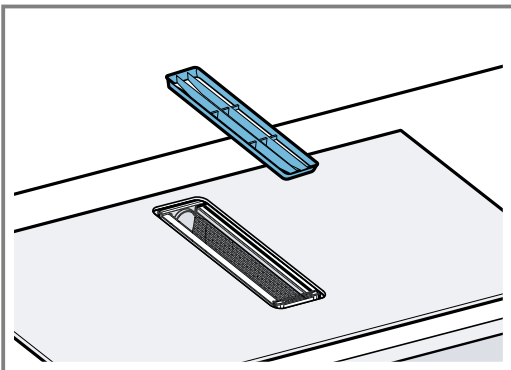
6. Coloque os outros filtros anti-cheiros ou acústicos do lado esquerdo e direito no aparelho.



7. Coloque o filtro de gorduras.



8. Coloque a grelha de ventilação.



Repor a indicação de saturação

Requisito: Depois de desligar o aparelho soa um sinal sonoro e acende-se **F CHANGE**.

1. Substituir os filtros de odores. → *Página 40*
2. Desligue o aparelho.
 - ✓ **F CHANGE** acende-se.
3. Mantenha premido, até soar um sinal sonoro.
 - ✓ O indicador de saturação está reposto.

28.6 Limpar o filtro de gorduras

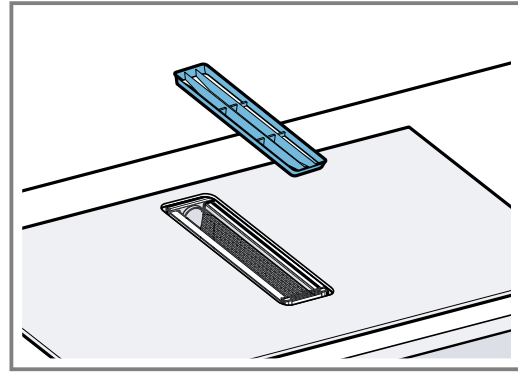
Os filtros de gordura filtram a gordura dos vapores de cozedura. Para garantir um funcionamento perfeito, limpe regularmente o filtro de gordura.

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., flambejar).

1. Remova a grelha de ventilação.



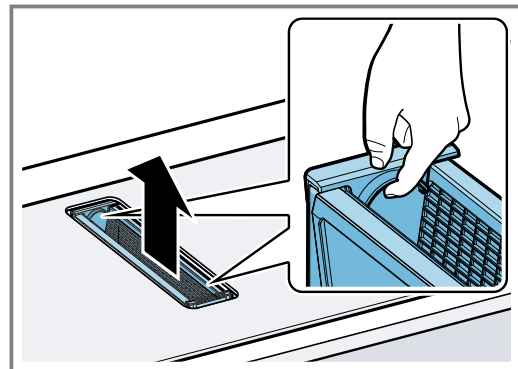
2. **ATENÇÃO!**

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

- ▶ Agarrar o filtro de gordura por baixo.

Retire o filtro de gordura.

- 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 42*
- → "Lavar o filtro de gorduras na máquina de lavar loiça", *Página 42*

4. Se necessário, retire os filtros de odores ou os filtros acústicos e limpe o interior do aparelho.

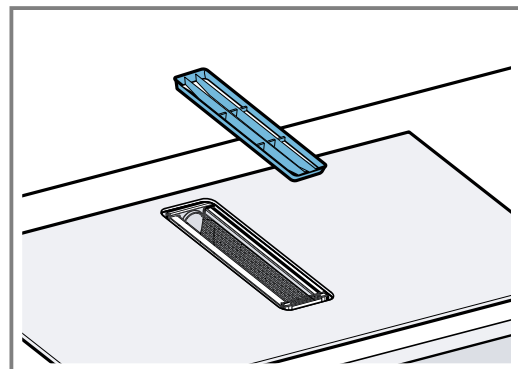
→ "Substituir o filtro de odores ou filtro acústico", *Página 40*

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.

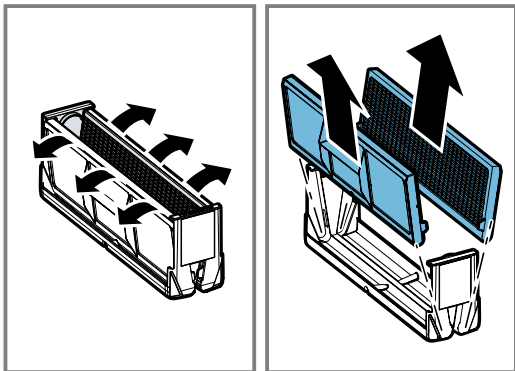
7. Após a limpeza, insira o filtro de gordura seco.

8. Coloque a grelha de ventilação.



Limpar o filtro de gordura manualmente

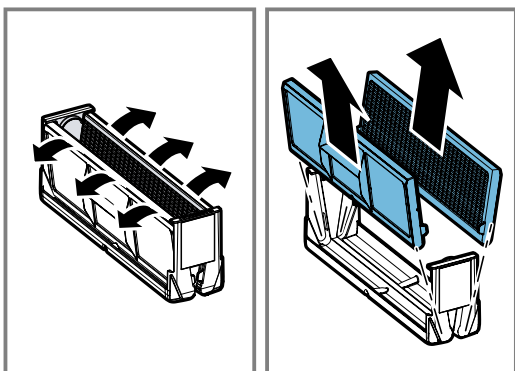
1. Desmontar o filtro de gorduras.



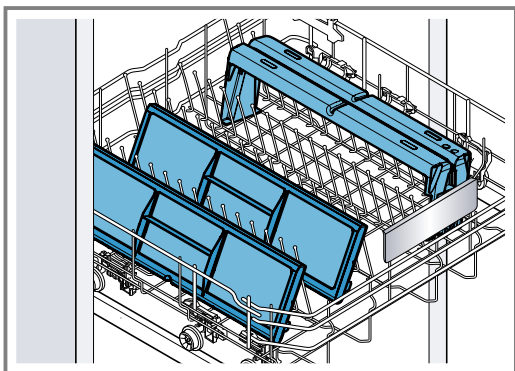
2. Colocar os filtros de gorduras de molho numa solução quente à base de detergente.
3. Limpar o filtro de gorduras com uma escova. Não use produtos de limpeza agressivos, que contenham ácidos ou lixívia. No caso de sujidade de difícil remoção, utilize de um solvente especial de gorduras. Adquirir solvente de gorduras através da Assistência Técnica, na nossa loja online ou numa loja da especialidade.
4. Limpar bem o filtro de gorduras.
5. Deixar 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.



2. Coloque os elementos individuais do filtro de gorduras de modo solto na máquina de lavar loiça, sem os entalar.



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

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

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

28.7 Limpar a grelha de ventilação

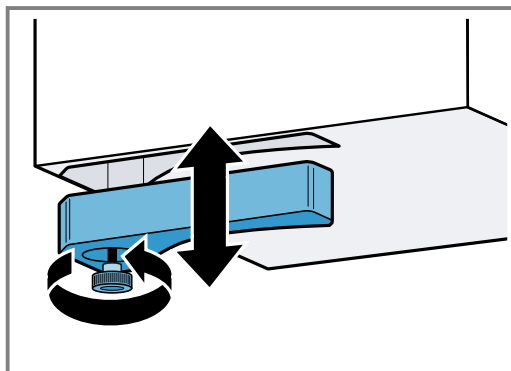
- ▶ Limpe a grelha de ventilação com um pano multiusos húmido e seque com um pano macio ou lavar na máquina de lavar loiça. Ao lavar na máquina de lavar loiça, a superfície pode sofrer uma descoloração. A descoloração não tem qualquer influência sobre a utilização.

28.8 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 41*

28.9 Limpar o botão rotativo

Limpe o botão rotativo se necessário.

Notas

- Observe as informações relativas aos produtos de limpeza inadequados. → *Página 39*
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos.
- Não lave o botão rotativo na máquina de lavar loiça.
- Não mergulhe o botão rotativo em água de lavagem.
- ▶ Limpe o botão rotativo com solução morna à base de detergente e um pano macio.

29 FAQ

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

29.1 Utilização

Pergunta	Resposta
Porque não consigo ligar a placa de cozinhar e porque está acesa a indicação Fecho de segurança para crianças?	<ul style="list-style-type: none"> A função Fecho de segurança para crianças está ativada. Pode consultar mais informações sobre esta função em → <i>"Fecho de segurança para crianças", Página 31.</i>
Porque piscam as indicações luminosas e soa um sinal sonoro?	<ul style="list-style-type: none"> Limpe os líquidos e restos de alimentos da superfície do painel de comandos. Remova todos os objetos que possam cobrir o painel de comandos. Pode obter mais informações sobre a desativação do sinal sonoro em → <i>"Regulações base", Página 34.</i>
A ventilação não liga, embora esteja ativo o arranque automático.	<ul style="list-style-type: none"> Ative manualmente a ventilação ou verifique a configuração do arranque automático. Para mais informações, consulte o capítulo → <i>"Regulações base", Página 34.</i>
A ventilação é muito forte ou muito fraca no modo de controlo por sensores.	<ul style="list-style-type: none"> A sensibilidade do sensor para a ventilação não está corretamente configurada. Para mais informações sobre esta regulação, consulte → <i>"Regulações base", Página 34.</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 ventilação liga-se, embora o aparelho esteja desligado.	<ul style="list-style-type: none"> Está selecionada a regulação Funcionamento posterior controlado por sensores. Para mais informações sobre esta regulação, consulte → <i>"Regulações base", Página 34.</i>
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 39.</i>

29.2 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.
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.

29.3 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 → "Cozedura por indução", Página 8.
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 o disco ligado ou não é adequado para a indução. Certifique-se de que o recipiente para cozinhar é adequado para indução e de que se encontra no disco cujo tamanho melhor se adequa ao recipiente para cozinhar. Pode obter mais informações em → "Cozedura por indução", Página 8
Porque demora tanto para o recipiente para cozinhar aquecer ou porque não aquece o suficiente, mesmo quando está regulado um nível de potência elevado?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ O recipiente para cozinhar é demasiado pequeno para o disco ligado ou não é adequado para a indução. Certifique-se de que o recipiente para cozinhar é adequado para indução e de que se encontra no disco cujo tamanho melhor se adequa ao recipiente para cozinhar. Pode obter mais informações em → "Cozedura por indução", Página 8 → "Recipientes para cozinhar", Página 8

29.4 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 → "Limpeza e manutenção", Página 39.
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 → "Limpeza e manutenção", Página 39.
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 → "Limpeza e manutenção", Página 39.
Em que intervalos de tempo devo limpar o filtro de gorduras?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpe o filtro de gordura com regularidade. Para saber como limpar e substituir o filtro, consulte o capítulo → "Limpeza e manutenção", Página 39.

30 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 47

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.

30.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e diagnóstico
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. <hr/> <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. <hr/> <p>O fusível na caixa de fusíveis foi acionado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.
Os campos táteis para as funções de ventilação não se acendem.	<p>O comando para o motor não funciona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacte a → "Assistência Técnica", Página 47.
A ventilação não funciona.	<p>Motor ou comando avariado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacte a → "Assistência Técnica", Página 47.
A iluminação dos símbolos não funciona.	<p>Unidade de comando avariada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacte a → "Assistência Técnica", Página 47.
F CHANGE	<p>Os filtros de odores estão saturados.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Substitua os filtros de odores. → Página 40 <hr/> <p>A indicação de saturação acende, apesar do filtro de odores ter sido substituído.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Reponha a indicação de saturação. → Página 41
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. <hr/> <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. <hr/> <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.
F2/E8207/E70 I5	<p>O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou a respetiva zona de cozinhar.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aguarde até que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. 2. Prima num campo tátil à escolha da placa de cozinhar.
F4/E8208/E70 I5	<p>O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e todas as zonas de cozinhar foram desligadas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aguarde até que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. 2. Prima num campo tátil à escolha da placa de cozinhar.
F5 + potência de cozedura e sinal sonoro	<p>Um recipiente quente encontra-se na zona do painel de comandos. O sistema eletrónico ameaça sobreaquecer.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Um recipiente quente encontra-se na zona do painel de comandos. A zona de cozinhar foi desligada para proteger o sistema eletrónico.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Retire o recipiente para cozinhar. 2. Aguarde alguns segundos. ✓ A indicação de falha apaga-se. 3. Continue a cozinhar como habitualmente.
F1 / F6	<p>A zona de cozinhar sobreaqueceu e foi desligada para proteger a bancada de trabalho</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aguarde até que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. 2. Volte a ligar a zona de cozinhar.

Avaria	Causa e diagnóstico
<i>FB</i>	O disco esteve em funcionamento durante muito tempo sem interrupção. O desligar automático está ativo. ▶ Observe as informações relativas ao desligar automático → <i>Página 32</i> .
<i>FG</i>	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.
<i>E7010</i>	A placa de cozinhar não consegue estabelecer uma ligação com a rede doméstica ou o exaustor. 1. Prima num campo tátil à escolha para confirmar a indicação de falha. 2. Continue a cozinhar como habitualmente sem ligação à rede doméstica. 3. Se <i>E7010</i> se acender de novo, contacte o Serviço de Apoio ao Consumidor → <i>Página 47</i> .
<i>E8202</i>	O sensor de cozedura sobreaqueceu e o disco foi desligado. ▶ Aguarde até que o sensor de cozedura tenha arrefecido o suficiente e ative novamente a função.
<i>E8203</i>	O sensor de cozedura sobreaqueceu e todos os discos foram desligados. ▶ Se não utilizar o sensor de cozedura, retire-o do recipiente para cozinhar e guarde-o afastado de outros discos ou fontes de calor. Ligue os discos.
<i>E8204</i>	A pilha do sensor de cozedura está quase gasta. O processo de cozedura seguinte pode ser interrompido devido a uma pilha gasta. ▶ Substitua a pilha 3V CR2032. Para mais informações, consulte Substituir a pilha → <i>Página 33</i> .
<i>E8205</i>	A ligação ao sensor de cozedura está interrompida. ▶ Desligue a função e volte a ativar a função. → <i>"Ligar o sensor de cozedura sem fios ao painel de comandos", Página 27</i>
<i>E8206</i>	O sensor de cozedura está avariado ou com defeito. ▶ Contacte a Assistência Técnica → <i>Página 47</i> .
A indicação do sensor de cozedura sem fios não se acende.	O sensor de cozedura sem fios não reage e a indicação não se acende. ▶ Substitua a pilha 3V CR2032. Para mais informações, consulte Substituir a pilha → <i>Página 33</i> . ▶ Se o problema persistir, mantenha o símbolo no sensor de cozedura premido durante 8-10 segundos e ligue novamente o sensor de cozedura à placa de cozinhar. Para mais informações, consulte → <i>"Ligar o sensor de cozedura sem fios ao painel de comandos", Página 27</i> ▶ Se o problema persistir, contacte a Assistência Técnica → <i>Página 47</i> .
A indicação no sensor de cozedura pisca duas vezes.	A pilha do sensor de cozedura está quase gasta. O processo de cozedura seguinte pode ser interrompido devido a uma pilha gasta. ▶ Substitua a pilha 3V CR2032. Para mais informações, consulte Substituir a pilha → <i>Página 33</i> .
A indicação no sensor de cozedura pisca três vezes.	A ligação ao sensor de cozedura está interrompida. 1. Mantenha o símbolo no sensor de cozedura premido durante 8-10 segundos. 2. Volte a ligar o sensor de cozedura à placa de cozinhar. → <i>"Repor o sensor de cozedura sem fios", Página 27</i>
<i>E9000 / E9010</i>	A tensão de funcionamento está incorreta e encontra-se fora do intervalo de tensão normal. ▶ Contacte o fornecedor de energia.
<i>U400</i>	A placa de cozinhar não está ligada corretamente. ▶ Desligue a placa da corrente. Ligue a placa de cozinhar de acordo com o esquema de ligações.
<i>dE</i>	O modo de demonstração está ativado. 1. Desligue a placa de cozinhar da fonte de alimentação. 2. Aguarde 30 segundos e ligue a placa de cozinhar. 3. Prima um campo tátil à escolha nos próximos 3 minutos. ✓ O modo de demonstração está desativado.

30.2 Mostrar o código de avaria

- ▶ Se **E** se acender, selecione o disco correspondente e mantenha o botão rotativo premido para ler o código de avaria.

30.3 Modo de vigília em caso de mensagem de erro

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

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

Requisito: A mensagem de erro não está mencionada na vista geral → *Página 45*.

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

31 Assistência Técnica

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

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

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

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

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

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

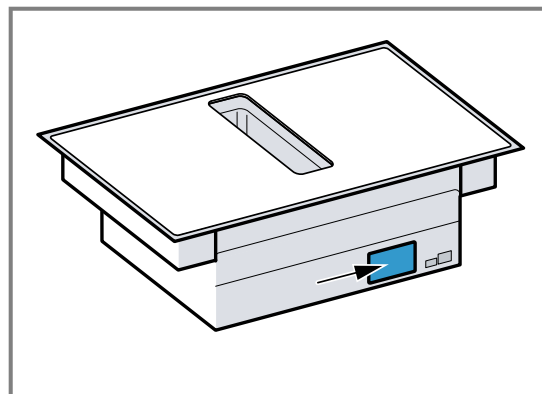
Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho.

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 34*.



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

32 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.

pt Declaração de conformidade

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 with a dashed line on the left side of the top line.

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

GAGGENAU



9001832487 pt (040424)