

SIEMENS



Placa de cocción

Placa de cozinhar

EX8..KYE1E

siemens-home.com/welcome

es Instrucciones de uso4
pt Instruções de serviço41

Register
your
product
online



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

*  IEC 60335-2-6

Índice 4

Índice 41

Índice

	Uso correcto del aparato	5		Función Mantener caliente	19						
	Indicaciones de seguridad importantes	5	Activar	19	Desactivar	19					
	Causas de los daños	7		Transferencia de ajustes	19						
Vista general	7	Activar	19		Funciones de asistencia al cocinado	20					
	Protección del medio ambiente	7	Tipos de Funciones de asistencia al cocinado	20	Recipientes apropiados	20					
Consejos para ahorrar energía	7	Sensores y accesorios especiales	21	Funciones y niveles	21	Tabla	24				
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	7	Platos	30	Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico	30	Declaración de conformidad	31				
	La cocción por inducción	8		Seguro para niños	32						
Ventajas de la Cocción por Inducción	8	Activar y desactivar el seguro para niños	32	Seguro automático para niños	32						
Recipientes	8		Bloqueo del control para limpieza	32		Desconexión automática de seguridad	32				
	Presentación del aparato	9	El panel de mando	9	Las zonas de cocción	10		Ajustes básicos	33		
Las zonas de cocción	10	Vista general de los menús	10	Modos de cocción	11	Indicador de calor residual	11		Visualizar el consumo de energía	34	
	Manejo del aparato	11	Encender y apagar la placa de cocción	11	Programar la zona de cocción	11	Consejos para cocinar	12		Comprobar el recipiente	34
Encender y apagar la placa de cocción	11		Limpieza	35	Placa de cocción	35	Marco de la placa de cocción	35	Sensor de cocción inalámbrico	35	
Programar la zona de cocción	11		Preguntas frecuentes	36		¿Qué hacer en caso de avería?	37	Notas, advertencias y mensajes de error	37	Sugerencias	37
Consejos para cocinar	12		¿Qué hacer en caso de avería?	37	Notas, advertencias y mensajes de error	37	Sugerencias	37	Modo demo	37	
	Zona Flex	14	Consejos para el uso de recipientes	14	Uso como dos zonas de cocción independientes	14	Uso como una única zona de cocción	14		Servicio de Asistencia Técnica	38
Consejos para el uso de recipientes	14		Comidas normalizadas	39	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	38					
Uso como dos zonas de cocción independientes	14		Función Move	15	Activar	15	Desactivar	15			
Uso como una única zona de cocción	14		Funciones de programación del tiempo	16	Programar el tiempo de cocción	16	Reloj avisador	17	Cronómetro de cocina	17	
	Función Move	15	Programar el tiempo de cocción	16	Reloj avisador	17	Cronómetro de cocina	17			
Activar	15		Función PowerBoost	17	Activar	17	Desactivar	18			
Desactivar	15		Función ShortBoost	18	Recomendaciones de uso	18	Activar	18	Desactivar	18	
	Zona FlexPlus	16	Recomendaciones de uso	18	Activar	18	Desactivar	18			
Consejos para el uso de recipientes	16		Función ShortBoost	18	Recomendaciones de uso	18	Activar	18	Desactivar	18	
Activar	16		Función ShortBoost	18	Recomendaciones de uso	18	Activar	18	Desactivar	18	
Desactivar	16										

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

Uso correcto del aparato

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Si se es portador de un dispositivo médico implantado que esté activo (p. ej. un marcapasos o un desfibrilador), comprobar con el médico que este cumple la directiva 90/385/CEE del Consejo de la Comunidad Europea del 20 de junio de 1990 así como la DIN EN 45502-2-1 y la DIN EN 45502-2-2 y que fue seleccionado, implantado y programado conforme a la VDE-AR-E 2750-10. Si se cumplen estos requisitos y, además, se utilizan tanto utensilios de cocina no metálicos como recipientes con mangos no metálicos, el uso de esta placa de cocción inductiva es inofensivo en condiciones de utilización habituales.

Indicaciones de seguridad importantes

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.

- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.
- La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

- Las fisuras o roturas en la vitrocerámica conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ Advertencia – ¡Peligros derivados del magnetismo!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de avería!

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

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

Causas de los daños

¡Atención!

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

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

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

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

Protección del medio ambiente

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

Consejos para ahorrar energía

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

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

La cocción por inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

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

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

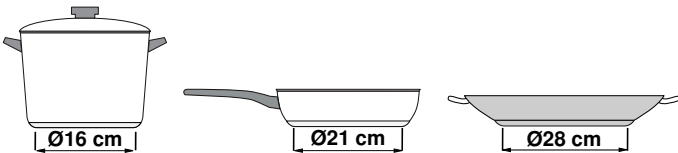
Recipientes

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

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

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

Para obtener buenos resultados de cocción, se recomienda que el diámetro del área ferromagnética del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Si el recipiente no se detecta en una zona de cocción, probar en otra zona de cocción con un diámetro inferior.

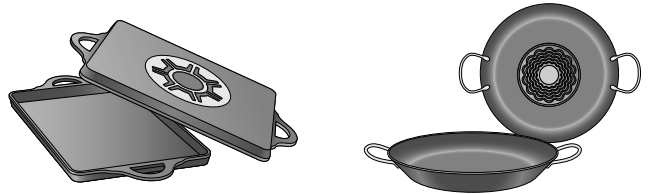


Cuando se utilice la zona flexible de cocción como una única zona de cocción se pueden utilizar recipientes de mayor tamaño indicados especialmente para esta zona. Se puede encontrar más información sobre la colocación de estos recipientes para cocinar en el capítulo → "Zona Flex".

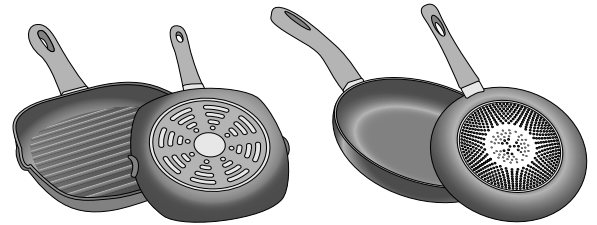


Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

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



- Los recipientes con zonas de aluminio insertadas en la base, reducen el área ferromagnética, por lo tanto, la potencia suministrada puede ser menor, puede haber problemas de detección del recipiente o incluso no ser detectado por lo que podría no calentarse lo suficiente.



Recipientes no apropiados

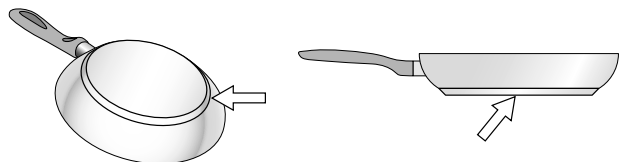
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

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

Características de la base del recipiente

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

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



No hay recipiente para cocinar sobre la zona de cocción o dicho recipiente tiene un tamaño inadecuado

Si no se coloca un recipiente para cocinar sobre la zona de cocción seleccionada o si dicho recipiente no tiene el tamaño adecuado, o si es de un material no apto, el nivel de potencia mostrado parpadea. Colocar un recipiente para cocinar adecuado sobre la zona de cocción. El indicador de las zonas de cocción deja de parpadear. De lo contrario, la zona de cocción se apaga automáticamente tras haber transcurrido 90 segundos.

Recipientes vacíos o recipientes con bases finas

No calentar ollas ni sartenes vacías, ni tampoco utilizar recipientes para cocinar con bases finas. El recipiente

puede calentarse muy rápido, de modo que no se podría activar a tiempo la desconexión de seguridad. La base del recipiente puede derretirse y dañar la vitrocerámica. En ningún caso tocar el recipiente para cocinar caliente. Apagar la zona de cocción. Si la placa de cocción deja de funcionar tras enfriarse, llamar al Servicio de Atención al Cliente.

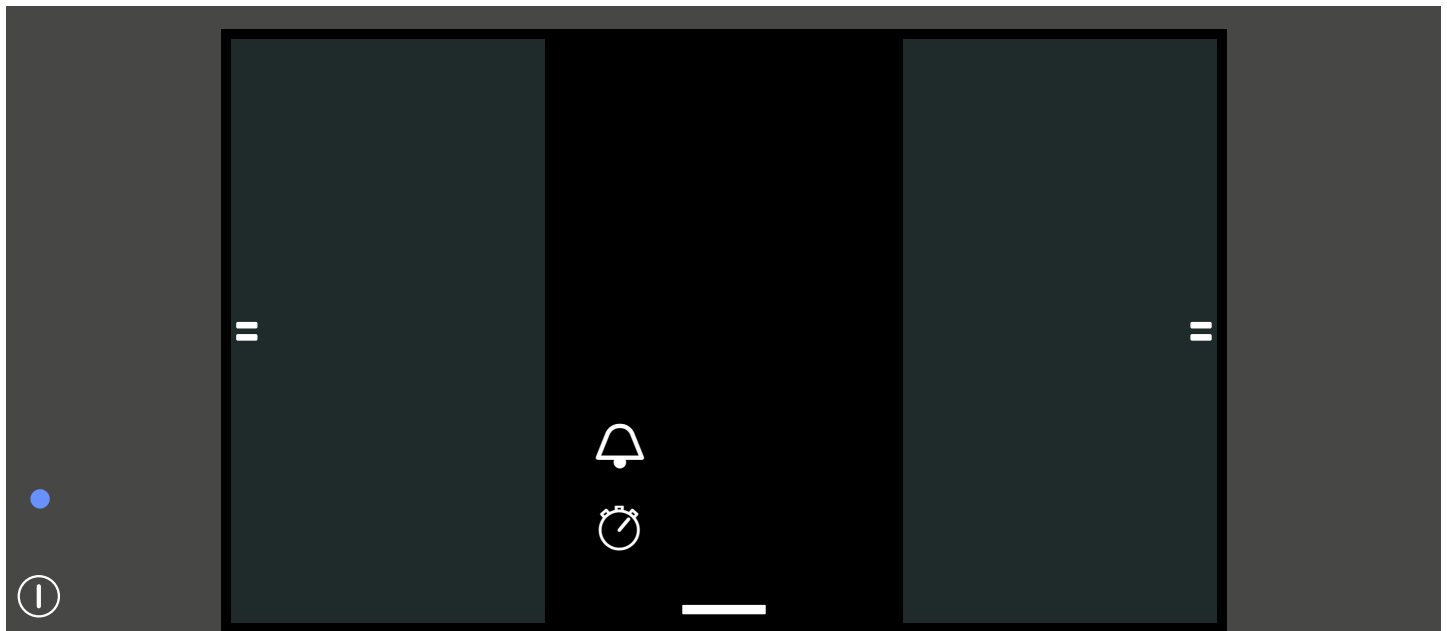
Detección de recipiente











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

Presentación del aparato

En este capítulo se presentan los indicadores, los mandos y las distintas funciones del electrodoméstico.

El panel de mando



Sensores de selección	
	Interruptor principal
	Zona flexible
	Menú rápido
	Ajustes básicos
	Función protección para limpieza
	Seguro para niños
	Menú de información
	Programar el tiempo de cocción
	Reloj avisador
	Función de cronómetro

Sensores de selección	
	Nivel de potencia
	Niveles de potencia
	Función Mantener caliente
	Función Move
	Función PowerBoost
	Función ShortBoost
	Función freír
	Sensor de cocción
	Asistente de recetas

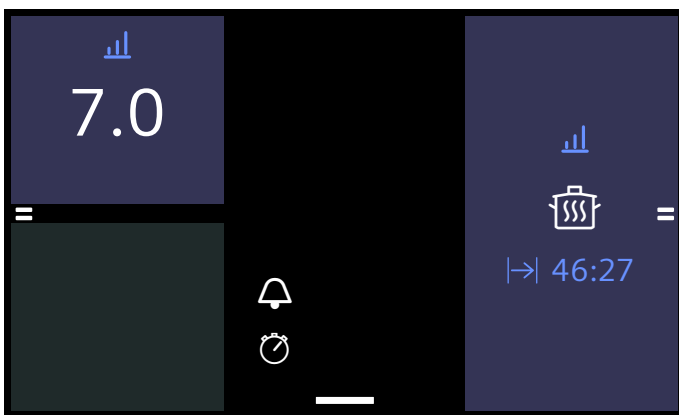
Las zonas de cocción

Zona de cocción		
	Zona de cocción individual	Utilizar un recipiente de tamaño adecuado.
	Zona Flex	Ver apartado → "Zona Flex"
	Zona FlexPlus	Las zonas FlexPlus se encienden siempre asociadas a la zona flexible derecha o izquierda respectivamente. Ver apartado → "Zona FlexPlus"
Utilizar solo recipientes para cocinar aptos para la cocción por inducción, ver apartado → "La cocción por inducción"		

Vista general de los menús

La estructura intuitiva de los menús de la placa de cocción ayuda a encontrar rápidamente lo que se busca. Aquí hay más información sobre los menús más importantes.

Zona principal



En la zona principal hay una vista general de las zonas de cocción individuales según están en la placa de cocción. Permite ver los tipos de calentamiento, los niveles de potencia y las funciones de tiempo seleccionados en los niveles de cocción activos. Al pulsar una zona de cocción, se accede al área de programación de la zona correspondiente.

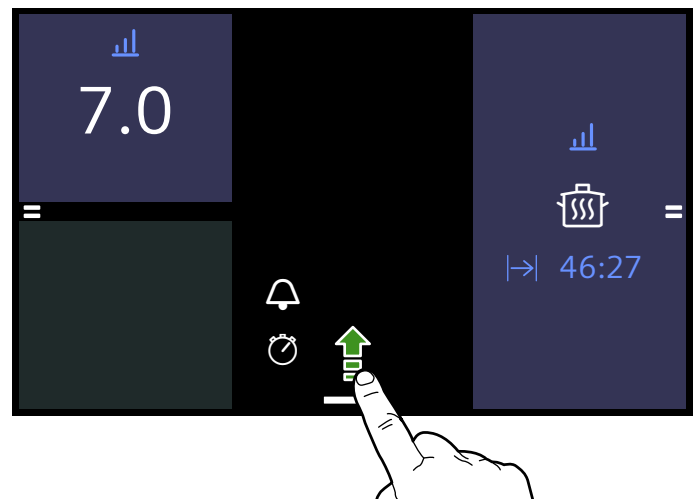
Área de programación



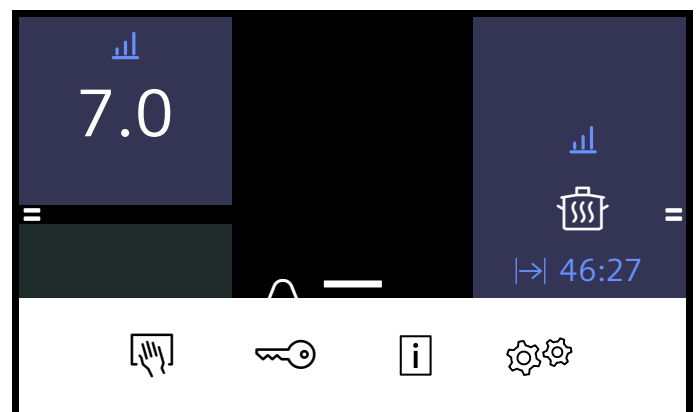
El área de programación de una zona de cocción permite configurar los distintos modos de cocción y de potencia para esta. Modificar los niveles de potencia pulsando directamente o deslizando el dedo por la escala. Cambiar el modo de cocción pulsando el campo con el modo de cocción activo.

Menú rápido

Deslizar el símbolo de menú rápido situado en el centro del extremo inferior de la pantalla hacia arriba para abrir el menú de opciones.



El menú rápido permite acceder rápidamente a más funciones y a otros menús.



- Función de protección para la limpieza
- Seguro para niños
- Menú de información
- Ajustes básicos

Para cerrar el menú rápido, pulsar cualquier lugar fuera de dicho menú. Deslizar simplemente el menú de nuevo hacia abajo. Tras haber transcurrido 10 s, el menú rápido se cierra automáticamente.

Menú de información

Pulsando la tecla de información **i** en el menú rápido se llega al menú de información. Aquí se puede consultar más información acerca del electrodoméstico.

Además del menú de información, también permite obtener información sobre funciones en curso. Para ello, pulsar el campo deseado durante unos segundos en la pantalla táctil. Aparece una ventana de información que describe la función en curso.

Modos de cocción

La placa de cocción dispone de diferentes modos de cocción. En el menú de modo de cocción se puede cambiar entre los que hay disponibles. Se accede a este menú pulsando el modo de cocción actual en la zona de programación.

Modo de cocción	Función
Nivel de potencia	Regulación manual de la temperatura
Función Move	Regulación de la temperatura a través de la posición del recipiente para cocinar sobre las zonas de cocción
PowerBoost	Más calor que con el nivel de potencia 9.0
ShortBoost	Aún más calor que con PowerBoost durante un breve espacio de tiempo
Conservar caliente	Conservar calientes los alimentos
Función freír	Freír con detección automática de la temperatura de la placa de cocción
Funciones de cocción	Cocinar con detección automática de la temperatura del sensor de temperatura inalámbrico
Platos	Asar y cocinar con preselección de los alimentos

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción. Indica que una determinada zona de cocción aún está caliente. Evitar tocar la zona de cocción mientras el indicador de calor residual **|||** permanezca iluminado.

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

Manejo del aparato

En este capítulo se puede consultar información relativa a la programación de ajustes para una zona de cocción. En la tabla figuran los niveles de potencia y los tiempos de cocción para distintos platos.

Encender y apagar la placa de cocción

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

Encender: pulsar la tecla **⓪**. Se emite un tono de aviso y se ilumina la pantalla táctil. Tras un breve tiempo de conexión, la placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: pulsar la tecla **⓪** hasta que se apaguen todos los indicadores. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción estén lo suficientemente frías.

Notas

- La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.
- Los ajustes seleccionados permanecen memorizados durante los 10 primeros minutos después de apagar la placa de cocción. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo, se aplican los ajustes anteriores.

Programar la zona de cocción

Ajustar el nivel de potencia deseado de 1 a 9.

Nivel de potencia 1 = nivel de potencia mínima.

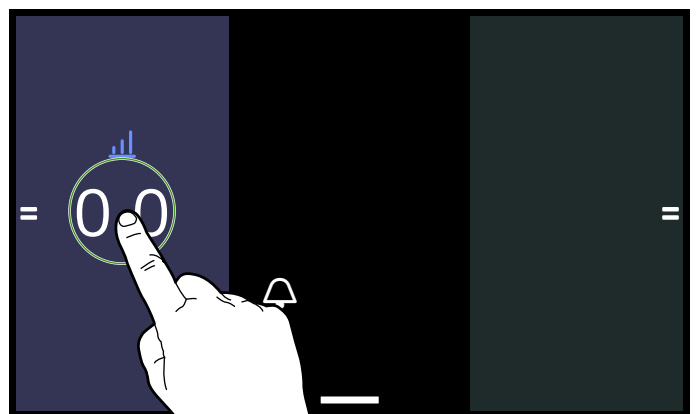
Nivel de potencia 9 = nivel de potencia máxima.

Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio.

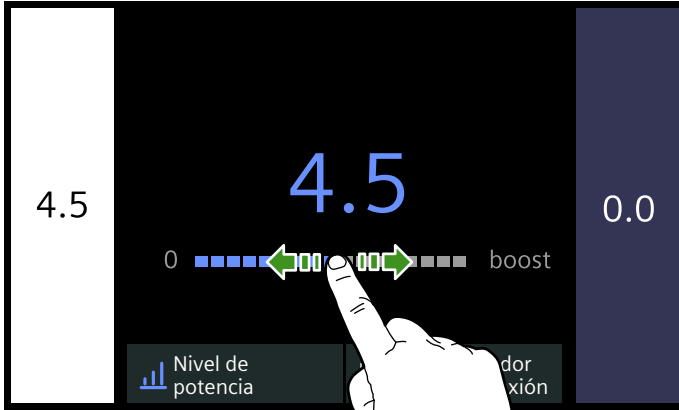
Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar la zona de cocción deseada para seleccionarla.
La vista cambia al área de programación de la zona seleccionada.



2. Seleccionar el nivel de potencia deseado pulsando directamente o deslizando el dedo por la escala.



Se ha ajustado el nivel de potencia y se mostrará en el campo de la zona de cocción seleccionada.

Para volver a la vista principal, pulsar de nuevo la zona de cocción activa.

Al pulsar otra zona de cocción, se accede directamente al área de programación de la zona de cocción correspondiente.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar una zona de cocción y posteriormente ajustar el nuevo nivel de potencia en el área de programación de esta.

Apagar la zona de cocción

Seleccionar una zona de cocción y ajustar el nivel de potencia a 0 en el área de programación de esta. La zona de cocción se apaga.

Notas

- Si no hay ningún recipiente de cocina en una zona de cocción activa, el indicador de niveles de potencia parpadea. Tras un tiempo, la zona de cocción se apaga.
- Si hay un recipiente de cocina en una zona de cocción y todavía no se ha seleccionado el nivel de potencia, dicho recipiente será detectado de forma automática.

Consejos para cocinar

Recomendaciones

- Remover de vez en cuando si se calientan purés, cremas y salsas espesas.
- Para precalentar, ajustar el nivel de potencia a 8 o 9.
- Para cocer con tapa, reducir el nivel de potencia en cuanto salga vapor entre la tapa y el recipiente.
- Tras el proceso de cocción, mantener el recipiente cerrado hasta el momento de servir.
- Para cocinar con olla exprés, seguir las instrucciones del fabricante.
- No cocinar los alimentos en exceso para mantener sus propiedades nutricionales. El reloj avisador puede ser útil para programar el tiempo de cocción deseado.
- Para un resultado de cocción sano, el aceite o la grasa no deben calentarse hasta el punto de que humeen.
- Para dorar alimentos, freírlos en porciones pequeñas sucesivamente.
- Algunos recipientes pueden alcanzar altas temperaturas durante la cocción. Se recomienda el uso de manoplas de cocina para su manipulación.
- Consultar los consejos para ahorrar energía durante la cocción en el capítulo → "Protección del medio ambiente"

Tabla de cocción

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

	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (min)
Derretir		
Chocolate, cobertura	1 - 1.5	-
Mantequilla, miel, gelatina	1 - 2	-
Calentar y mantener caliente		
Potaje, p. ej. potaje de lentejas	1.5 - 2	-
Leche*	1.5 - 2.5	-
Salchichas calentadas en agua*	3 - 4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	3 - 4	15 - 25
Gulasch ultracongelado	3 - 4	35 - 45
*Sin tapa		
**Dar la vuelta varias veces		

	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (min)
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas, albóndigas de patata*	4.5 - 5.5	20 - 30
Pescado*	4 - 5	10 - 15
Salsas blancas, p. ej. salsa bechamel	1 - 2	3 - 6
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3 - 4	8 - 12
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2.5 - 3.5	15 - 30
Arroz con leche	2 - 3	30 - 40
Patatas hervidas sin pelar	4.5 - 5.5	25 - 35
Patatas cocidas con sal	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta*	6 - 7	6 - 10
Cocido, sopas	3.5 - 4.5	15 - 120
Verduras	2.5 - 3.5	10 - 20
Gulasch ultracongelado	3.5 - 4.5	7 - 20
Cocción en olla exprés	4.5 - 5.5	-
Estofar		
Rollitos de carne	4 - 5	50 - 65
Estofado	4 - 5	60 - 100
Gulasch	3 - 4	50 - 60
Freír con poco aceite*		
Escalope, al natural o empanado	6 - 7	6 - 10
Escalope ultracongelado	6 - 7	8 - 12
Chuletas, al natural o empanadas**	6 - 7	8 - 12
Bistec (3 cm de grosor)	7 - 8	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)**	5 - 6	10 - 20
Pechuga ultracongelada**	5 - 6	10 - 30
Hamburguesa, filetes rusos (3 cm de grosor)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Pescado y filete de pescado al natural	5 - 6	8 - 20
Pescado y filete de pescado empanado	6 - 7	8 - 20
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6 - 7	8 - 15
Gambas y camarones	7 - 8	4 - 10
Saltear verduras, hortalizas y setas, frescas	7 - 8	10 - 20
Salteado estilo asiático (verduras, hortalizas y carnes troceadas)	7 - 8	15 - 20
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6 - 7	6 - 10
Crepes (freír una tras otra)	6 - 7	-
Tortilla (freír una tras otra)	3.5 - 4.5	3 - 6
Huevos fritos	5 - 6	3 - 6
Freír* (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite, freír una porción tras otra)		
Productos ultracongelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo	8 - 9	-
Croquetas ultracongeladas	7 - 8	-
Carne, p. ej., piezas de pollo	6 - 7	-
Pescado empanado o rebozado	6 - 7	-
Verduras, setas, empanadas, rebozadas o en tempura	6 - 7	-
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta rebozada	4 - 5	-
*Sin tapa		
**Dar la vuelta varias veces		

Zona Flex

En función de los requisitos, la zona flexible de cocción se puede utilizar como una única zona o como dos zonas independientes.

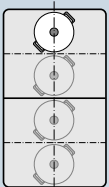
La zona flexible está formada por cuatro inductores que funcionan de forma independiente. Cuando la zona flexible está en marcha, solo se activa la zona que está cubierta por el recipiente.

La placa de cocción se pone en marcha con dos zonas de cocción unidas.

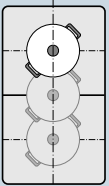
Consejos para el uso de recipientes

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

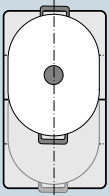
Como una única zona de cocción



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

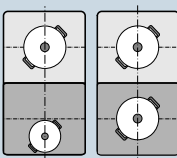


Diámetro mayor de 13 cm
Situarse el recipiente en una de las tres posiciones que se muestran en la imagen.



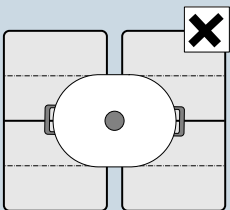
Si el recipiente para cocinar ocupa más de una zona de cocción, colocarlo bien en el borde superior o bien en el borde inferior de la zona flexible.

Como dos zonas independientes



Las zonas de cocción delantera y trasera, con dos inductores cada una, pueden utilizarse de forma independiente. Programar el nivel de potencia deseado para cada zona de cocción independiente. Utilizar solo un recipiente en cada zona.

Recomendaciones



En placas con más de una zona flexible se recomienda no situar el recipiente cubriendo más de una zona flexible al mismo tiempo.

En caso contrario, las zonas de cocción no se activarán correctamente y no se obtendrán buenos resultados de cocción.

Uso como dos zonas de cocción independientes

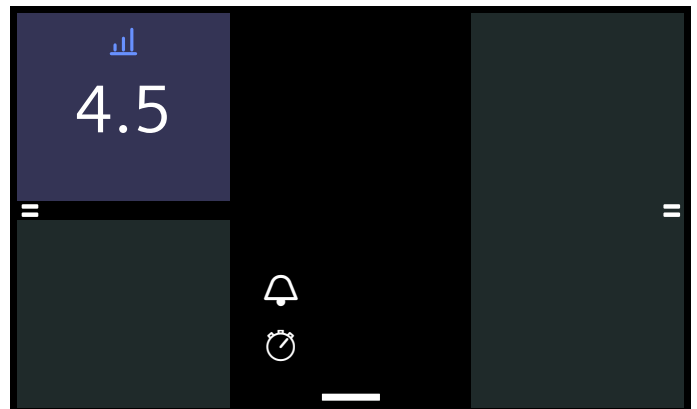
Las zonas flexibles se utilizan como dos zonas independientes.

Separar la zona de cocción unida

Pulsar el símbolo **=** en el centro de la zona de cocción unida.



La zona de cocción unida se desactiva. Las dos zonas de cocción funcionan ahora como dos placas independientes.



Nota: Cuando la placa de cocción se apaga y se vuelve a encender más tarde, la zona flexible vuelve a funcionar como una única zona. Para modificar este ajuste previo consultar el capítulo → "Ajustes básicos"

Uso como una única zona de cocción

La zona de cocción flexible se utiliza como una única zona.

Conectar las dos zonas de cocción independientes

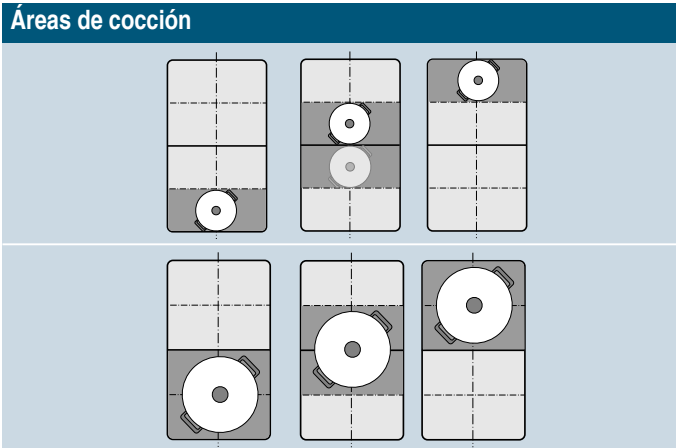
1. Colocar el recipiente.
2. Pulsar el símbolo **=** entre las dos zonas de cocción flexibles.

Las dos zonas de cocción independientes están ahora conectadas. Se puede modificar tanto el nivel de potencia como el modo de cocción de toda la zona de cocción unida.

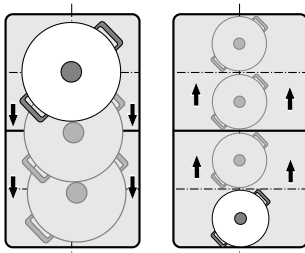
Función Move

Esta función permite la activación de toda la zona flexible y su división en tres áreas de cocción. Cada área de cocción dispone de un nivel de potencia predeterminado.

Utilizar solo un recipiente. El tamaño de cada área de cocción dependerá del tamaño del recipiente y de su correcto posicionamiento.



Con esta función, el nivel de potencia se puede modificar durante el proceso de cocción simplemente colocando el recipiente para cocinar en otra zona.



Niveles de potencia predeterminados:

Zona delantera = nivel de potencia 9,0

Zona intermedia = nivel de potencia 5,0

Zona trasera = nivel de potencia 

Los niveles de potencia predeterminados se pueden modificar de forma independiente para cada zona. Para saber cómo modificarlos, consultar el capítulo

→ "Ajustes básicos".

Notas

- Si se detecta más de un recipiente en la zona flexible, la función se desactivará.
- En caso de que el recipiente para cocinar esté levantado o desplazado dentro de la zona flexible, la placa de cocción comienza una búsqueda automática. Se ajustará el nivel de potencia de la nueva zona.
- Encontrará más información sobre el tamaño y posicionamiento de los recipientes en el capítulo → "Zona Flex"

Activar

1. Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la zona flexible.
2. Seleccionar la función PowerMove en el menú de modo de cocción.

La función está activada.

Modificar los niveles de potencia

Los niveles de potencia de las áreas de cocción independientes se pueden modificar durante el proceso de cocción. Colocar el recipiente en el área de cocción y modificar el nivel de potencia en el área de programación del área correspondiente.

Nota: Los niveles de potencia de las tres áreas de cocción volverán a los valores predeterminados cuando se desactive la función.

Desactivar

Seleccionar una zona de cocción y pulsar el botón «Apagar» en el área de programación. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

La función está desactivada.

Zona FlexPlus

La placa de cocción cuenta con dos zonas FlexPlus situadas entre las dos zonas flexibles de cocción que funcionan asociadas con la zona flexible derecha o izquierda respectivamente. Esto permite cocinar con recipientes de mayor tamaño obteniendo resultados óptimos de cocción.

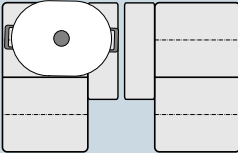
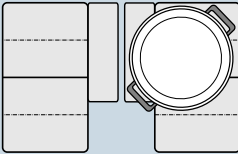
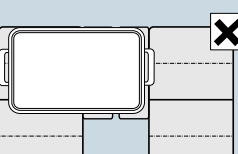
Cada una de las zonas de cocción FlexPlus se pone en funcionamiento automáticamente asociada a la zona flexible derecha o izquierda respectivamente. No es posible encenderlas de forma independiente de las zonas flexibles de cocción respectivas.

Consejos para el uso de recipientes

Para una correcta detección del recipiente y una homogénea distribución del calor, el recipiente debe colocarse en el centro.

El recipiente debe cubrir la zona de cocción lateral y la zona ampliada.

En función del tamaño del recipiente, la zona flexible se podrá activar como dos zonas de cocción independientes o como una única zona de cocción:

Colocar el recipiente	
	Recipiente alargado: Activar la zona flexible como dos zonas de cocción independientes o como una única zona de cocción.
	Recipiente redondo grande: Activar la zona flexible como una única zona de cocción.
	El recipiente no debe cubrir al mismo tiempo las dos zonas FlexPlus.

Activar

- Colocar el recipiente en la zona de cocción.
Nota: Comprobar que el recipiente también cubra la zona de cocción FlexPlus.
- Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseados.

La zona de cocción FlexPlus se activa de forma automática y se muestra en el display.

Desactivar

Seleccionar una zona de cocción y ajustar el nivel de potencia a 0 en el área de programación. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

La zona de cocción FlexPlus está desactivada.

Funciones de programación del tiempo

La placa de cocción dispone de tres funciones de tiempo:

- Programar el tiempo de cocción
- Reloj avisador
- Cronómetro de cocina

Programar el tiempo de cocción

La zona de cocción se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo programado.

Así se programa

- Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
- Seleccionar en el área de programación de la zona de cocción deseada la función de temporizador de desconexión.
- Pulsar el tiempo para cambiarlo. Ajustar el tiempo de cocción deseado en horas y minutos.
- Pulsar el símbolo ▷.

El tiempo de cocción comienza a transcurrir.

Notas

- Se puede salir de esta pantalla pulsando de nuevo el campo de la zona de cocción seleccionada. En este caso, la función se inicia de forma automática si hay algún recipiente para cocinar sobre la zona de cocción seleccionada.
- Cuando la zona de cocción flexible se selecciona como zona de cocción única, el tiempo programado será el mismo para toda ella.

Control de temperatura del aceite y funciones de cocción

Cuando se programa un tiempo de cocción para una zona de cocción y está activado el control de temperatura del aceite activado o una función de cocción, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir una vez se ha alcanzado el nivel de temperatura seleccionado.

Modificar, pausar o cancelar el tiempo

Cambiar el tiempo de cocción seleccionando el temporizador de desconexión de la zona de cocción o pulsando en el tiempo en curso en la zona de cocción correspondiente.

Para modificar el tiempo de cocción, seleccionar un nuevo tiempo de cocción y pulsar el símbolo ▷.

Para cancelar el tiempo de cocción, pulsar el símbolo X.



Una vez transcurrido el tiempo

La zona de cocción se apaga. Se emite una señal y el nivel de potencia se ajusta a 0.

Reloj avisador

El reloj avisador funciona de forma independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes. Una vez transcurrido el tiempo se emite una señal. Esta función no apaga automáticamente las zonas de cocción.


Así se programa


1. Pulsar el símbolo .
 2. Pulsar el tiempo para cambiarlo. Ajustar el tiempo deseado en horas y minutos.
 3. Pulsar el símbolo .
- El tiempo comienza a transcurrir.


Nota: Se puede salir de esta pantalla pulsando la flecha superior izquierda en la pantalla táctil.

Modificar, pausar o cancelar el tiempo

Cambiar al reloj avisador pulsando en el tiempo en curso en la zona principal.

Para modificar el tiempo, se debe programar uno nuevo. Pulsar después el símbolo . El reloj avisador comienza con el nuevo tiempo.

Para pausar el tiempo, pulsar el símbolo . El reloj avisador está pausado.

Para cancelar el tiempo, pulsar el símbolo . El reloj avisador está desactivado.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo se emite una señal.

El indicador se apaga tras haber pulsado el reloj avisador.

Cronómetro de cocina

El cronómetro de cocina muestra el tiempo transcurrido desde que se activa la función.

Funciona de forma independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes. Esta función no apaga automáticamente las zonas de cocción.



Activar


Pulsar el símbolo  en la zona principal.

El tiempo comienza a transcurrir.

Pausar y desactivar

Cambiar al cronómetro de cocina pulsando el tiempo en curso en la zona principal.

Para pausar el tiempo, pulsar el símbolo . Para continuar con el cronómetro de cocina, pulsar el símbolo .

Para desactivar la función y poner el tiempo a 0, pulsar el símbolo .

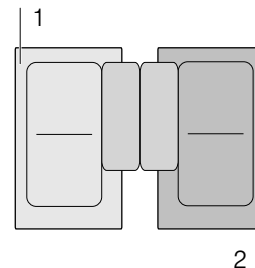
Nota: Se puede salir de esta pantalla pulsando la flecha superior izquierda en la pantalla táctil.

Función PowerBoost

Esta función permite calentar grandes cantidades de agua con mayor rapidez que con el nivel de potencia 9.

Esta función se desconecta automáticamente transcurridos 10 minutos.

Esta función puede activarse en una zona de cocción siempre que la otra zona del mismo grupo no esté en marcha (ver imagen).




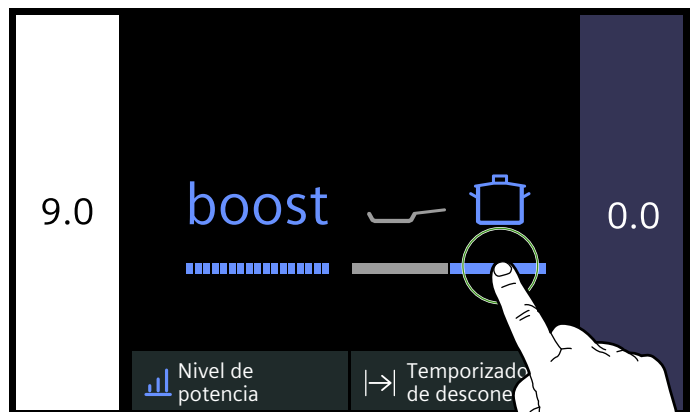
Nota: Con una zona flexible también se puede activar esta función cuando toda la zona se utilice como una única zona de cocción.

Activar

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Deslizar el dedo por la escala hacia la derecha hasta «boost». Mantenerlo pulsado.



3. Pulsar el símbolo . Levantar el dedo.



La función se habrá activado.

Desactivar

Seleccionar una zona de cocción y ajustar otro nivel de potencia en el área de programación.

La función está desactivada.

Nota: En determinadas circunstancias, esta función se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa de cocción.

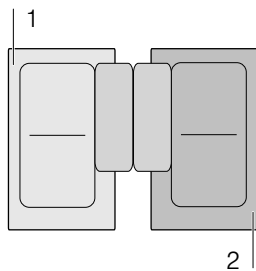
Función ShortBoost

Con esta función se puede calentar el recipiente para cocinar con mayor rapidez que con el nivel de potencia 9. De esta forma, se pueden calentar alimentos muy rápido en la sartén con una reducida cantidad de aceite o grasa.

Esta función se desconecta automáticamente transcurridos 30 segundos.

Tras desactivar la función, seleccionar un nivel de cocción lento adecuado para los alimentos que se van a cocinar.

Esta función puede activarse en una zona de cocción siempre que la otra zona del mismo grupo no esté en marcha (ver imagen).



Nota: Con una zona flexible también se puede activar esta función cuando toda la zona se utilice como una única zona de cocción.

Recomendaciones de uso

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

Activar

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Deslizar el dedo por la escala hacia la derecha hasta «boost». Mantenerlo pulsado.



3. Pulsar el símbolo . Levantar el dedo.



La función se habrá activado.

Desactivar

Seleccionar una zona de cocción y ajustar otro nivel de potencia en el área de programación.



La función está desactivada.

Nota: En determinadas circunstancias, esta función se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa de cocción.

Función Mantener caliente


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

Activar

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
2. Seleccionar el nivel de potencia  en la escala. La función se habrá activado. La zona de cocción muestra el símbolo .

Desactivar

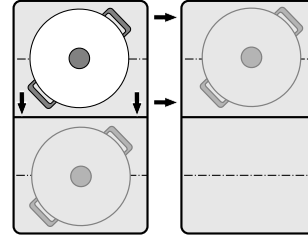
1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Ajustar el nivel de potencia a 0 en el área de programación.

La zona de cocción se apaga. El símbolo  se apaga y aparece el indicador de calor residual. La función está desactivada.

Transferencia de ajustes

Esta función permite transferir el modo de cocción, el nivel de potencia y el tiempo de cocción programados de una zona de cocción a otra.

Para transferir los ajustes, se debe desplazar el recipiente de la zona de cocción encendida a otra zona de cocción.



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

Activar

1. Colocar el recipiente de la zona de cocción activa en otra zona.
El recipiente será detectado. Tras un corto período de tiempo, en la pantalla aparece la pregunta de si se quieren adoptar los ajustes previos para la nueva zona de cocción.
2. Confirmar la adopción de los ajustes.

Los ajustes se transfieren a la nueva zona de cocción. La zona de cocción inicial se desactiva.

Notas

- El recipiente para cocinar debe moverse a una zona de cocción que no esté encendida, que no tenga ajustes predeterminados o sobre la que no se haya colocado previamente otro recipiente.
- Los ajustes de las funciones Move y Control de temperatura del aceite no se pueden transferir de esta forma a otra zona de cocción.
- En caso de desplazar varios recipientes, esta función solo está disponible para el último que se ha movido.
- Cuando aparezca el diálogo para aplicar los ajustes, volver a colocar el recipiente en la última zona de cocción para seguir cocinando con los ajustes anteriores. Para ello no se requiere ninguna confirmación.

Funciones de asistencia al cocinado

Las funciones de asistencia al cocinado resultan perfectas para cocinar de forma fácil, garantizando unos excelentes resultados. Los niveles de temperatura recomendados son los apropiados para cada tipo de cocción.

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

Los sensores miden continuamente la temperatura del recipiente para cocinar durante todo el proceso de cocción. Esto permite regular la potencia para mantener siempre la temperatura adecuada.

Cuando se alcanza la temperatura seleccionada es el momento de añadir los alimentos. La temperatura se mantendrá constante automáticamente sin necesidad de modificar el nivel de temperatura.

Las zonas de cocción que disponen de control de temperatura del aceite están indicadas con el símbolo correspondiente a esta función.

Las funciones de cocción están disponibles para todas las zonas de cocción siempre que haya disponible un sensor de temperatura inalámbrico.




En este capítulo se encontrará información sobre:

- Funciones de asistencia al cocinado
- Recipientes de cocina apropiados
- Sensores y accesorios especiales
- Funciones y niveles de potencia
- Platos recomendados
- Preparación y mantenimiento del sensor de temperatura inalámbrico

Tipos de Funciones de asistencia al cocinado

Las funciones de asistencia al cocinado permiten seleccionar la forma de preparación más idónea para cada plato.

En la tabla se muestran los tipos de funciones de asistencia al cocinado disponibles:

Funciones de asistencia al cocinado	Niveles de temperatura	Recipientes para cocinar	Disponible para	Activar
Control de temperatura del aceite				
Asar/freír con poco aceite	1, 2, 3, 4, 5		Todas las zonas de cocción	
Funciones de cocción				
Calentar/Conservar caliente	1/70 °C		Todas las zonas de cocción	
Cocer a fuego lento	2/90 °C		Todas las zonas de cocción	
Cocción	3/100 °C		Todas las zonas de cocción	
Cocción en olla exprés	4/120 °C		Todas las zonas de cocción	
Freír en olla con gran cantidad de aceite*	5/170 °C		Todas las zonas de cocción	

*Precalentar con tapa y freír sin tapa.

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

Recipientes apropiados

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

Las funciones de cocción no están diseñadas para freír en sartenes, como es el caso del control de temperatura del aceite.

Hay sartenes óptimas para esta zona concreta. Pueden adquirirse con posterioridad en comercios

especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica. Indicar siempre la referencia correspondiente:

- HZ390210 sartén con 15 cm de diámetro.
- HZ390220 sartén con 19 cm de diámetro.
- HZ390230 sartén con 21 cm de diámetro.
- HZ390250 sartén con 28 cm de diámetro.

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

Notas

- El control de temperatura del aceite está especialmente ajustado para este tipo y tamaño de sartenes.
- Otro tipo de sartenes pueden sobrecalentarse y la temperatura puede ajustarse por encima o por debajo del nivel seleccionado. Probar primero con el nivel de temperatura más bajo y modificar según sea necesario.

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

En la tabla de las funciones de asistencia al cocinado se indican los recipientes para cocinar apropiados para cada función.

Sensores y accesorios especiales

Los sensores miden continuamente la temperatura del recipiente. Esto permite regular la potencia con alta precisión para mantener la temperatura adecuada, obteniendo perfectos resultados de cocinado.

Su placa dispone de dos sistemas diferentes de medida de temperatura para garantizar los mejores resultados:

- Sensores térmicos, colocados dentro de la placa de cocción, que controlan la temperatura del fondo del recipiente. Indicados para la Función Freír.
- Sensor de cocción inalámbrico, envía información de la temperatura del recipiente al panel de mando. Indicado para las Funciones de Cocción.



El Sensor de cocción es necesario para la utilización de las Funciones de Cocción.

Los niveles de temperatura

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

Así se programa

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

1. Seleccionar la zona de cocción. En el menú de modo de cocción, seleccionar el modo control de temperatura del aceite.
2. Seleccionar el nivel de temperatura deseado. La función está activada. El símbolo de temperatura  parpadea hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Cuando se alcanza, se emite una señal. El símbolo de temperatura  deja de parpadear y permanece iluminado.

Si su placa no dispone de Sensor de cocción, puede adquirirse como accesorio en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicando la referencia HZ39050.

Encontrará información relativa al Sensor de cocción inalámbrico en el apartado → "Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico"

Funciones y niveles**Función Freír**

El control de temperatura del aceite prepara alimentos en la sartén con poco aceite.

Ventajas

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

Notas

- No poner ninguna tapa sobre la sartén ya que, de lo contrario, no funciona el regulador. Se puede utilizar una tapa de rejilla contra salpicaduras para evitar que salte la grasa.
- Utilizar un aceite o grasa apto para fritura. Si se emplea mantequilla, margarina, aceite de oliva virgen extra o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura 1 ó 2.
- No calentar nunca dejando sin vigilancia la sartén vacía o con alimentos.
- Si la zona de cocción está más caliente que el recipiente para cocinar o viceversa, el sensor de temperatura no se activará correctamente.
- Para freír con mucho aceite en una olla utilizar siempre las funciones de cocción. «Freír con gran cantidad de aceite en una olla», nivel de cocción 5.

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

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

Desconectar el control de temperatura del aceite

Seleccionar una zona de cocción y ajustar el nivel de potencia a 0 en el área de programación. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

Funciones de Cocción

Estas funciones permiten calentar alimentos, cocinar a fuego lento, hervir, cocer con olla exprés o freír con abundante aceite en una olla a una temperatura controlada.

Estas funciones están disponibles en todas las zonas de cocción.

Ventajas

- La zona de cocción se calienta solo cuando es necesario para mantener la temperatura. De este modo se ahorra energía y el aceite no se sobrecalienta. La temperatura está controlada en todo momento. De este modo, se evita que los alimentos rebosen del recipiente al hervir. Además, no será necesario cambiar el nivel de temperatura.

- Las funciones de cocción avisan cuando el agua o el aceite ha alcanzado la temperatura óptima para añadir los alimentos (ver excepciones indicadas en la tabla de alimentos que se añaden desde el inicio).

Notas

- Es necesario que el contenido del recipiente para cocinar alcance la altura suficiente como para cubrir la base de silicona del sensor de temperatura.
- Para freír con poca cantidad de aceite utilizar siempre el control de temperatura del aceite.
- Orientar el recipiente para cocinar de manera que el sensor de temperatura no apunte hacia otro recipiente.
- El sensor de temperatura no debe retirarse del recipiente para cocinar hasta que se termine el proceso de cocción. Cuando dicho proceso ha terminado, se pueden seleccionar las funciones para otra zona de cocción.
- Retirar el sensor de temperatura tras el proceso de cocción. Precaución, el sensor de temperatura puede estar muy caliente.

Rangos y niveles de temperatura

Funciones de Cocción	Nivel de Temperatura	Rango de Temperatura	Apropiado para
Calentar, conservar caliente	1 / 70°C	60 - 70°C	P. ej. sopas, ponche
Cocer a fuego lento	2 / 90°C	80 - 90°C	P. ej. arroz, leche
Hervir	3 / 100°C	90 - 100°C	P. ej. pasta, verduras
Cocer con olla exprés	4 / 120°C	110 - 120°C	P. ej. pollo, potaje.
Freír en olla con gran cantidad de aceite	5 / 170°C	170 - 180°C	P. ej. donuts, albóndigas

Consejos para cocinar con las Funciones de Cocción

- Función Calentar / Conservar caliente:** Alimentos congelados en bloque, p. ej. espinacas. Colocar el alimento congelado en el recipiente. Añadir agua de acuerdo con las indicaciones del fabricante. Tapar el recipiente y seleccionar el nivel 1 / 70 °C. Remover de vez en cuando.
- Función Cocer a fuego lento:** Espesar alimentos, p. ej. salsas. Cocinar al nivel de temperatura recomendado. Cuando el alimento esté suficientemente espeso, dejar evaporar el agua con el nivel 2 / 90 °C. Una vez que suena la señal acústica, mantener a este nivel el tiempo necesario para conservar el alimento caliente.
- Función Hervir:** Esta función permite hervir utilizando la tapa y evitando que el agua desborde. Así se consigue un cocinado eficiente gracias al control de temperatura. Seleccionar el nivel 3 / 100 °C.
- Función Cocer con olla exprés:** Seguir las recomendaciones del fabricante. Después de la señal, mantener la cocción el tiempo recomendado. Seleccionar el nivel 4 / 120 °C.
- Función Freír en olla con gran cantidad de aceite:** Se recomienda calentar el aceite con tapa. Tras la señal acústica, retirar la tapa y añadir el alimento (salvo excepciones indicadas en la tabla Platos Recomendados). Seleccionar el nivel 5 / 170 °C.

Notas

- Cocinar siempre con tapa, excepto para la Función Freír en olla con gran cantidad de aceite, nivel 5 - 170 °C.
- Si no suena la señal acústica, asegurarse de que se ha cubierto el recipiente con una tapa. Se recomienda utilizar siempre tapa para un funcionamiento óptimo de las Funciones de Cocción (excepto para Freír en olla con gran cantidad de aceite).
- No calentar nunca aceite sin vigilancia. Utilizar un aceite apto para fritura. No se recomienda la mezcla de diferentes grasas de fritura, p. ej. aceite con manteca, ya que esta mezcla caliente puede producir espumas.
- Si el resultado de la cocción no es adecuado, p. ej. al cocer patatas, se recomienda utilizar más agua en la cocción, manteniendo el nivel de temperatura recomendado.

Ajustar el punto de ebullición

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


- Seleccionar el ajuste básico de la función de cocción, ver capítulo → "Ajustes básicos"
- El ajuste básico está configurado por defecto en 200-400 m. Si el lugar de residencia se encuentra a una altitud de entre 200 y 400 metros sobre el nivel del mar no es necesario ajustar el punto de ebullición; en caso contrario seleccionar la configuración que se corresponda con la altura a la que dicho lugar de residencia se encuentre sobre el nivel del mar.

Nota: El nivel temperatura 3/100 °C es suficiente para hervir eficientemente, aunque el agua no hierva con mucha intensidad. No obstante, si los resultados de cocción no son satisfactorios, se puede modificar el ajuste del punto de ebullición.

Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando

Antes de utilizar las Funciones de Cocción por primera vez, debe establecerse la conexión entre el Sensor de cocción inalámbrico y el panel de mando.

1. Abrir el menú rápido.
2. Abrir los ajustes básicos y seleccionar el apartado del menú sensor de cocción.
3. Seleccionar la opción «Añadir nuevo sensor de cocción».

En los siguientes 30 segundos pulsar el símbolo  del sensor de temperatura inalámbrico. Transcurridos unos segundos, en la pantalla se mostrará el resultado de la conexión del sensor de temperatura con el panel de mando.


En cuanto la conexión entre el sensor de temperatura y el panel de mando se haya establecido correctamente, las funciones de cocción estarán disponibles.

Notas




- En caso de que la conexión haya sido errónea por un error en el sensor de temperatura, puede ser debido a:
 - Un error de comunicación Bluetooth.
 - El símbolo del sensor de temperatura no se ha presionado en los 30 segundos siguientes a la selección de la zona de cocción.
 - El sensor de temperatura se ha quedado sin batería.

Reiniciar el sensor de temperatura y repetir el proceso de conexión.
- En caso de que la conexión haya sido errónea por un error de comunicación, repetir de nuevo el proceso de conexión. Si la conexión sigue siendo errónea, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Reiniciar el Sensor de cocción inalámbrico

1. Mantener pulsado el símbolo  del Sensor de cocción durante 8-10 segundos. Durante este proceso, el indicador led del sensor de cocción se iluminará tres veces. El proceso de reinicio comienza cuando se ilumina el led por tercera vez. Dejar de pulsar el símbolo en ese momento. Cuando el led se apague el Sensor de cocción inalámbrico se habrá reiniciado.
2. Volver a repetir el proceso de conexión desde el punto 2.

Así se programa

1. Colocar el Sensor de cocción en el recipiente, ver apartado → "Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico"
2. Situar un recipiente con la suficiente cantidad de líquido en la zona de cocción deseada y cubrirlo siempre con una tapa.
3. Seleccionar la zona de cocción en donde se ha situado el recipiente para cocinar con el sensor de temperatura. En el menú de modo de cocción de la zona respectiva, seleccionar el modo funciones de cocción.
4. Pulsar el símbolo  del sensor de temperatura inalámbrico.
5. Elegir el nivel de temperatura correspondiente a la Función de Cocción adecuada para el alimento que se va a cocinar. La función se habrá activado. El símbolo de temperatura  parpadea hasta que el agua o el aceite alcanza la temperatura adecuada para añadir los alimentos. Cuando se alcanza dicha temperatura, se emite una señal. El símbolo de temperatura  deja de parpadear y permanece iluminado.
6. Tras la señal, retirar la tapa y añadir el alimento. Mantener la cocción con tapa.

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

Desconectar las funciones de cocción

Seleccionar una zona de cocción y ajustar el nivel de potencia a 0 en el área de programación. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

Tabla

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

Carne	Funciones de asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Escalope*	Función freír	4	6-10
Escalope, empanado*	Función freír	4	6-10
Solomillo**	Función freír	4	6-10
Chuletas*	Función freír	3	10-15
Cordon bleu*	Función freír	4	10-15
Filete vienés*	Función freír	4	10-15
Bistec poco hecho**	Función freír	5	6-8
Bistec al punto**	Función freír	5	8-12
Bistec muy hecho*	Función freír	4	8-12
Pechuga*	Función freír	3	10-20
Leberkäse (Pastel de carne cocido)	Función freír	2	6-9
Ragú***	Función freír	4	7-12
Gyros***	Función freír	4	7-12
Bacon*	Función freír	2	5-8
Carne picada***	Función freír	4	6-10
Hamburguesa*	Función freír	3	6-15
Albóndigas*	Función freír	3	6-15
Albóndigas rellenas*	Función freír	3	10-20
Salchichas cocidas*	Función freír	3	8-20
Salchichas frescas*	Función freír	3	8-20
Función Cocer a fuego lento			
Salchichas****	Funciones de cocción	2/90 °C	10-20
Función Hervir			
Albóndigas****	Funciones de cocción	3/100 °C	20-30
Pollo hervido****	Funciones de cocción	3/100 °C	60-90
Ternera hervida o guisada****	Funciones de cocción	3/100 °C	60-90
Función Cocer en olla exprés			
Pollo*****	Funciones de cocción	4/120 °C	15-25
Ternera*****	Funciones de cocción	4/120 °C	15-25
Función Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión alitas de pollo*****	Funciones de cocción	5/170 °C	10-15
Freír por inmersión albóndigas*****	Funciones de cocción	5/170 °C	10-15
* Dar la vuelta con frecuencia.			
** Añadir aceite y alimentos a la sartén cuando suene el tono de aviso.			
*** Remover con frecuencia.			
**** Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos cuando suene el tono de aviso.			
***** Introducir el alimento desde el inicio.			
***** Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.			

Pescado	Funciones de asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Filete de pescado, natural*	Función freír	4	10-20
Filete de pescado, empanado*	Función freír	3	10-20
Gambas*	Función freír	4	4-8
Camarones*	Función freír	4	4-8
Pescado frito entero*	Función freír	3	10-20
Función Cocer a fuego lento			
Pescado rehogado**	Funciones de cocción	2/90 °C	15-20
Función Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión pescado rebozado***	Funciones de cocción	5/170 °C	10-15
Freír por inmersión pescado empanado***	Funciones de cocción	5/170 °C	10-15
* Dar la vuelta con frecuencia.			
** Precalentar y cocinar con tapa. Introducir el alimento tras el pitido.			
*** Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.			

Platos elaborados con huevo	Funciones de asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Huevos fritos en mantequilla*	Función freír	2	2-6
Huevos fritos en aceite**	Función freír	4	2-6
Huevos revueltos***	Función freír	2	4-9
Tortilla francesa****	Función freír	2	3-6
Crepes****	Función freír	5	1,5-2,5
Tostadas francesas****	Función freír	3	4-8
Crepes dulces con pasas****	Función freír	3	10-15
Función Hervir			
Huevos duros*****	Funciones de cocción	3/100 °C	5-10
* Añadir la mantequilla y el alimento tras el pitido.			
** Añadir aceite y alimentos a la sartén tras el pitido.			
*** Remover con frecuencia.			
**** Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).			
***** Introducir el alimento desde el inicio.			

Verduras y legumbres	Funciones de asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Ajo*	Función freír	2	2-10
Cebollas*	Función freír	2	2-10
Calabacines**	Función freír	3	4-12
Berenjenas**	Función freír	3	4-12
Pimientos*	Función freír	3	4-15
Setas*	Función freír	4	10-15
Espárragos trigueros**	Función freír	3	4-15
Verduras recohadas con aceite*	Función freír	1	10-20
Verduras glaseadas*	Función freír	3	6-10
Función Hervir			
Brócoli***	Funciones de cocción	3/100 °C	10-20
Coliflor***	Funciones de cocción	3/100 °C	10-20
Col de bruselas***	Funciones de cocción	3/100 °C	30-40
Judías***	Funciones de cocción	3/100 °C	15-30
Garbanzos****	Funciones de cocción	3/100 °C	60-90
Guisantes***	Funciones de cocción	3/100 °C	15-20
Lentejas****	Funciones de cocción	3/100 °C	45-60
Función Cocer con olla exprés			
Verduras en olla exprés****	Funciones de cocción	4/120 °C	3-6
Garbanzos en olla exprés****	Funciones de cocción	4/120 °C	25-35
Alubias en olla exprés****	Funciones de cocción	4/120 °C	25-35
Lentejas en olla exprés****	Funciones de cocción	4/120 °C	10-20
Función Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión verduras empanadas****	Funciones de cocción	5/170 °C	4-8
Freír por inmersión verduras en masa de cerveza****	Funciones de cocción	5/170 °C	4-8
Freír por inmersión setas empanadas****	Funciones de cocción	5/170 °C	4-8
Freír por inmersión setas en masa de cerveza****	Funciones de cocción	5/170 °C	4-8
* Remover con frecuencia.			
** Dar la vuelta con frecuencia.			
*** Precalentar y cocinar con tapa. Introducir el alimento tras el pitido.			
**** Introducir el alimento desde el inicio.			
***** Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.			

Patatas	Funciones de asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Saltear patatas hervidas sin pelar*	Función freír	5	6-12
Patatas fritas (preparadas con patatas crudas)*	Función freír	4	15-25
Crepes de patata**	Función freír	5	2,5-3,5
Rösti suizo***	Función freír	1	50-55
Patatas glaseadas*	Función freír	3	15-20
Función Cocer a fuego lento			
Albóndigas de patata****	Funciones de cocción	2/90 °C	30-40
Función Hervir			
Hervir patatas*****	Funciones de cocción	3/100 °C	30-45
Función Cocer con olla exprés			
Patatas en olla exprés*****	Funciones de cocción	4/120 °C	10-20
* Remover con frecuencia.			
** Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.			
*** Añadir mantequilla y alimentos en la sartén tras el pitido.			
**** Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos cuando suene el tono de aviso.			
***** Introducir el alimento desde el inicio.			

Pastas y cereales	Funciones de asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir del tono de aviso (min)
Función Cocer a fuego lento			
Arroz*	Funciones de cocción	2/90 °C	25-35
Polenta**	Funciones de cocción	2/90 °C	3-8
Puré de sémola**	Funciones de cocción	2/90 °C	5-10
Función Hervir			
Pasta**	Funciones de cocción	3/100 °C	7-10
Pasta rellena**	Funciones de cocción	3/100 °C	6-15
Función Cocer con olla exprés			
Arroz en olla exprés***	Funciones de cocción	4/120 °C	6-8
* Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos después del calentamiento previo.			
** Remover con frecuencia.			
*** Introducir el alimento desde el inicio.			

Sopas	Funciones de asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir del tono de aviso (min)
Función Cocer a fuego lento			
Cremas instantáneas*	Funciones de cocción	2/90 °C	10-15
Función Hervir			
Caldos caseros**	Funciones de cocción	3/100 °C	60-90
Sopas instantáneas*	Funciones de cocción	3/100 °C	5-10
* Remover con frecuencia.			
** Introducir el alimento desde el inicio.			

Sopas	Funciones de asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir del tono de aviso (min)
Función Cocer con olla exprés			
Caldo casero en olla exprés**	Funciones de cocción	4/120 °C	20-30
* Remover con frecuencia.			
** Introducir el alimento desde el inicio.			

Salsas	Funciones de asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir del tono de aviso (min)
Función Freír con poco aceite			
Salsa de tomate con verduras*	Función freír	1	25-35
Salsa bechamel*	Función freír	1	10-20
Salsa de queso*	Función freír	1	10-20
Reducir salsas	Función freír	1	25-35
Salsas dulces*	Función freír	1	15-25
* Remover con frecuencia.			

Postres	Funciones de asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Cocer a fuego lento			
Arroz con leche*	Funciones de cocción	2/90 °C	40-50
Gachas de avena*	Funciones de cocción	2/90 °C	10-15
Compota**	Funciones de cocción	3/100 °C	15-25
Pudin de chocolate*	Funciones de cocción	2/90 °C	3-5
Función Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión berlinas***	Funciones de cocción	5/170 °C	5-10
Freír por inmersión donuts***	Funciones de cocción	5/170 °C	5-10
Freír por inmersión buñuelos***	Funciones de cocción	5/170 °C	5-10
* Remover con frecuencia.			
** Introducir el alimento desde el inicio.			
*** Calentar el aceite con tapa.Sin tapa, freír porción a porción.			

Productos congelados	Funciones de asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Escalope*	Función freír	4	15-20
Cordon bleu*	Función freír	4	10-30
Pechuga*	Función freír	4	10-30
Nuggets de pollo*	Función freír	4	10-15
Gyros**	Función freír	3	10-15
Kebab**	Función freír	3	10-15
Filete de pescado, natural*	Función freír	3	10-20
Filete de pescado, empanado*	Función freír	3	10-20
Varitas de pescado*	Función freír	4	8-12
Patatas fritas en sartén**	Función freír	5	4-6
Salteados**	Función freír	3	6-10
Rollitos de primavera*	Función freír	4	10-30
Queso camembert*	Función freír	3	10-15
Función Calentar/Conservar caliente			
Verduras con salsa de nata**	Funciones de cocción	1/70 °C	15-20
Función Hervir			
Judías verdes congeladas***	Funciones de cocción	3/100 °C	15-30
Función Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión patatas fritas****	Funciones de cocción	5/170 °C	4-8
* Dar la vuelta varias veces.			
** Remover con frecuencia.			
*** Añadir los alimentos cuando suene el tono de aviso.			
**** Calentar el aceite con tapa. Sin tapa, freír porción a porción.			

Otros	Funciones de asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Camembert*	Función freír	3	7-10
Picatostes**	Función freír	3	6-10
Platos precocinados deshidratados***	Función freír	1	5-10
Tostar almendras****	Función freír	4	3-15
Tostar nueces****	Función freír	4	3-15
Tostar piñones****	Función freír	4	3-15
Función Calentar/Conservar caliente			
Calentar sopa de gulasch*****	Funciones de cocción	1/70 °C	10-20
Calentar vino especiado*****	Funciones de cocción	1/70 °C	-
Función Cocer a fuego lento			
Calentar leche*****	Funciones de cocción	2/90 °C	3-10
* Dar la vuelta varias veces.			
** Remover con frecuencia.			
*** Añadir el agua tras el pitido. Añadir el alimento cuando el agua hierva.			
**** Añadir el alimento tras el pitido.			
***** Introducir el alimento desde el inicio.			

Platos

Con esta función, se pueden preparar los alimentos más diversos. El electrodoméstico selecciona automáticamente el ajuste óptimo.

Seleccionar y ajustar el programa

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
2. En el área de ajustes de la zona de cocción, seleccionar el tipo de calentamiento «Asistente de recetas».
3. Seleccionar el grupo de programas deseado.
4. Seleccionar el alimento deseado.

Se guía al usuario por todo el proceso de ajuste del alimento seleccionado y se ofrecen indicaciones sobre la preparación de dicho alimento.

Interrupción de un programa

Seleccionar el nivel de potencia 0 o cambiar el tipo de calentamiento para interrumpir el programa.

Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico

En este apartado encontrará información sobre:

- Pegar la base de silicona
- Uso del Sensor de cocción inalámbrico
- Limpieza
- Cambiar la batería

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

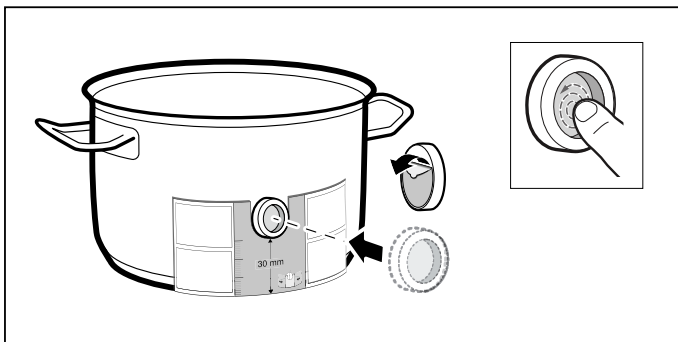
00577921	Set de 5 bases de silicona
HZ39050	Sensor de cocción y set de 5 bases de silicona

Pegar la base de silicona

La base de silicona sirve para fijar el Sensor de cocción al recipiente.

La primera vez que se utiliza un recipiente con las Funciones de Cocción debe colocarse la base de silicona sobre dicho recipiente. Para ello:

1. Limpiar y secar la superficie exterior del recipiente.
2. Retirar la pegatina de la base de silicona y pegarla sobre el lateral exterior del recipiente a la altura correspondiente (utilizar la plantilla adjunta).



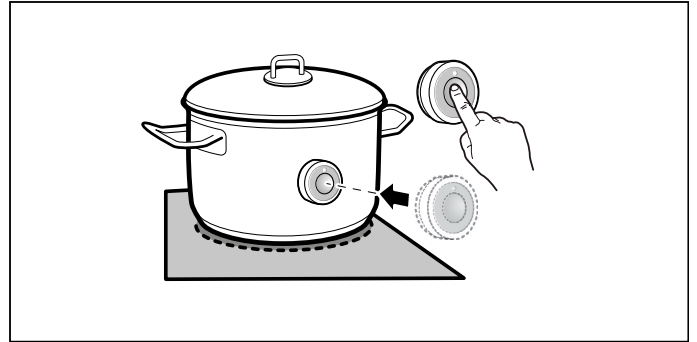
3. Presionar la base de silicona por toda su superficie, incluyendo su parte interior. El pegamento necesita 1 hora para su fijación correcta. Mientras tanto, no utilizar el recipiente y no lavarlo.

Notas

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

Uso del Sensor de cocción inalámbrico

Fijar el Sensor de cocción sobre la base de silicona de manera que encaje perfectamente.



Notas

- Comprobar que la base de silicona está totalmente seca antes de colocar el Sensor de cocción.
- Colocar el recipiente de manera que el Sensor de cocción esté orientado hacia el lateral exterior de la placa de cocción.
- El sensor de cocción no se debe colocar en frente de otro recipiente caliente para evitar que se caliente en exceso.
- Cuando no se utilice el Sensor de cocción, retirarlo del recipiente y conservarlo en un lugar limpio, seguro y alejado de fuentes de calor.
- Es posible utilizar hasta tres Sensores de cocción al mismo tiempo.

Limpieza

El Sensor de cocción inalámbrico no debe lavarse en el lavavajillas.

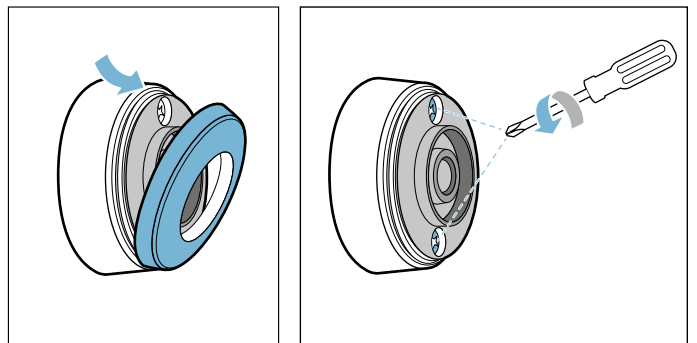
Encontrará información sobre la limpieza del Sensor de cocción en el capítulo → "Limpieza"

Cambiar la batería

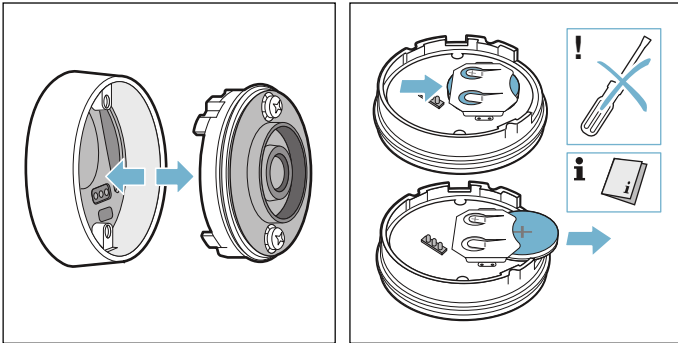
Si el Sensor de cocción no se ilumina cuando se presiona el botón, la batería se ha descargado.

Cómo cambiar la batería:

1. Retirar el protector de silicona de la base del Sensor de cocción y quitar los dos tornillos con un destornillador.

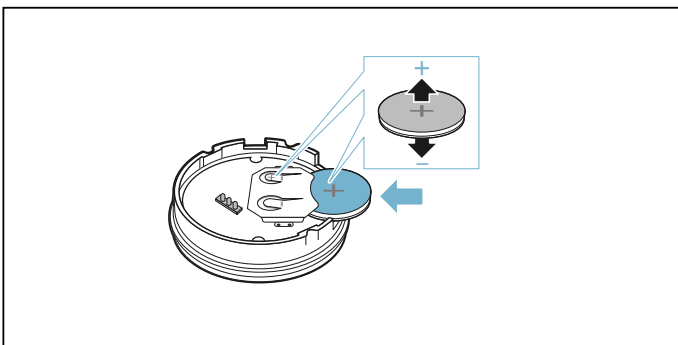


2. Abrir la tapa del Sensor de cocción. Retirar la batería del interior de la base y colocar la nueva batería (seguir las instrucciones de polaridad de la batería).

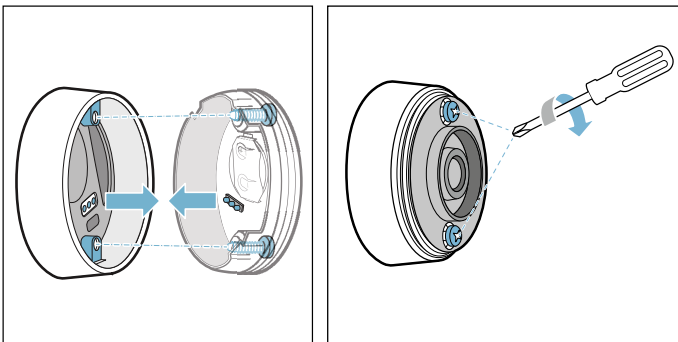


¡Atención!

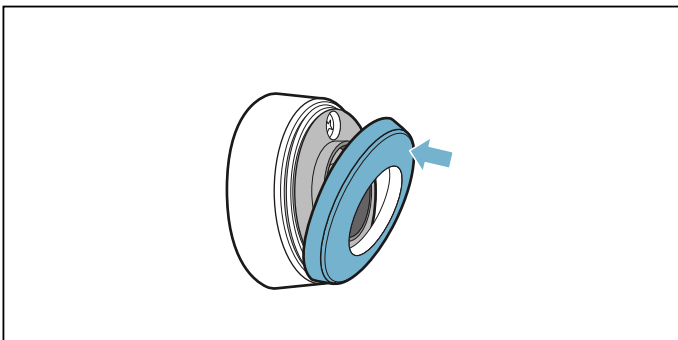
No usar objetos metálicos para quitar la batería. No tocar la zona de bornes de contacto de la batería.



3. Cerrar la tapa del Sensor de cocción (debe coincidir el espacio para los tornillos de la tapa y de la base). Colocar los tornillos con un destornillador.



4. Colocar de nuevo el protector de silicona en la base del Sensor de cocción.



Nota: Utilizar únicamente baterías de buena calidad, tipo CR2032, para garantizar una vida útil más prolongada.

Declaración de conformidad

Por la presente, BSH Hausgeräte GmbH certifica que el aparato con la funcionalidad de Sensor de cocción inalámbrico cumple con los requisitos básicos y las disposiciones generales básicas estipulados en la Directiva 1999/5/CE.

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

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


Seguro para niños

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

Activar y desactivar el seguro para niños



Todas las zonas de cocción deben estar apagadas.

Activar

1. Abrir el menú rápido.
2. Pulsar el símbolo .

El seguro para niños está activado. La placa de cocción está bloqueada.

Desactivar

1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal .
2. Tocar y mantener pulsado durante 4 segundos en la pantalla el símbolo .

El seguro para niños está desactivado. El bloqueo está desactivado.

Seguro automático para niños

Con esta función, el seguro para niños se activa automáticamente siempre que se apaga la placa de cocción.

Activar y desactivar


Encontrará información relativa a la conexión del seguro automático para niños en el capítulo

→ "Ajustes básicos"

Bloqueo del control para limpieza

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

Activar

1. Abrir el menú rápido
2. Pulsar el símbolo .

La función de protección para limpieza está activada. El panel de mando permanece bloqueado durante 30 segundos. Ahora se puede limpiar la superficie del panel de mando sin peligro de modificar los ajustes.

Desactivar

Tras haber transcurrido 30 segundos, el panel de mando se desbloquea automáticamente. Tocar cualquier parte de la pantalla y mantener pulsado durante 4 segundos para cancelar anticipadamente la función Protección para la limpieza.

Notas

- 30 s después de la activación, suena un aviso que indica que la función ha finalizado.
- El bloqueo para la limpieza no afecta al interruptor principal. Se puede apagar la placa de cocción cuando se desee.

Desconexión automática de seguridad

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

Así, la zona de cocción deja de calentarse. En la pantalla se muestra un aviso.


Al pulsar cualquier símbolo, se apaga el indicador. Ahora se puede volver a programar la zona de cocción.

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

Ajustes básicos

El electrodoméstico dispone de distintos ajustes previos. Estos ajustes previos se pueden adaptar a las necesidades y a los requisitos concretos de cada usuario.

Abrir los ajustes básicos

Abrir los ajustes básicos mediante el símbolo  del menú rápido. Para ello todas las zonas de cocción deben estar apagadas.

Navegar por los ajustes básicos

En la vista general deslizar el dedo hacia arriba o hacia abajo para hojear los distintos ajustes. Pulsar un ajuste para acceder a más opciones en el submenú.

Dentro de un submenú, pulsar el símbolo de la flecha situado arriba a la izquierda para volver a la vista general.

Salir de los ajustes básicos

En la vista general pulsar el símbolo de la flecha situado arriba a la izquierda para salir de los ajustes básicos.

Guardar o descartar los cambios

Al salir de los ajustes básicos se pregunta si se desean guardar o descartar los últimos cambios. Si se guardan, los cambios se aplicarán. Si se descartan, los últimos cambios realizados se anulan.

Ajustes	Descripción y opciones
Idioma	El idioma del electrodoméstico se puede modificar.
Señales acústicas	Se pueden seleccionar los tonos de aviso que debe emitir el electrodoméstico. <ul style="list-style-type: none"> ■ Todos los tonos de aviso desconectados: el electrodoméstico no emite ningún tono de aviso. ■ Todos los tonos de aviso conectados*: el electrodoméstico emite todos los tonos de aviso. ■ Solo activados tonos de errores: el electrodoméstico solo emite tonos de aviso en caso de mensajes de error.
Duración del tono de aviso	La duración del tono de aviso se puede modificar.
Sonido de las teclas	Se puede seleccionar si el electrodoméstico debe emitir tonos al pulsar los campos y los símbolos de la pantalla táctil.
Brillo de la pantalla	El brillo del display se puede modificar.
Zona flexible de inducción	Se puede seleccionar si las zonas flexibles de la placa de cocción se interconectan o se separan tras la puesta en marcha.
Niveles PowerMove	Se pueden modificar libremente los niveles preajustados de la función Move.
Seguro para niños	El seguro para niños permite bloquear la placa de cocción e impedir que los niños hagan un uso no autorizado. <ul style="list-style-type: none"> ■ Manual*: el seguro para niños siempre se debe conectar y desconectar de forma manual. ■ Automático: el seguro para niños se activa siempre de forma automática al desconectar la placa de cocción.
Logotipo de la marca	Se puede configurar si se muestra o no el logotipo de la marca al poner en marcha el electrodoméstico.
reStart	Se puede configurar el tiempo que el electrodoméstico memoriza los últimos ajustes utilizados tras la desconexión.
Consumo máximo de potencia	Se puede limitar la potencia total de la placa de cocción y adaptarla al suministro eléctrico local. Contactar con el distribuidor correspondiente para la adaptación.
Consumo de energía	Permite seleccionar si el electrodoméstico debe indicar el consumo de energía tras la desconexión.
Sensor de cocción	Permite añadir un nuevo sensor de cocción.
Función de cocción	Se puede introducir la altura del lugar de residencia respecto al nivel del mar para que el sensor de cocción funcione de forma más precisa.
Prueba de recipientes para cocinar	Se puede comprobar si el recipiente para cocinar es apto para inducción.
Información del electrodoméstico	Se ofrece información sobre el electrodoméstico.
Configuración de fábrica	Se pueden restablecer todos los ajustes y volver al estado de fábrica.

*Ajuste previo en el momento de la entrega



Visualizar el consumo de energía

Esta función permite visualizar el consumo total de energía durante el tiempo que ha estado encendida la placa de cocción.

Tras apagar la placa de cocción, el consumo en kWh se visualizará durante 10 segundos.

Encontrará información relativa a la activación de esta función en el capítulo → *"Ajustes básicos"*



Comprobar el recipiente

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

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

1. Colocar el recipiente de cocina a temperatura ambiente con 200 ml de agua aproximadamente, correctamente posicionado, en la zona de cocción que más se adecue al diámetro del fondo del recipiente.
2. Acceder a los ajustes básicos y seleccionar el punto del menú Prueba del recipiente.
La función está activada.

Tras 10 segundos, aparecerá el resultado de la calidad y rapidez del proceso de cocción en la pantalla. Para saber más sobre el resultado de la prueba de recipiente, pulsar sobre la zona de cocción correspondiente en el pantalla.

Notas

- La zona flexible es una única zona de cocción; utilizar un único recipiente.
- Si la zona de cocción utilizada es mucho menor que el diámetro del recipiente, puede que únicamente se caliente la zona central del mismo y que el resultado de la cocción no sea óptimo o adecuado.
- Encontrará información relativa a esta función en el capítulo → *"Ajustes básicos"*.
- Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en los capítulos → *"La cocción por inducción"* y → *"Zona Flex"*.

Limpieza

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

Placa de cocción

Limpieza

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

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

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

No utilizar nunca:

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

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

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

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

Posibles manchas	
Residuos de cal y agua	Limpiar cuando la placa se haya enfriado. Puede utilizarse un producto para limpieza de vitrocerámica apropiado.*
Azúcar, almidón de arroz o plástico	Limpiar inmediatamente. Utilizar un rascador para vidrio. Precaución: riesgo de sufrir quemaduras.*
* A continuación limpiar la zona con una bayeta húmeda y secar con un paño.	

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

Marco de la placa de cocción

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

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

Sensor de cocción inalámbrico

Sensor de cocción

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

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

Base de silicona

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

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

Ventana del Sensor de cocción

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

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

Notas

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

Preguntas frecuentes

Uso

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

El seguro para niños está activado.

Encontrará información referente a esta función en el capítulo → "*Seguro para niños*"

¿Por qué parpadean los indicadores luminosos y suena una señal acústica?

Limpe la superficie del panel de control de líquidos o restos de alimentos. Retire cualquier objeto que pueda cubrir el panel de control.

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

Ruidos

¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?

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

Posibles ruidos:

Un zumbido profundo como en un transformador:

Se produce durante la cocción en niveles de potencia elevados. Este ruido desaparece o baja en cuanto disminuye el nivel de potencia.

Un silbido bajo:

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

Crepitar:

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

Unos silbidos elevados:

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

Ruido del ventilador:

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

Recipientes para cocinar

¿Qué recipiente es adecuado para la placa de inducción?

Encontrará información sobre los tipos de recipientes aptos para inducción en el capítulo → "*La cocción por inducción*".

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

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

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

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

Asegurarse de que el recipiente sea apto para inducción y de que esté posicionado en la zona que mejor se ajuste a su tamaño. Para más información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente, consultar los capítulos → "*La cocción por inducción*", → "*Zona Flex*" y → "*Función Move*".

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

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

Asegurarse de que el recipiente sea apto para inducción y de que esté posicionado en la zona que mejor se ajuste a su tamaño. Para más información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente, consultar los capítulos → "*La cocción por inducción*", → "*Zona Flex*" y → "*Función Move*".

Limpieza**¿Cómo debo limpiar la placa de inducción?**

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

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

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Notas, advertencias y mensajes de error


Si surge algún problema, en la pantalla se muestran automáticamente notas, advertencias o mensajes de error. Seguir las indicaciones que aparecen en la pantalla táctil para resolver el problema.

Nota: . En algunas advertencias se muestra también un código de error. En caso necesario, indicar dicho código de error al Servicio de Atención al Cliente.

Sugerencias

Problema	Solución
La placa de cocción no se enciende.	Comprobar con ayuda de otros dispositivos eléctricos si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica. Comprobar que el electrodoméstico se haya conectado conforme al esquema de conexiones. Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
No se puede aumentar el nivel de potencia de la zona de cocción.	Se ha limitado la potencia total de la placa de cocción. Adecuar en los ajustes básicos la potencia total en «Consumo máximo de potencia». Un recipiente para cocinar muy grande puede influir en el nivel de potencia máximo sobre la misma mitad de la placa de cocción. Colocar de nuevo el recipiente para cocinar.
La función PowerBoost se ha desactivado o no puede activarse.	Se ha limitado la potencia total de la placa de cocción. Adecuar en los ajustes básicos la potencia total en «Consumo máximo de potencia».
Cuando hay algún objeto sobre la pantalla táctil, se emite una señal.	Retirar el objeto y confirmar la nota en la pantalla. Se puede ajustar de nuevo la placa de cocción. No colocar recipientes calientes sobre el panel de mandos.
No se detecta el recipiente para cocinar.	Puede que el recipiente no sea apto para inducción.
La placa de cocción reacciona de forma inusual o no se puede manejar correctamente.	Desconectar el electrodoméstico del fusible o del interruptor de protección en la caja de fusibles. Esperar un par de segundos y conectarlo de nuevo.
En la pantalla se muestra «E».	Seleccionar la zona de cocción para leer el código de error.

Modo demo

Si en la pantalla se muestra el símbolo , el modo demo está activo. El aparato no calienta en el modo demo. Desconectar el aparato de la corriente eléctrica. Esperar un par de segundos y conectar el aparato de nuevo. Desactivar el modo demo en los

ajustes básicos en los 3 minutos siguientes a conectar el aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

La etiqueta de características con los números se encuentra en:

- En la tarjeta del aparato.
- En la parte inferior de la placa de cocción.

El número E también se puede localizar en la vitrocerámica de la placa de cocción. El número E, el índice del Servicio Técnico (KI) y el número de fabricación se pueden comprobar accediendo a los ajustes básicos. Para ello, consultar el capítulo → *"Ajustes básicos"*.

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 11 88 21

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Comidas normalizadas

Esta tabla ha sido elaborada para institutos de evaluación con el fin de facilitar las pruebas en nuestros aparatos.

Los datos de la tabla hacen referencia a nuestros recipientes accesorios de Schulte-Ufer (batería de cocina de 4 piezas para placa de inducción HZ 390042) con las siguientes dimensiones:

- Cazo Ø 16 cm, 1,2 l para zonas de cocción de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 16 cm, 1,7 l para zonas de cocción de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 22 cm, 4,2 l para zonas de cocción de Ø 18 cm
- Sartén Ø 24 cm, para zonas de cocción de Ø 18 cm

Comidas normalizadas	Recipiente	Precalentamiento		Tapa	Cocción	
		Nivel de potencia	Duración (Min:Seg)		Nivel de potencia	Tapa
Derretir chocolate						
Cobertura de chocolate (p. ej. marca Dr. Oetker, chocolate negro 55% cacao, 150 g)	Cazo Ø 16 cm	-	-	-	1.5	No
Calentar y mantener caliente potaje de lentejas						
Potaje de lentejas*						
Temperatura inicial 20°C						
Cantidad: 450 g	Olla Ø 16 cm	9	1:30 (sin remover)	Si	1.5	Si
Cantidad: 800 g	Olla Ø 22 cm	9	2:30 (sin remover)	Si	1.5	Si
Potaje de lentejas en conserva						
P. ej. Lentejas con salchichas de la marca Erasco.						
Temperatura inicial 20°C						
Cantidad: 500 g	Olla Ø 16 cm	9	1:30 aprox. (remover tras 1 min aprox.)	Si	1.5	Si
Cantidad: 1 Kg	Olla Ø 22 cm	9	2:30 aprox. (remover tras 1 min aprox.)	Si	1.5	Si
Preparar salsa bechamel						
Temperatura de la leche: 7°C						
Ingredientes: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal						
1. Derretir la mantequilla, mezclar la harina junto con la sal y calentar todos los ingredientes.	Cazo Ø 16 cm	2	6:00 aprox.	No	-	-
2. Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición, sin dejar de remover.		7	6:30 aprox.	No	-	-
3. Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos sin dejar de remover.		-	-	-	2	No
*Receta según DIN 44550						
**Receta según DIN EN 60350-2						

Comidas normalizadas	Recipiente	Precalentamiento		Tapa	Cocción	
		Nivel de potencia	Duración (Min:Seg)		Nivel de potencia	Tapa
Cocer arroz con leche						
Arroz con leche, cocción con tapa Temperatura de la leche: 7°C Calentar la leche hasta que empiece a subir. Seleccionar el nivel de cocción recomendado y añadir el arroz, el azúcar y la sal a la leche. Tiempo total, incluido el precalentamiento, 45 min aprox.						
Ingredientes: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5% materia grasa) y 1 g de sal	Olla Ø 16 cm	8.5	5:30 aprox.	No	3 (remover tras 10 min)	Si
Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (3,5% materia grasa) y 1,5 g de sal	Olla Ø 22 cm	8.5	5:30 aprox.	No	3 (remover tras 10 min)	Si
Arroz con leche, cocción sin tapa Temperatura de la leche: 7°C Añadir los ingredientes con la leche y calentar removiendo continuamente. Seleccionar el nivel de cocción recomendado cuando la leche alcance 90°C aprox. y cocinar a fuego lento durante 50 min aprox.						
Ingredientes: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5% materia grasa) y 1 g de sal	Olla Ø 16 cm	8.5	5:30 aprox.	No	3	No
Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (3,5% materia grasa) y 1,5 g de sal	Olla Ø 22 cm	8.5	5:30 aprox.	No	2.5	No
Cocer arroz*						
Temperatura del agua: 20°C						
Ingredientes: 125 g de arroz de grano largo, 300 g de agua y una pizca de sal	Olla Ø 16 cm	9	2:30 aprox.	Si	2	Si
Ingredientes: 250 g de arroz de grano largo, 600 g de agua y una pizca de sal	Olla Ø 22 cm	9	2:30 aprox.	Si	2.5	Si
Freír lomo de cerdo						
Temperatura inicial del lomo: 7°C						
Cantidad: 3 lomos de cerdo (peso total aproximado 300 g, 1 cm de grosor) y 15 g de aceite de girasol	Sartén Ø 24 cm	9	1:30 aprox.	No	7	No
Preparar crepes**						
Cantidad: 55 ml de masa por crep	Sartén Ø 24 cm	9	1:30 aprox.	No	7	No
Freír patatas ultracongeladas						
Cantidad: 1,8 kg de aceite de girasol, cada tanda de fritura: 200 g de patatas fritas ultracongeladas (p. ej. McCain 123 Frites Original)	Olla Ø 22 cm	9	Hasta que la temperatura del aceite alcance 180 °C	No	9	No
*Receta según DIN 44550						
**Receta según DIN EN 60350-2						

Índice

	Utilização adequada	42
	Instruções de segurança importantes	42
	Causas de danos	44
	Visão geral	44
	Protecção do meio ambiente	44
	Conselhos para poupar energia	44
	Eliminação ecológica	44
	Cozedura por indução	45
	Vantagens de cozinhar por indução	45
	Recipientes	45
	Conhecer o aparelho	46
	O painel de comandos	46
	As zonas de cozinhar	47
	Visão geral dos menus	47
	Modos de cozedura	48
	Indicação de calor residual	48
	Utilizar o aparelho	48
	Ligar e desligar a placa de cozinhar	48
	Regular a zona de cozinhar	48
	Recomendações para cozinhar	49
	Zona flexível	51
	Conselhos para a utilização de recipientes	51
	Utilização como duas zonas de cozinhar independentes	51
	Utilização como uma zona de cozinhar associada	51
	Função Move	52
	Ativar	52
	Desativar	52
	Zona FlexPlus	53
	Indicações sobre o recipiente para cozinhar	53
	Ativar	53
	Desativar	53
	Funções de tempo	53
	Programação do tempo de cozedura	53
	Alarme de cozinha	54
	Função de cronómetro	54
	Função PowerBoost	54
	Ativar	54
	Desativar	55
	Função ShortBoost	55
	Recomendações de utilização	55
	Ativar	55
	Desativar	55
	Função Manter quente	56
	Ativar	56
	Desativar	56
	Transferência de regulações	56
	Ativar	56
	Funções de assistência para cozinhar	57
	Tipos de funções do assistente de cozinha	57
	Recipientes para cozinhar adequados	57
	Sensores e acessórios especiais	58
	Funções e potências de cozedura	58
	Pratos recomendados	61
	Pratos	67
	Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios	67
	Declaração de conformidade	68
	Fecho de segurança para crianças	69
	Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças	69
	Dispositivo de segurança automático para crianças	69
	Protecção contra anulação acidental	69
	Corte automático de segurança	69
	Regulações base	70
	Indicação do consumo de energia	71
	Teste do recipiente para cozinhar	71
	Limpeza	72
	Placa de cozedura	72
	Aro da placa de cozinhar	72
	Sensor de temperatura sem fios	72
	Perguntas frequentes e respostas (FAQ)	73
	Defeito: O que fazer?	74
	Indicações, avisos e mensagens de erro	74
	Sugestões	74
	Modo Demo	74
	Serviços Técnicos	75
	Número E e número FD	75
	Refeições de teste	76

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

Utilização adequada

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

É necessário supervisionar o processo de cozedura. Um processo de cozedura curto tem de ser supervisionado continuamente.

Se for portador de um pacemaker ou dispositivo médico similar, deverá ter um cuidado especial ao utilizar ou aproximar-se das placas de cozedura por indução em funcionamento. Consulte o seu médico ou o fabricante do dispositivo, para assegurar-se de que cumpre a legislação vigente e informar-se sobre as possíveis incompatibilidades.

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

Instruções de segurança importantes

Aviso – Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.

- O aparelho atinge temperaturas altas. Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.
- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente e não é possível utilizá-la. Pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!

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

⚠️ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

⚠️ Aviso – Perigo devido a magnetismo!

O sensor de temperatura sem fios é magnético. Os elementos magnéticos podem danificar implantes eletrónicos, por ex. pacemakers ou bombas de insulina. Os portadores de implantes eletrónicos não devem, por isso, transportar o sensor de temperatura nos bolsos do seu vestuário e manter uma distância mínima de 10 cm do seu pacemaker ou de um aparelho médico semelhante.

⚠️ Aviso – Perigo de avaria!

Esta placa está equipada com um ventilador situado na parte inferior. Caso haja uma gaveta debaixo da placa de cozedura, não deve ser utilizada para guardar objectos pequenos ou papéis, pois, ao serem absorvidos, poderiam danificar o ventilador e prejudicar o processo de refrigeração. Entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador deve deixar-se uma distância mínima de 2 cm.

⚠️ Aviso – Perigo de ferimentos!

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

Causas de danos

Atenção!

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

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

Visão geral

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

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

Protecção do meio ambiente

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

Conselhos para poupar energia

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

- Seleccionar um nível de potência tão baixo quanto possível para manter a cozedura. Com um demasiado alto, desperdiça-se energia.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

Cozedura por indução

Vantagens de cozinhar por indução

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

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

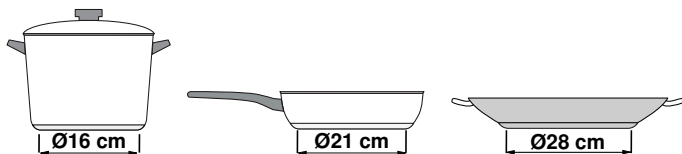
Recipientes

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

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

Para saber como verificar se o recipiente para cozinhar é adequado para indução, consulte o capítulo → "Teste do recipiente para cozinhar".

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

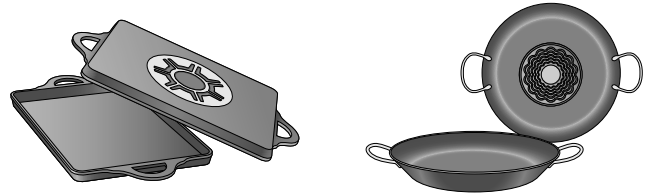


Se a zona de cozinhar flexível for utilizada como zona de cozinhar única, podem ser utilizados recipientes maiores particularmente adequados para esta zona. Pode consultar informações sobre o posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → "Zona flexível".

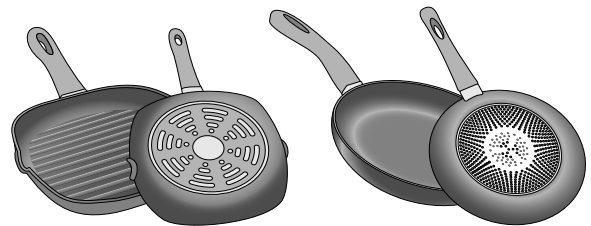


Existem também recipientes de indução cuja base não é completamente ferromagnética:

- Se a base do recipiente for apenas parcialmente ferromagnética, apenas aquece a superfície ferromagnética. Desta forma, o calor poderá não ser distribuído uniformemente. A área não ferromagnética poderá apresentar uma temperatura demasiado baixa para cozinhar.



- Se o material da base do recipiente incluir partes de alumínio, entre outros, a superfície ferromagnética também é reduzida. É possível que o recipiente não aqueça devidamente ou que não seja reconhecido.



Recipientes não apropriados

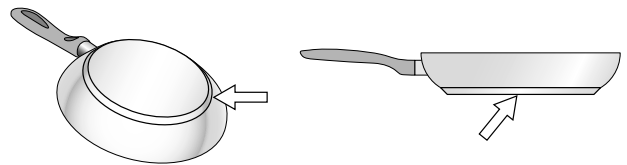
Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

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

Propriedades da base do recipiente

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

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



Nenhum recipiente na zona de cozinhar ou recipiente de tamanho inadequado

O nível de potência indicado pisca se não existir nenhum recipiente na zona de cozinhar selecionada ou se o recipiente não tiver o tamanho adequado ou se o material for inadequado. Coloque um recipiente adequado na zona de cozinhar. A indicação da zona de cozinhar para de piscar. Caso contrário, a zona de cozinhar desliga-se automaticamente após 90 segundos.

Recipiente para cozinhar vazio ou recipiente para cozinhar com fundo fino

Não aqueça panelas nem frigideiras vazias nem utilize recipientes para cozinhar com fundo fino. O recipiente pode aquecer muito rapidamente, sem dar tempo para que o bloqueio de segurança seja ativado. O fundo do recipiente pode derreter e danificar a vitrocerâmica. Neste caso, nunca toque no recipiente quente. Desligue a zona de cozinhar. Se a placa de cozinhar deixar de funcionar após o arrefecimento, contacte a Assistência técnica.

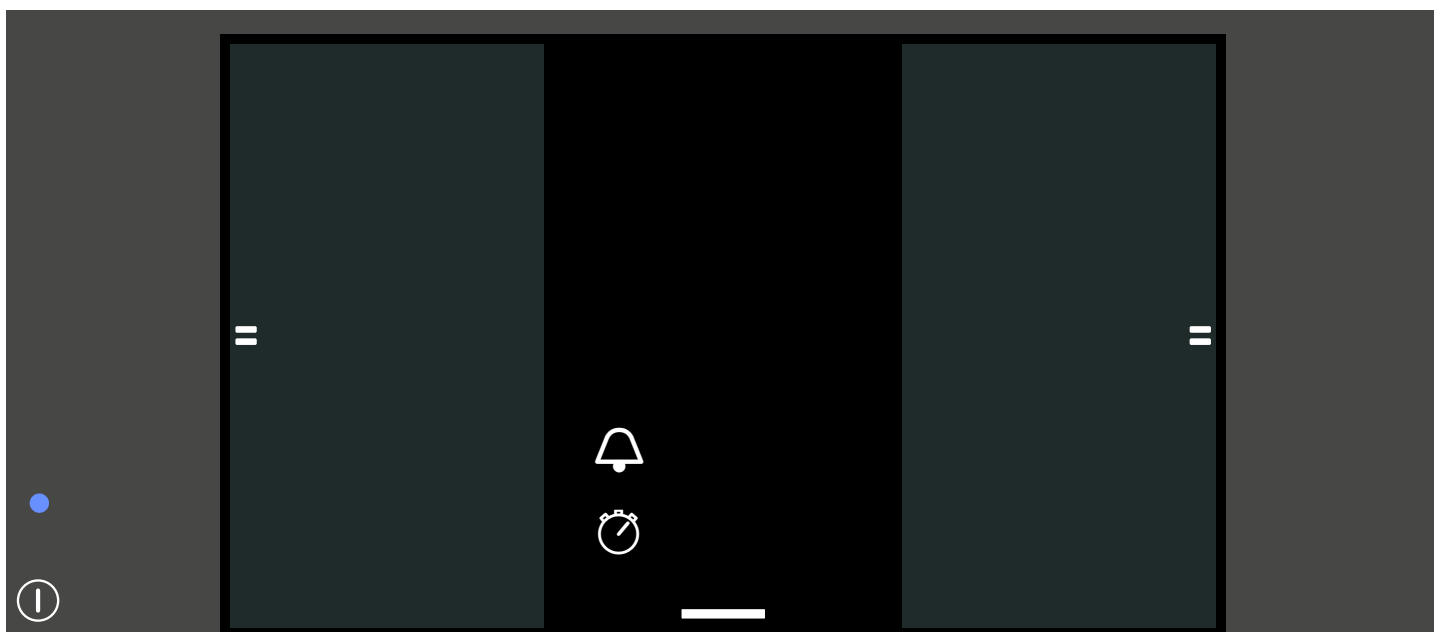
Deteção de recipiente

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

Conhecer o aparelho

Neste capítulo ficará a conhecer as indicações, os comandos e as diferentes funções do seu aparelho.

O painel de comandos



Zonas de comandos	
①	Interruptor principal
=	Zona flexível
—	Menu docking
⚙️	Regulações base
🚫	Proteção contra anulação acidental
🔑	Fecho de segurança para crianças
i	Menu Info
⌚	Programação do tempo de cozedura
🔔	Alarme de cozinha
🕒	Função de cronómetro
📊	Nível de potência
0-9	Níveis de potência
🔥	Função Manter quente
🔄	Função Move

Zonas de comandos	
🔥	Função PowerBoost
🔥	Função ShortBoost
🔥	Sensor de fritura
🔥	Sensor de cozedura
☐	Assistente de pratos

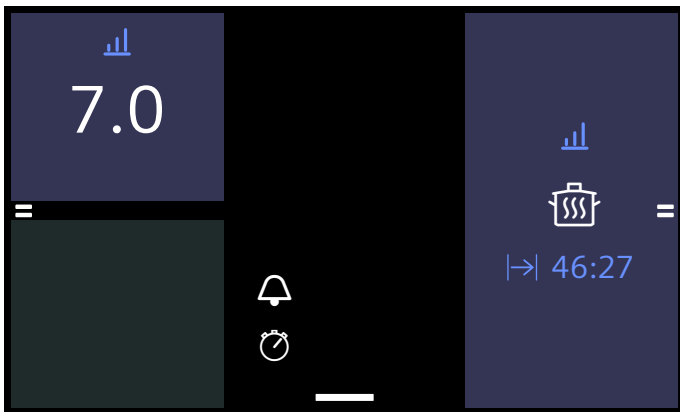
As zonas de cozinhar

Zona de cozinhar		
	Zona de cozinhar simples	Utilize recipientes para cozinhar com o tamanho adequado.
	Zona de cozinhar flexível	Ver capítulo → "Zona flexível"
	Zona de cozinhar FlexPlus	As zonas de cozinhar FlexPlus ligam-se sempre em conjunto com a zona de cozinhar flexível direita ou esquerda. Consulte o capítulo → "Zona FlexPlus"
Utilize apenas o recipiente para cozinhar adequado para indução; consulte o capítulo → "Cozedura por indução"		

Visão geral dos menus

A estrutura intuitiva dos menus da sua placa de cozinhar ajuda-o a orientar-se com maior rapidez. Aqui encontrará mais informações sobre os menus mais importantes.

Área principal



Na área principal obtém uma vista geral das zonas de cozinhar individuais na maneira como estão organizadas na placa de cozinhar. Poderá ver os tipos de aquecimento, níveis de potência e funções de tempo selecionados das suas potências de cozedura ativas. Ao tocar numa outra zona de cozinhar, muda para a zona de regulação da respetiva zona de cozinhar.

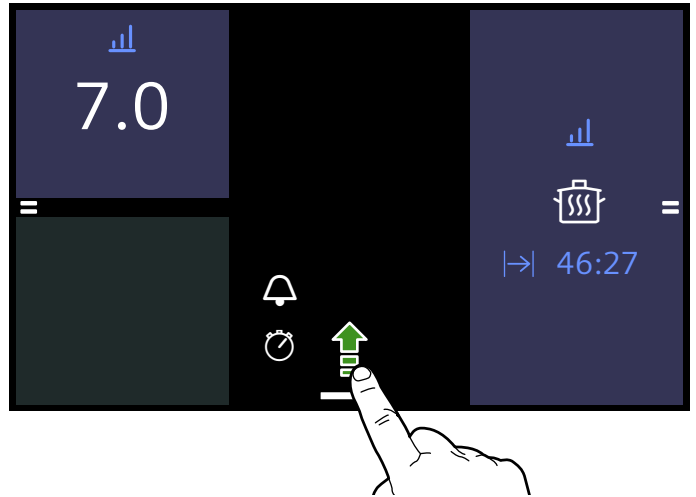
Zona de regulação



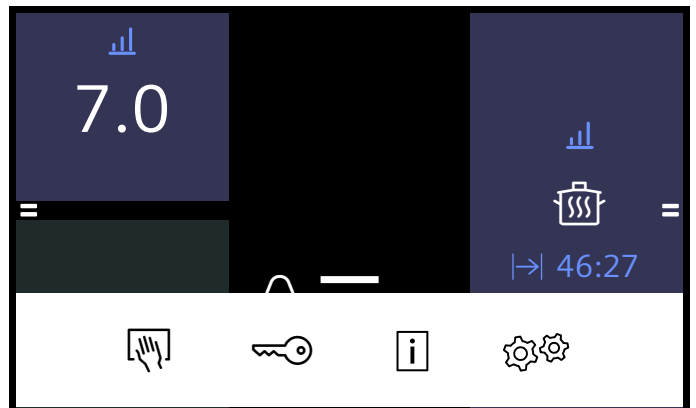
Na zona de regulação de uma zona de cozinhar pode regular diferentes modos de cozedura e níveis de potência para a zona de cozinhar correspondente. Os níveis de potência alteram-se com o toque direto ou deslizando um dedo sobre a escala. Pode mudar o modo de cozedura tocando no campo com o modo de cozedura ativo.

Menu docking

Arraste o símbolo de ancoragem no centro do canto inferior do ecrã para cima, para abrir o menu docking.




No menu docking tem acesso rápido a outras funções e menus.



- Função de proteção contra anulação acidental
- Fecho de segurança para crianças
- Menu Info
- Regulações base

Para fechar o menu docking, toque num local fora do menu docking. Também pode arrastar o menu novamente para baixo. 10 segundos depois, o menu docking fecha-se automaticamente.

Menu Info

A tecla de informação  no menu docking permite-lhe aceder ao menu de informação. Aqui pode ler informações sobre as funções do seu aparelho.


Mesmo fora do menu de informação pode obter informações sobre as funções atuais. Para isso, toque no campo pretendido da superfície tátil durante alguns segundos. Surge uma janela de informações, que descreve a função atual.

Modos de cozedura

A sua placa de cozinhar dispõe de diferentes modos de cozedura. No modo de cozedura, mude entre os modos individuais. Pode aceder a este menu, tocando no modo de cozedura atual na zona de regulação.

Modo de cozedura	Função
Nível de potência	Regulação manual da temperatura
Função Move	Regulação da temperatura através da posição do recipiente para cozinhar nas zonas de cozinhar
PowerBoost	Maior calor do que no nível de potência 9.0
ShortBoost	Por breves momentos ainda mais calor do que no PowerBoost
Manter quente	Manter as refeições quentes
Sensor de fritura	Fritar com deteção automática da temperatura da placa de cozinhar
Funções para cozinhar	Cozinhar com deteção automática da temperatura do sensor de temperatura sem fios
Pratos	Fritar e cozinhar com pré-seleção dos alimentos

Indicação de calor residual

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


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


Utilizar o aparelho

Neste capítulo encontrará informações sobre como efetuar regulações para uma zona de cozinhar. Na tabela poderá encontrar níveis de potência e tempos de cozedura para diversos pratos.

Ligar e desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar é ligada e desligada através do interruptor principal.

Ligar: prima a tecla . Soa um sinal sonoro e o ecrã tátil acende-se. Após um breve tempo de ligação, a placa de cozinhar está pronta a funcionar.

Desligar: prima a tecla  até as indicações se apagarem. A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidos.

Conselhos

- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 20 segundos.
- As regulações selecionadas permanecem memorizadas durante os primeiros 10 minutos depois de desligar a placa de cozinhar. Se, durante este tempo, ligar novamente, a placa de cozinhar entra em funcionamento com os ajustes anteriores.

Regular a zona de cozinhar

Regule o nível de potência desejado de 1 a 9.

Nível de potência 1 = nível mínimo.

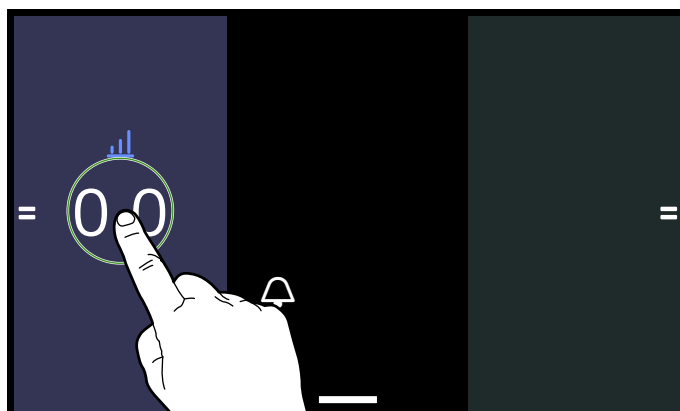
Nível de potência 9 = nível máximo.

Cada nível de potência tem um nível intermédio.

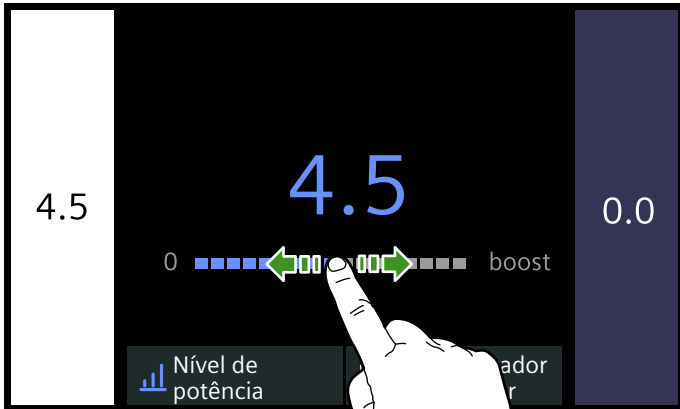
Selecionar a zona de cozinhar e o nível de potência

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Selecione a zona de cozinhar pretendida, tocando-lhe.
A vista muda para a zona de regulação da zona de cozinhar selecionada.



2. Selecione o nível de potência pretendido tocando diretamente ou deslizando com um dedo na escala.



O nível de potência está regulado e é indicado no campo da zona de cozinhar selecionada.

Se tocar novamente na zona de cozinhar ativa, regressa à vista principal.

Ao tocar numa outra zona de cozinhar, muda diretamente para a zona de regulação da zona de cozinhar correspondente.

Alterar o nível de potência

Selecione uma zona de cozinhar e, em seguida, na zona de regulação da zona de cozinhar, regule o novo nível de potência.

Desligar a zona de cozinhar

Selecione uma zona de cozinhar e, na zona de regulação da zona de cozinhar, coloque o nível de potência em 0. A zona de cozinhar desliga-se.

Conselhos

- Se não houver qualquer recipiente para cozinhar numa zona de cozinhar ativa, a indicação do nível de potência pisca. Após algum tempo, a zona de cozinhar desliga-se.

- Se houver um recipiente para cozinhar numa zona de cozinhar, e ainda não estiver selecionado qualquer nível de potência, o recipiente é detetado automaticamente.

Recomendações para cozinhar

Recomendações

- Ao aquecer puré, sopas cremosas e molhos espessos, mexa ocasionalmente.
- Para pré-aquecer, regule o nível de potência 8 - 9.
- Ao cozinhar com tampa, reduza o nível de potência, logo que saia vapor entre a tampa e o recipiente para cozinhar.
- Após o processo de cozedura, mantenha o recipiente fechado até à hora de servir.
- Para cozinhar com a panela de pressão, observe as instruções do fabricante.
- Não cozinhe os alimentos durante demasiado tempo, para manter o valor nutritivo. Com o alarme de cozinhar é possível regular o tempo de cozedura pretendido.
- Para um resultado de cozedura mais saudável, o óleo ou a gordura não deve ser aquecido até ao ponto de fumo.
- Para alourar alimentos, asse-os sucessivamente em pequenas doses.
- Durante o processo de cozedura, o recipiente para cozinhar pode atingir altas temperaturas. Recomenda-se, por isso, a utilização de pegas de cozinha.
- Poderá encontrar recomendações para cozinhar de modo energeticamente eficiente no capítulo → "Protecção do meio ambiente"

Tabela de cozedura

A tabela indica o nível de potência apropriado para cada alimento. O tempo de cozedura pode variar conforme o tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos.

	Nível de potência	Tempo de cozedura (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*	1.5 - 2.5	-
Aquecer salsichas em água*	3 - 4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres, ultracongelados	3 - 4	15 - 25
Carne de vaca estufada, ultracongelada	3 - 4	35 - 45
*Sem tampa		
** Virar várias vezes		

	Nível de potência	Tempo de cozedura (min.)
Escalfar, cozer em lume brando		
Bolinhos de batata escalfados, bolinhos de batata	4.5 - 5.5	20 - 30
Peixe*	4 - 5	10 - 15
Molhos brancos, p. ex., molho Béchamel	1 - 2	3 - 6
Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise, molho holandês	3 - 4	8 - 12
Cozer, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2.5 - 3.5	15 - 30
Arroz doce	2 - 3	30 - 40
Batatas cozidas, com pele	4.5 - 5.5	25 - 35
Batatas cozidas	4.5 - 5.5	15 - 30
Massas alimentícias, massa*	6 - 7	6 - 10
Guisado, sopas	3.5 - 4.5	15 - 120
Legumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Carne de vaca estufada, ultracongelada	3.5 - 4.5	7 - 20
Cozinhar em panela de pressão	4.5 - 5.5	-
Estufar		
Rolinhos de carne	4 - 5	50 - 65
Carne estufada	4 - 5	60 - 100
Carne de vaca estufada	3 - 4	50 - 60
Assar com pouco óleo**		
Escalopes, simples ou panados	6 - 7	6 - 10
Escalopes, ultracongelados	6 - 7	8 - 12
Costeletas, simples ou panadas**	6 - 7	8 - 12
Bife (3 cm de espessura)	7 - 8	8 - 12
Peito de aves (2 cm de espessura)**	5 - 6	10 - 20
Peito de aves, ultracongelado**	5 - 6	10 - 30
Hambúrgueres, almôndegas (3 cm de espessura)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Peixe e filete de peixe, simples	5 - 6	8 - 20
Peixe e filete de peixe, panado	6 - 7	8 - 20
Peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6 - 7	8 - 15
Gambas, camarão	7 - 8	4 - 10
Refogado de legumes e cogumelos, fresco	7 - 8	10 - 20
Pratos fritos, legumes, carne em tiras à oriental	7 - 8	15 - 20
Pratos fritos, ultracongelados	6 - 7	6 - 10
Crepes (cozer sucessivamente)	6 - 7	-
Omeleta (preparar sucessivamente)	3.5 - 4.5	3 - 6
Ovos estrelados	5 - 6	3 - 6
Fritar* (150-200 g por dose em 1-2 l de óleo, fritar em doses)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango	8 - 9	-
Croquetes, ultracongelados	7 - 8	-
Carne, p. ex., frango em pedaços	6 - 7	-
Peixe, panado ou em massa de cerveja	6 - 7	-
Legumes, cogumelos, panados ou em massa de cerveja, tempura	6 - 7	-
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4 - 5	-
*Sem tampa		
** Virar várias vezes		

Zona flexível

Uma zona de cozinhar flexível pode ser usada, consoante a necessidade, como uma zona de cozinhar associada ou como duas zonas de cozinhar independentes.

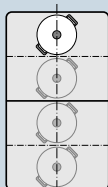
A zona de cozinhar flexível é composta por quatro indutores, que funcionam de modo independente uns dos outros. Se a zona de cozinhar flexível estiver a funcionar, apenas é ativada a área coberta pelo recipiente.

A placa de cozinhar começa com duas zonas de cozinhar associadas.

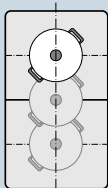
Conselhos para a utilização de recipientes

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

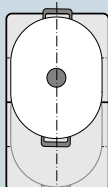
Como uma zona de cozinhar associada



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

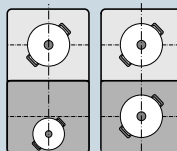


Diâmetro superior a 13 cm
Coloque o recipiente numa das três posições ilustradas na figura.



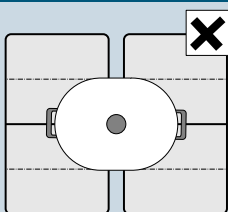
Se o recipiente para cozinhar ocupar mais do que uma zona de cozinhar, coloque-o a começar na margem superior ou inferior da zona de cozinhar flexível.

Como duas zonas de cozinhar independentes



As zonas de cozinhar dianteiras e traseiras com dois indutores cada podem ser utilizadas independentemente umas das outras. Regule o nível de potência pretendido para cada zona de cozinhar. Utilize apenas um recipiente em cada zona de cozinhar.

Recomendações



Nas placas de cozinhar com mais do que uma zona de cozinhar flexível, coloque o recipiente de modo a que cubra apenas uma das zonas de cozinhar flexíveis.

Caso contrário, as zonas de cozinhar não são ativadas corretamente e não obterá bons resultados de cozedura.

Utilização como duas zonas de cozinhar independentes

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

Separar a zona de cozinhar associada

Toque no símbolo no centro da zona de cozinhar associada.



A zona de cozinhar associada está desativada. As duas zonas de cozinhar funcionam agora como duas zonas independentes.



Conselho: Se desligar e voltar a ligar mais tarde a placa de cozinhar, a zona de cozinhar flexível é transformada novamente numa zona de cozinhar associada.

Saiba como alterar a pré-regulação no capítulo → "Regulações base"

Utilização como uma zona de cozinhar associada

A zona de cozinhar flexível é usada como uma zona de cozinhar associada.

Ligação das duas zonas de cozinhar individuais

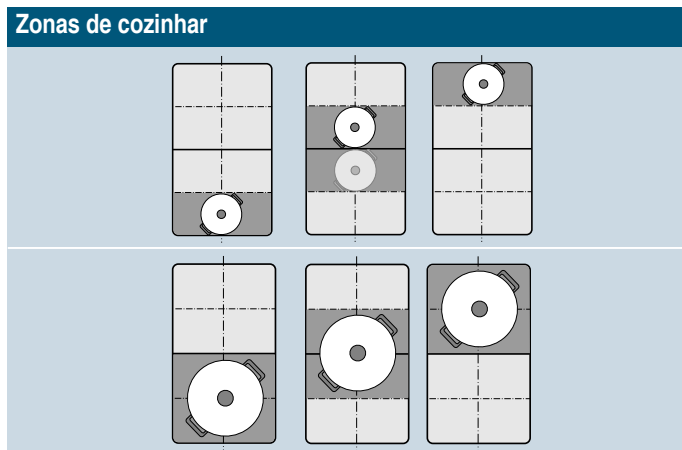
1. Coloque o recipiente.
2. Toque no símbolo entre as duas zonas de cozinhar flexíveis.

As duas zonas de cozinhar individuais estão agora interligadas. Pode alterar o nível de potência ou o modo de cozinhar da zona de cozinhar associada como um todo.

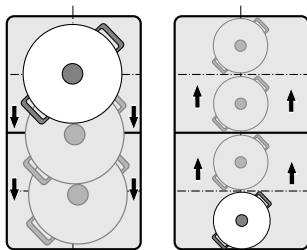
Função Move

Esta função permite ativar toda a zona de cozinhar flexível e dividi-la em três áreas de cozinhar. Cada zona de cozinhar tem um nível de potência pré-regulado.

Utilize apenas um recipiente. O tamanho da área de cozinhar depende do recipiente utilizado e do seu correto posicionamento.



Com esta função é possível adaptar simplesmente o nível de potência durante a cozedura mediante a colocação do recipiente para cozinhar numa outra área.



Níveis de potência pré-regulados:

Área dianteira = nível de potência 9.0

Área central = nível de potência 5.0

Área traseira = nível de potência 3.0

Os níveis de potência pré-regulados podem ser alterados de forma independente uns dos outros. Para saber como alterá-los, consulte o capítulo

→ "Regulações base".

Conselhos

- Se for identificado mais do que um recipiente na zona de cozinhar flexível, a função é desativada.
- Se o recipiente for levantado ou a sua posição alterada dentro da zona de cozinhar flexível, a placa de cozinhar começa uma procura automática. O nível de potência da nova área é regulado.
- Pode consultar mais informações sobre o tamanho e o posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → "Zona flexível"

Ativar

1. Selecione uma das duas zonas de cozinhar da zona de cozinhar flexível.
2. No menu do modo de cozinhar, selecione a função powerMove.

A função está ativada.

Alterar níveis de potência

É possível alterar os níveis de potência de cada uma das áreas de cozinhar durante o processo de cozedura. Coloque o recipiente sobre a área de cozinhar e altere o nível de potência na zona de regulação da área de cozinhar correspondente.

Conselho: Se a função for desativada, os níveis de potência das três áreas de cozinhar são repostos nos valores pré-regulados.

Desativar

Selecione a zona de cozinhar e toque no botão "Desligar" na zona de regulação. A zona de cozinhar desliga-se e aparece a indicação de calor residual.

A função está desativada.

Zona FlexPlus

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

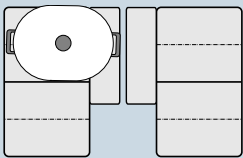
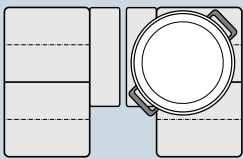
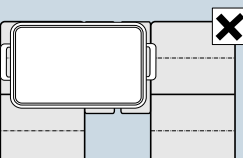
Ambas as zonas de cozinhar FlexPlus ligam-se automaticamente em conjunto com a respetiva zona de cozinhar flexível direita ou esquerda. Não é possível ligá-las em separado da respetiva zona de cozinhar flexível.

Indicações sobre o recipiente para cozinhar

Para uma boa deteção do recipiente e distribuição térmica, o recipiente deve ser colocado no centro.

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

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

Colocar o recipiente	
	Recipientes para cozinhar compridos: Ative a zona de cozinhar flexível como duas zonas de cozinhar independentes ou como uma zona de cozinhar.
	Recipientes para cozinhar grandes e redondos: Ative a zona de cozinhar flexível como uma zona de cozinhar única.
	O recipiente não deve cobrir em simultâneo ambas as zonas de cozinhar FlexPlus.

Ativar

1. Coloque o recipiente sobre a zona de cozinhar.
Conselho: Certifique-se de que o recipiente também cobre a zona de cozinhar FlexPlus.
2. Selecione a zona de cozinhar e o nível de potência pretendidos.

A zona para cozinhar flexível Plus está ativada automaticamente e é apresentada no visor.

Desativar

Selecione a zona de cozinhar e coloque o nível de potência na zona de regulação em 0. A zona de cozinhar desliga-se e aparece a indicação de calor residual.

A zona de cozinhar FlexPlus está desativada.

Funções de tempo

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

- Programação do tempo de cozedura
- Alarme de cozinha
- Função de cronómetro

Programação do tempo de cozedura

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

Como regular

1. Selecione a zona de cozinhar e o nível de potência pretendido.
2. Na zona de regulação da zona de cozinhar pretendida, selecione a função Temporizador de desconexão.
3. Toque no tempo para o alterar. Regule o tempo de cozedura pretendido em horas e minutos.
4. Toque no símbolo ▷.

Começa a contagem decrescente do tempo de cozedura.

Conselhos

- Pode sair novamente desta indicação, tocando no campo da zona de cozinhar selecionada. Neste caso, a função é iniciada automaticamente, caso se encontre um recipiente para cozinhar na zona de cozinhar selecionada.
- Se a zona de cozinhar flexível for selecionada como zona de cozinhar única, o tempo regulado é igual para toda a zona de cozinhar.

Sensor de fritura e funções para cozinhar

Se for programado um tempo de cozedura para uma zona de cozinhar e o sensor de fritura ou as funções de cozinhar estiverem ativadas, a contagem decrescente do tempo de cozedura só começa quando o nível de temperatura selecionado for atingido.

Alterar, parar ou apagar o tempo

Mude para o tempo de cozedura, selecionando a função Temporizador de desconexão na zona de regulação da zona de cozinhar ou tocando no tempo de cozedura decorrido na área principal da zona de cozinhar correspondente.

Para modificar o tempo de cozedura, selecione um novo tempo de cozedura e, em seguida, toque no símbolo ▷.

Para apagar o tempo de cozedura, toque no símbolo X.

Terminado o tempo

A zona de cozinhar desliga-se. Soa um sinal e o nível de potência é colocado em 0.

Alarme de cozinha

O alarme de cozinha funciona independentemente das zonas de cozinhar e de outras regulações. Decorrido o tempo, ouve-se um sinal sonoro. Esta função não desliga automaticamente uma zona de cozinhar.

Como regular

1. Toque no símbolo 🔔.
2. Toque no tempo para o alterar. Ajuste o tempo pretendido em horas e minutos.
3. Toque no símbolo ▷

Começa a contagem decrescente do tempo.

Conselho: Pode sair novamente desta indicação, tocando na seta superior esquerda no ecrã tátil.

Alterar, parar ou apagar o tempo

Mude para o alarme de cozinha, tocando no tempo decorrido na área principal.

Para alterar o tempo, ajuste uma nova hora. Em seguida, toque no símbolo ▷. O alarme de cozinha começa com a nova hora.

Para parar o tempo, toque no símbolo ⏸. O alarme de cozinha está parado.

Para apagar o tempo, toque no símbolo ✕. O alarme de cozinha está desativado.

Terminado o tempo

Decorrido o tempo, ouve-se um sinal sonoro.

Depois de tocar no alarme de cozinha, a indicação apaga-se.

Função de cronómetro

A função de cronómetro mostra o tempo que passou desde a ativação.

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

Ativar

Na área principal, toque no símbolo ⌚.

O tempo começa a correr.

Parar e desativar

Mude para a função de cronómetro, tocando no tempo decorrido na área principal.

Para parar o tempo, toque no símbolo ⏸. Toque no símbolo ▷ para prosseguir com a função de cronómetro.

Para desativar a função e repor o tempo, toque no símbolo ✕.

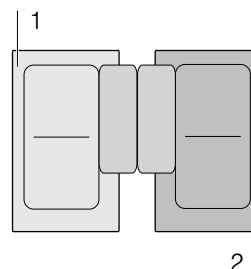
Conselho: Pode sair novamente desta indicação, tocando na seta superior esquerda no ecrã tátil.

Função PowerBoost

Esta função permite aquecer grandes quantidades de água mais rapidamente do que com o nível de potência 9.

Esta função desliga-se automaticamente após 10 minutos.

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



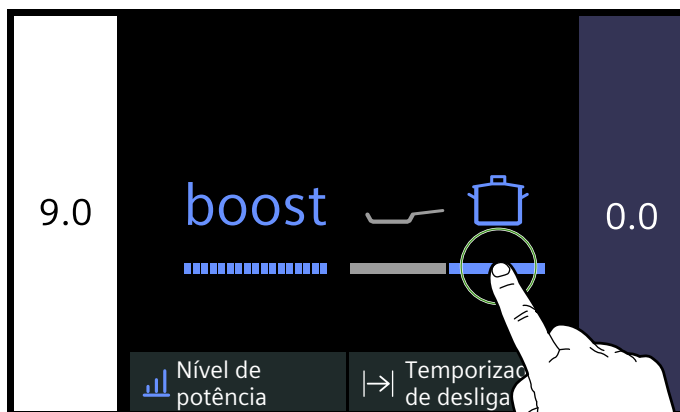
Conselho: Com uma zona de cozinhar flexível, a função também pode ser ativada, quando toda a área é usada como zona de cozinhar única.

Ativar

1. Selecione uma zona de cozinhar.
2. Deslize o dedo sobre a escala para direita, até "boost". Mantenha a pressão com o dedo.



3. Toque no símbolo ☑. Levante o dedo.



A função está ativada.

Desativar

Selecione a zona de cozinhar e na zona de regulação regule outro nível de potência.

A função está desativada.

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

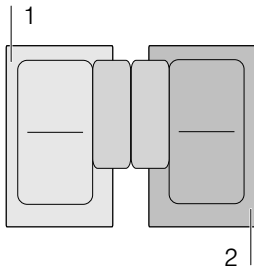
Função ShortBoost

Com esta função, o recipiente para cozinhar aquece mais rapidamente do que com o nível de potência 9. Dessa forma, os alimentos podem ser aquecidos muito rapidamente na frigideira com uma quantidade reduzida de óleo ou gordura.

Esta função desliga-se automaticamente após 30 segundos.

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

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



Conselho: Com uma zona de cozinhar flexível, a função também pode ser ativada, quando toda a área é usada como zona de cozinhar única.

Recomendações de utilização

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

Ativar

1. Selecione uma zona de cozinhar.
2. Deslize o dedo sobre a escala para direita, até "boost". Mantenha a pressão com o dedo.



3. Toque no símbolo . Levante o dedo.



A função está ativada.

Desativar

Selecione a zona de cozinhar e na zona de regulação regule outro nível de potência.



A função está desativada.

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


Função Manter quente

Esta função pode ser utilizada para derreter chocolate ou manteiga e manter as refeições quentes.

Ativar

1. Selecione a zona de cozinhar pretendida.
2. Selecione o nível de potência  na escala.
A função está ativada. A zona de cozinhar exibe o símbolo .

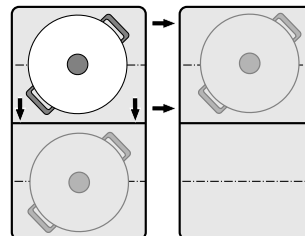
Desativar

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Regule o nível de potência na zona de regulação para 0.
A zona de cozinhar desliga-se. O símbolo  apaga-se e surge a indicação de calor residual. A função está desativada.

Transferência de regulações

Esta função permite transferir o modo de cozedura, o nível de potência e o tempo de cozedura programado de uma zona de cozinhar para outra.

Para transferir as regulações, passe o recipiente da zona de cozinhar ligada para outra zona de cozinhar.



Conselho: Pode consultar informações adicionais sobre o posicionamento correto do recipiente para cozinhar no capítulo → "Zona flexível"

Ativar

1. Coloque o recipiente para cozinhar da zona de cozinhar ativa numa outra zona.
O recipiente é detetado. Após pouco tempo surge no visor a pergunta sobre se pretende aceitar as regulações efetuadas até aqui para a nova zona de cozinhar.
2. Confirme a aceitação das regulações.

As regulações são transferidas para a nova zona de cozinhar. A zona de cozinhar original é desativada.

Conselhos

- Desloque o recipiente para cozinhar para uma zona de cozinhar, que não esteja ligada, que ainda não esteja pré-regulada ou sobre a qual não esteve previamente qualquer recipiente para cozinhar.
- As regulações das funções Move e do sensor de fritura não podem ser transferidas desta forma para uma outra zona de cozinhar.
- Se forem deslocados vários recipientes, a função só está operacional para o último recipiente deslocado.
- Recoloque o recipiente para cozinhar na última zona de cozinhar durante a consulta sobre a aceitação das regulações, para continuar a cozinhar com as regulações anteriores. Para isso, não é necessária qualquer confirmação.

Funções de assistência para cozinhar

As funções de assistência para cozinhar são a garantia de uma cozedura simples e prometem excelentes resultados. Os níveis de temperatura recomendados são adequados para cada tipo de cozedura.

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

Os sensores medem a temperatura do recipiente para cozinhar durante todo o processo de cozedura. Isto permite regular a potência de cozedura para manter a temperatura correta.

Quando for atingida a temperatura selecionada, os alimentos podem ser adicionados. A temperatura é mantida automaticamente constante, sem que seja necessário alterar o nível de temperatura.

As zonas de cozinhar com um sensor de fritura estão identificadas com o símbolo Sensor de fritura.

As funções para cozinhar estão disponíveis em todas as zonas de cozinhar, desde que exista um sensor de temperatura sem fios.





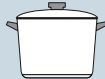



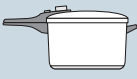



Neste capítulo encontrará informações sobre:

- Funções de assistência para cozinhar
- Recipiente para cozinhar adequados
- Sensores e acessórios especiais
- Funções e níveis de potência
- Pratos recomendados
- Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios

Tipos de funções do assistente de cozinha

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

A tabela mostra as diferentes definições de funções disponíveis para o assistente para cozinhar:

Funções de assistência para cozinhar	Níveis de temperatura	Recipientes para cozinhar	Disponível para	Ativar
Sensor de fritura				
Estufar/fritar com pouca gordura	1, 2, 3, 4, 5		Todas as zonas de cozinhar	
Funções para cozinhar				
Aquecer / Manter quente	1/70 °C		Todas as zonas de cozinhar	
Escalfar	2/90 °C		Todas as zonas de cozinhar	
Cozer	3/100 °C		Todas as zonas de cozinhar	
Cozinhar em panela de pressão	4/120 °C		Todas as zonas de cozinhar	
Fritar com muito óleo na panela*	5/170 °C		Todas as zonas de cozinhar	

*Pré-aquecer com tampa e fritar sem tampa.

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

Recipientes para cozinhar adequados

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

As funções para cozinhar não são adequadas para cozinhar numa frigideira, tal como é possível com o sensor de fritura.

Existem frigideiras que são adequadas para o sensor de fritura. Pode adquiri-las posteriormente no comércio

especializado ou junto da nossa Assistência técnica. Indique sempre os respetivos números de referência:

- Frigideira HZ390210 com 15 cm de diâmetro.
- Frigideira HZ390220 com 19 cm de diâmetro.
- Frigideira HZ390230 com 21 cm de diâmetro.
- Frigideira HZ390250 com 28 cm de diâmetro.

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

Conselhos

- O sensor de fritura foi regulado especificamente para este tipo e tamanho de frigideira.
- Outros tipos de frigideiras podem sobreaquecer e a temperatura pode ser regulada abaixo ou acima do nível de temperatura selecionado. Experimente, primeiro, o nível de temperatura mínimo e altere-o, se necessário.

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

Na tabela das funções de assistência para cozinhar, é indicado o recipiente adequado para cada função.

Sensores e acessórios especiais

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

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

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


Para usar as funções para cozinhar, necessita de um sensor de temperatura sem fios.

Níveis de temperatura

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

Como regular

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

1. Selecione a zona de cozinhar. No menu do modo de cozinhar, selecione o modo de cozinhar Sensor de fritura.
2. Selecione o nível de temperatura pretendido. A função está ativada. O símbolo da temperatura  pisca até a temperatura de fritura ser alcançada. Quando a temperatura de fritura for alcançada, soa um sinal. O

Se a sua placa de cozinhar não possuir um sensor de temperatura sem fios, poderá adquiri-lo posteriormente no comércio especializado ou junto da nossa Assistência Técnica com indicação do número de referência HZ39050.

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

Funções e potências de cozedura

Sensor de fritura


Com o sensor de fritura pode preparar os alimentos na frigideira com pouco óleo.

Vantagens

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

Conselhos

- Não coloque a tampa na frigideira, caso contrário, o regulador não funciona. Mas pode utilizar uma tampa anti-salpicos, para evitar salpicos de gordura.
- Utilize um óleo ou gordura adequados para fritar. Se utilizar manteiga, margarina, azeite virgem extra extraído a frio ou banha de porco, regule o nível de temperatura 1 ou 2.
- Nunca aqueça uma frigideira sem vigilância, quer tenha ou não alimentos.
- Se a zona de cozinhar estiver a uma temperatura superior à do recipiente para cozinhar ou vice-versa, o sensor de temperatura não será ativado corretamente.
- Para fritar com muito óleo numa panela, use sempre as funções para cozinhar. "Fritar com uma grande quantidade de óleo numa panela", potência de cozedura 5.

símbolo da temperatura  deixa de piscar e acende-se.

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

Conselho: Vire os alimentos, para que não queimem.

Desligar o sensor de fritura

Selecione a zona de cozinhar e coloque o nível de potência na zona de regulação em 0. A zona de cozinhar desliga-se e aparece a indicação de calor residual.

Funções para cozinhar

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

Estas funções estão disponíveis para todas as zonas de cozinhar.

Vantagens

- A zona de cozinhar apenas aquece quando se torna necessário para manter a temperatura. Assim, é possível poupar energia e evitar que o óleo aqueça demasiado.
- A temperatura é controlada continuamente. Desta forma, impede-se que os alimentos transbordem do recipiente durante a cozedura. Além disso, o nível de temperatura não precisa de ser alterado.

Gamas e níveis de temperaturas

Funções para cozinhar	Nível de temperatura	Intervalo de temperaturas	Adequado para
Aquecer, manter quente	1/70 °C	60 - 70 °C	por ex. sopas, ponche
Cozinhar lentamente	2/90 °C	80 - 90 °C	por ex. arroz, leite
Cozer	3/100 °C	90 - 100 °C	por ex. massas, legumes
Cozinhar em panela de pressão	4/120 °C	110 - 120 °C	por ex. frango, guisado.
Fritar com muito óleo na panela	5/170 °C	170 - 180 °C	por ex. donuts, almôndegas

Dicas para usar as funções para cozinhar

- Função Aquecer/manter quente: Porções de produtos ultracongelados, por ex. espinafres. Coloque o produto ultracongelado no recipiente para cozinhar. Adicione a quantidade de água indicada pelo fabricante. Tape o recipiente para cozinhar e selecione o nível 1/70 °C. Mexa de vez em quando.
- Função Cozinhar lentamente: engrossar alimentos, por ex. molhos. Coza previamente os alimentos de acordo com a temperatura sugerida. Depois de os alimentos engrossarem, deixe-os apurar no nível 2/90 °C-
Quando soa o sinal, manter estes alimentos quentes neste nível durante o tempo necessário.
- Função Cozer: Aquecer água com a tampa colocada. Não deita por fora. Selecione o nível de temperatura 3/100 °C.
- Função Cozer na panela de pressão: siga as recomendações do fabricante. Após o sinal sonoro, deixe cozer durante o tempo recomendado. Selecione o nível de temperatura 4/120 °C.
- Função Fritar com muito óleo na panela: aqueça o óleo com a tampa colocada. Tire a tampa após o sinal sonoro e adicione os alimentos. Selecione o nível de temperatura 5/170 °C.

- As funções de cozedura comunicam, quando a água ou o óleo atingem a temperatura perfeita para a introdução de alimentos (consulte as divergências indicadas na tabela para alimentos que devem ser adicionados logo no início).

Conselhos

- É necessário que o conteúdo do recipiente para cozinhar atinja a altura correspondente, para cobrir o protetor de silicone do sensor de temperatura.
- Para fritar com pouco óleo, use sempre o sensor de fritura.
- Coloque sempre o recipiente para cozinhar de forma que o sensor de temperatura não fique virado para um outro recipiente.
- O sensor de temperatura não pode ser removido do recipiente para cozinhar durante o processo de cozedura. Uma vez concluído o processo de cozedura, é possível selecionar as funções para uma outra zona de cozinhar.
- Remova o sensor de temperatura depois da cozedura. Tome cuidado, pois o sensor de temperatura pode estar muito quente.

Conselhos

- Cozinhe sempre com o recipiente tapado. Exceção: "Fritar com muito óleo na panela", nível de temperatura 5/170 °C.
- Se soar um sinal acústico, certifique-se de que a panela tem a tampa colocada.
- Nunca aqueça o óleo sem vigilância. Utilize um óleo ou gordura adequados para fritar. Não misture diferentes óleos de fritura, por ex. óleo com banha. As misturas de gorduras podem entrar em eferescência.
- Se o resultado da cozedura não for satisfatório, por ex. ao cozinhar batatas, utilize mais água da próxima vez, mas mantenha o nível de temperatura recomendado.

Regular o ponto de ebulição


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

- Selecione as regulações base da função de cozedura, consulte o capítulo → "Regulações base"
- As regulações base estão definidas por norma entre 200 - 400 m. Se o seu local de residência estiver a uma altura entre 200 e 400 m acima do nível do mar, não é necessário regular o ponto de ebulição; caso contrário, selecione a regulação, que corresponde à altura do seu local de residência acima do nível do mar.

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

Ligar o sensor da temperatura sem fios ao painel de comandos

Antes da primeira utilização das funções para cozinhar, é necessário estabelecer a ligação entre o sensor de temperatura sem fios e o painel de comandos.


1. Abra o menu docking.
2. Abra as regulações base e selecione o item do menu Sensor de cozedura.
3. Selecione a opção "Adicionar novo sensor de cozedura".
Num espaço de 30 segundos, prima o símbolo  no sensor de temperatura sem fios.
Após alguns segundos, surge no visor o resultado da ligação do sensor de temperatura ao painel de comandos.

Assim que o sensor de temperatura estiver corretamente ligado ao painel de comandos, as funções para cozinhar ficam disponíveis.




Conselhos

- Uma ligação com falhas devido a uma avaria do sensor de temperatura pode ocorrer pelos seguintes motivos:
 - Erro de comunicação do Bluetooth.
 - O símbolo no sensor de temperatura não foi premido num espaço de 30 segundos após a seleção da zona de cozinhar.
 - A pilha do sensor de temperatura está gasta.
Reponha o sensor de temperatura sem fios e execute novamente o processo de ligação.
- No caso de uma ligação incorreta devido a um erro de transmissão, execute novamente o processo de ligação.
Se a ligação continuar a falhar, contacte a Assistência Técnica.

Repor o sensor de temperatura sem fios

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

Como regular

1. Fixe o sensor de temperatura na panela, consulte o capítulo → "Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios"
2. Coloque uma panela com líquido suficiente na zona de cozinhar pretendida e tape sempre com a tampa.
3. Selecione a zona de cozinhar, na qual se encontra o recipiente com o sensor de temperatura. Selecione o modo de cozedura Funções de cozedura no menu do modo de cozedura da zona de cozinhar.
4. Toque no símbolo  do sensor de temperatura sem fios.
5. A partir da tabela, selecione o nível de temperatura adequado.
A função está ativada.
O símbolo da temperatura  pisca, até a água ou o óleo ter atingido a temperatura adequada, para receber os alimentos. Quando a temperatura for alcançada, soa um sinal. O símbolo da temperatura  deixa de piscar e acende-se.
6. Tire a tampa após o sinal sonoro e adicione os alimentos. Durante a cozedura, mantenha a panela tapada.

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

Desligar funções para cozinhar

Selecione a zona de cozinhar e coloque o nível de potência na zona de regulação em 0. A zona de cozinhar desliga-se e aparece a indicação de calor residual.

Pratos recomendados

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

Carne	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Fritar com pouco óleo			
Escalopes*	Sensor de fritura	4	6 - 10
Escalopes, panados*	Sensor de fritura	4	6 - 10
Filete**	Sensor de fritura	4	6 - 10
Costeletas*	Sensor de fritura	3	10 - 15
Cordon bleu*	Sensor de fritura	4	10 - 15
Escalopes de Viena*	Sensor de fritura	4	10 - 15
Bife, mal passado**	Sensor de fritura	5	6 - 8
Bife, no ponto**	Sensor de fritura	5	8 - 12
Bife, bem passado*	Sensor de fritura	4	8 - 12
Peito de aves*	Sensor de fritura	3	10 - 20
"Leberkäse" (massa de carnes frias)	Sensor de fritura	2	6 - 9
Carne às tiras***	Sensor de fritura	4	7 - 12
Gyros***	Sensor de fritura	4	7 - 12
Toucinho*	Sensor de fritura	2	5 - 8
Carne picada***	Sensor de fritura	4	6 - 10
Hambúrguer*	Sensor de fritura	3	6 - 15
Almôndegas*	Sensor de fritura	3	6 - 15
Almôndegas recheadas*	Sensor de fritura	3	10 - 20
Linguiça cozida em água*	Sensor de fritura	3	8 - 20
Linguiça crua*	Sensor de fritura	3	8 - 20
Função Escalfar			
Salsichas****	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	10 - 20
Função Cozer			
Almôndegas de carne****	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	20 - 30
Canja de galinha****	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	60 - 90
Rabo de boi****	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	60 - 90
Função Cozer na panela de pressão			
Frango*****	Funções para cozinhar	4 / 120 °C	15 - 25
Bovino*****	Funções para cozinhar	4 / 120 °C	15 - 25
Função Fritar com muito óleo			
Frango em pedaços*****	Funções para cozinhar	5/170 °C	10 - 15
Almôndegas de carne*****	Funções para cozinhar	5/170 °C	10 - 15
* Virar várias vezes.			
** Colocar óleo e alimentos na frigideira após o sinal sonoro.			
*** Mexer com regularidade.			
**** Aquecer e cozinhar com tampa. Adicione os alimentos após o sinal sonoro.			
***** Adicionar alimentos no início.			
***** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Assar em doses sem a tampa.			

Peixe	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Fritar com pouco óleo			
Filete de peixe, simples*	Sensor de fritura	4	10 - 20
Filete de peixe, panado*	Sensor de fritura	3	10 - 20
Camarão*	Sensor de fritura	4	4 - 8
Caranguejo*	Sensor de fritura	4	4 - 8
Peixe inteiro*	Sensor de fritura	3	10 - 20
Função Escalfar			
Estufar peixe**	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	15 - 20
Função Fritar com muito óleo			
Peixe, em massa de cerveja***	Funções para cozinhar	5 / 170 °C	10 - 15
Peixe, panado***	Funções para cozinhar	5 / 170 °C	10 - 15
* Virar várias vezes.			
** Aquecer e cozinhar com tampa. Adicione os alimentos após o sinal sonoro.			
*** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Assar em doses sem a tampa.			

Pratos de ovos	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Fritar com pouco óleo			
Ovos estrelados em manteiga*	Sensor de fritura	2	2 - 6
Ovos estrelados em óleo**	Sensor de fritura	4	2 - 6
Ovos mexidos***	Sensor de fritura	2	4 - 9
Omeleta****	Sensor de fritura	2	3 - 6
Crepes****	Sensor de fritura	5	1,5 - 2,5
Rabanada****	Sensor de fritura	3	4 - 8
Kaiserschmarrn (ovos, passas, açúcar e farinha)****	Sensor de fritura	3	10 - 15
Função Cozer			
Cozer ovos*****	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	5 - 10
* Colocar manteiga e alimentos na frigideira após o sinal sonoro.			
** Colocar óleo e alimentos na frigideira após o sinal sonoro.			
*** Mexer com regularidade.			
**** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar em doses sem tampa (a tabela indica a duração total por porção).			
***** Adicionar alimentos no início.			

Legumes e leguminosas	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Fritar com pouco óleo			
Alho*	Sensor de fritura	2	2 - 10
Cebolas*	Sensor de fritura	2	2 - 10
Curgetes**	Sensor de fritura	3	4 - 12
Beringelas**	Sensor de fritura	3	4 - 12
Pimento*	Sensor de fritura	3	4 - 15
Cogumelos*	Sensor de fritura	4	10 - 15
Fritar espargos verdes**	Sensor de fritura	3	4 - 15
Estufar legumes em óleo*	Sensor de fritura	1	10 - 20
Escaldar legumes*	Sensor de fritura	3	6 - 10
Função Cozer			
Cozer bróculos***	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	10 - 20
Cozer couve-flor***	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	10 - 20
Cozer couve***	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	30 - 40
Cozer feijões verdes***	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	15 - 30
Grão-de-bico****	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	60 - 90
Ervilhas***	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	15 - 20
Lentilhas****	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	45 - 60
Função Cozer na panela de pressão			
Legumes na panela de pressão****	Funções para cozinhar	4 / 120 °C	3 - 6
Grão-de-bico na panela de pressão****	Funções para cozinhar	4 / 120 °C	25 - 35
Feijões na panela de pressão****	Funções para cozinhar	4 / 120 °C	25 - 35
Lentilhas na panela de pressão****	Funções para cozinhar	4 / 120 °C	10 - 20
Função Fritar com muito óleo			
Fritar legumes panados*****	Funções para cozinhar	5 / 170 °C	4 - 8
Fritar legumes em massa de cerveja*****	Funções para cozinhar	5 / 170 °C	4 - 8
Fritar cogumelos panados*****	Funções para cozinhar	5 / 170 °C	4 - 8
Fritar cogumelos em massa de cerveja*****	Funções para cozinhar	5 / 170 °C	4 - 8
* Mexer com regularidade.			
** Virar várias vezes.			
*** Aquecer e cozinhar com tampa. Adicione os alimentos após o sinal sonoro.			
**** Adicionar alimentos no início.			
***** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Assar em doses sem a tampa.			

Batatas	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Fritar com pouco óleo			
Batatas fritas depois de cozidas com pele*	Sensor de fritura	5	6 - 12
Batatas fritas a partir de batatas cruas*	Sensor de fritura	4	15 - 25
Bolinhos de batata**	Sensor de fritura	5	2,5 - 3,5
Batatas salteadas suíças***	Sensor de fritura	1	50 - 55
Batatas caramelizadas*	Sensor de fritura	3	15 - 20
Função Escalfar			
Bolinhos de batata****	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	30 - 40
Função Cozer			
Cozer batatas*****	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	30 - 45
Função Cozer na panela de pressão			
Batatas na panela de pressão*****	Funções para cozinhar	4 / 120 °C	10 - 20
* Mexer com regularidade.			
** Duração total por dose. Assar sucessivamente.			
*** Colocar manteiga e alimentos na frigideira após o sinal sonoro.			
**** Aquecer e cozinhar com tampa. Adicione os alimentos após o sinal sonoro.			
***** Adicionar alimentos no início.			

Massas e cereais	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Escalfar			
Arroz*	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta**	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	3 - 8
Papa de sêmola**	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	5 - 10
Função Cozer			
Massas**	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	7 - 10
Massas recheadas**	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	6 - 15
Função Cozer na panela de pressão			
Arroz na panela de pressão***	Funções para cozinhar	4 / 120 °C	6 - 8
* Aquecer e cozinhar com tampa. Adicionar alimentos após o aquecimento.			
** Mexer com regularidade.			
*** Adicionar alimentos no início.			

Sopas	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Escalfar			
Sopas cremosas*	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	10 - 15
Função Cozer			
Caldo**	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	60 - 90
Sopas instantâneas*	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	5 - 10
* Mexer com regularidade.			
** Adicionar alimentos no início.			

Sopas	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Cozer na panela de pressão			
Caldo em panela de pressão**	Funções para cozinhar	4 / 120 °C	20 - 30
* Mexer com regularidade.			
** Adicionar alimentos no início.			

Molhos	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Fritar com pouco óleo			
Molho de tomate com legumes*	Sensor de fritura	1	25 - 35
Molho Béchamel*	Sensor de fritura	1	10 - 20
Molho de queijo*	Sensor de fritura	1	10 - 20
Reduzir molhos*	Sensor de fritura	1	25 - 35
Molhos doces*	Sensor de fritura	1	15 - 25
* Mexer com regularidade			

Sobremesas	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Escalfar			
Arroz doce*	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	40 - 50
Aveia*	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	10 - 15
Compota**	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	15 - 25
Pudim de chocolate*	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	3 - 5
Função Fritar com muito óleo			
Fritar bola de Berlim***	Funções para cozinhar	5 / 170 °C	5 - 10
Fritar donuts***	Funções para cozinhar	5 / 170 °C	5 - 10
Fritar filhós***	Funções para cozinhar	5 / 170 °C	5 - 10
* Mexer com regularidade.			
** Adicionar alimentos no início.			
*** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Assar em doses sem a tampa.			

Produtos ultracongelados	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Fritar com pouco óleo			
Escalopes*	Sensor de fritura	4	15 - 20
Cordon bleu*	Sensor de fritura	4	10 - 30
Peito de aves*	Sensor de fritura	4	10 - 30
Nuggets de frango*	Sensor de fritura	4	10 - 15
Gyros**	Sensor de fritura	3	10 - 15
Kebab**	Sensor de fritura	3	10 - 15
Filete de peixe, simples*	Sensor de fritura	3	10 - 20
Filete de peixe, panado*	Sensor de fritura	3	10 - 20
Barrinhas de peixe*	Sensor de fritura	4	8 - 12
Cozer batatas fritas**	Sensor de fritura	5	4 - 6
Pratos salteados**	Sensor de fritura	3	6 - 10
Crepes primavera*	Sensor de fritura	4	10 - 30
Camembert*	Sensor de fritura	3	10 - 15
Função Aquecer/Manter quente			
Legumes em molho de natas**	Funções para cozinhar	1 / 70 °C	15 - 20
Função Cozer			
Feijão verde***	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	15 - 30
Função Fritar com muito óleo			
Fritar batatas fritas****	Funções para cozinhar	5 / 170 °C	4 - 8
* Virar várias vezes.			
** Mexer com regularidade.			
*** Adicionar alimentos após o sinal sonoro.			
**** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Assar em doses sem a tampa.			

Outras	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Fritar com pouco óleo			
Cozer camembert*	Sensor de fritura	3	7 - 10
Croutons**	Sensor de fritura	3	6 - 10
Refeições prontas secas***	Sensor de fritura	1	5 - 10
Tostar amêndoas****	Sensor de fritura	4	3 - 15
Tostar nozes****	Sensor de fritura	4	3 - 15
Tostar pinhões****	Sensor de fritura	4	3 - 15
Função Aquecer/Manter quente			
Aquecer sopa de gulasch*****	Funções para cozinhar	1 / 70 °C	10 - 20
Aquecer Glühwein (vinho quente)*****	Funções para cozinhar	1 / 70 °C	-
Função Escalfar			
Aquecer leite*****	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	3 - 10
* Virar várias vezes.			
** Mexer com regularidade.			
*** Adicionar água após o sinal sonoro. Adicionar os alimentos, quando a água estiver a ferver.			
**** Colocar alimentos na frigideira após o sinal sonoro.			
***** Adicionar alimentos no início.			

Pratos

Com esta função, pode preparar os mais variados pratos. O aparelho seleciona automaticamente a regulação ideal.

Selecionar e regular um programa

1. Selecione a zona de cozinhar pretendida.
 2. Na zona de regulação da zona de cozinhar, selecione o tipo de aquecimento "Assistente de pratos".
 3. Selecione o grupo de programas pretendido.
 4. Selecione o alimento pretendido.
- É conduzido ao longo de todo o processo de regulação do seu alimento selecionado e recebe indicações sobre a preparação do seu alimento selecionado.

Cancelar o programa

Selecione o nível de potência 0 ou altere o tipo de aquecimento, para cancelar o programa.

Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios

Nesta secção irá obter as seguintes informações:

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

Pode adquirir o sensor de temperatura e os adesivos de silicone no comércio especializado ou junto da nossa Assistência Técnica. Indique os respetivos números de referência.

00577921	Conjunto com 5 adesivos de silicone
HZ39050	Sensor de temperatura e conjunto com 5 adesivos de silicone

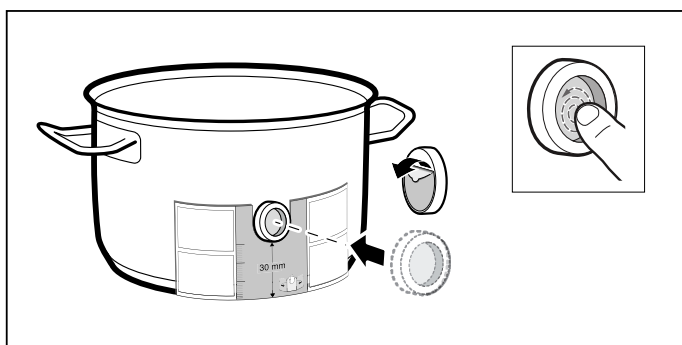
Colar adesivos de silicone

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

Se uma panela for usada pela primeira vez com funções para cozinhar, é necessário colocar um adesivo de silicone.

Proceda do seguinte modo:

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



3. Pressione o adesivo de silicone, mesmo a parte de dentro.

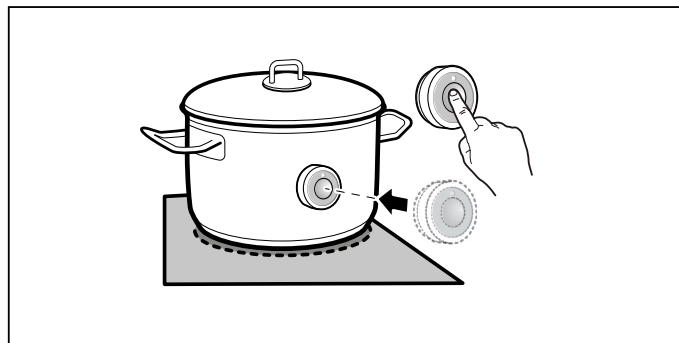
Para endurecer corretamente, a cola necessita de 1 hora. Durante este período, não utilize nem limpe o recipiente para cozinhar.

Conselhos

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

Utilização do sensor de temperatura sem fios

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



Conselhos

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

Limpeza

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

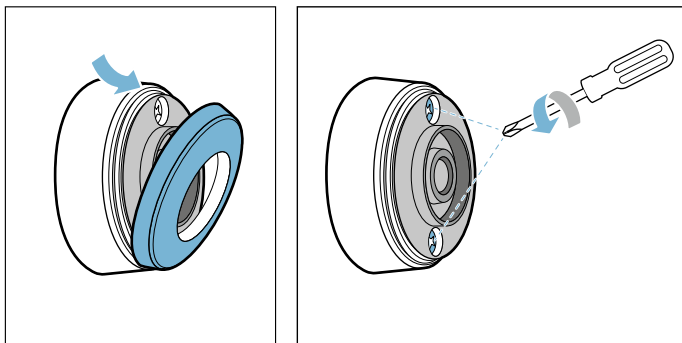
Consulte informações sobre a limpeza do sensor de temperatura no capítulo → "Limpeza"

Substituição da pilha

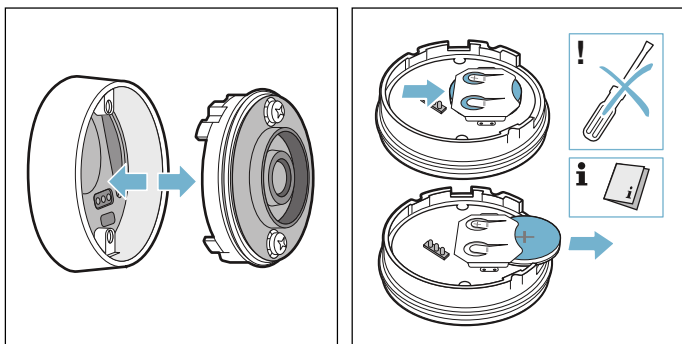
Se o símbolo no sensor de temperatura sem fios tiver sido pressionado e o LED não acender, isso quer dizer que a pilha está gasta.

Substituição da pilha:

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

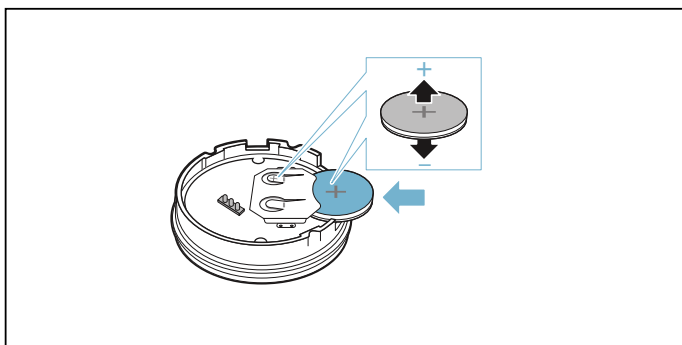


2. Retire a parte inferior da caixa. Retire a pilha gasta. Coloque a pilha nova. Preste atenção à polaridade.

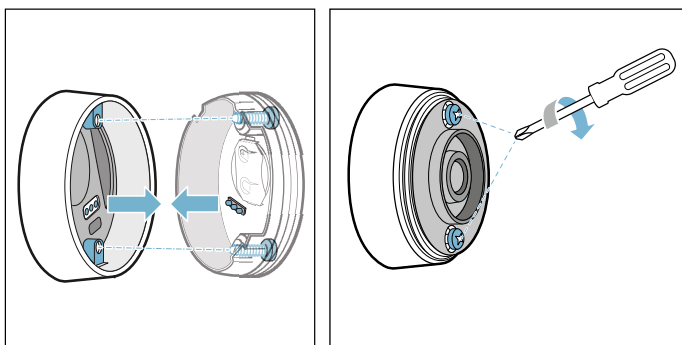


Atenção!

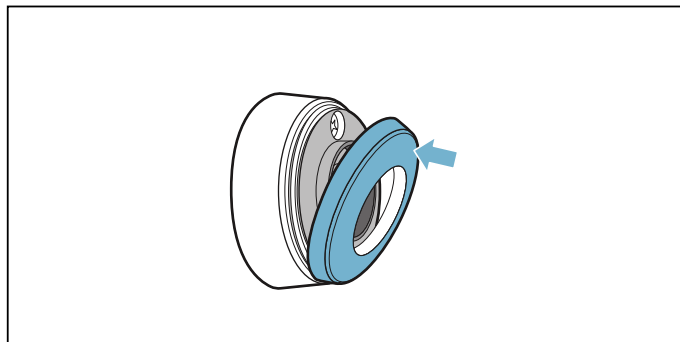
Para retirar a pilha, não utilize objetos de metal. Não toque nos contactos.



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



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



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

Declaração de conformidade

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

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

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


Fecho de segurança para crianças

Com o fecho de segurança para crianças evita que crianças liguem a placa de cozinhar.



Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças

Todas as zonas de cozinhar têm de estar desligadas.

Ativar

1. Abra o menu docking.
 2. Toque no símbolo .
- O fecho de segurança para crianças está ativado. A placa de cozinhar está bloqueada.

Desativar

1. Ligue a placa de cozinhar com o interruptor principal .
 2. Toque no símbolo  do visor e mantenha-o pressionado durante 4 segundos.
- O fecho de segurança para crianças está desativado. O bloqueio está desativado.

Dispositivo de segurança automático para crianças

Com esta função, o dispositivo de segurança para crianças é ativado automaticamente sempre que se desliga a placa de cozedura.


Ligar e desligar

O procedimento para ativação do fecho de segurança automático para crianças é descrito no capítulo → "Regulações base"

Proteção contra anulação acidental

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

Ativar

1. Abrir o menu docking
 2. Toque no símbolo .
- A proteção contra anulação acidental está ativa. O painel de comandos fica bloqueado durante 30 segundos. Pode limpar a superfície sem alterar as regulações.

Desativar

O painel de comandos desbloqueia automaticamente após 30 segundos. Para cancelar a proteção contra anulação acidental antes do tempo seleccione um ponto qualquer no visor e mantenha-o premido durante 4 segundos.

Conselhos

- 30 segundos após a ativação, é emitido um sinal. Este indica que a função está terminada.
- O bloqueio para limpeza não tem qualquer efeito no interruptor principal. A placa de cozinhar pode ser desligada em qualquer altura.

Corte automático de segurança

Se uma zona de cozinhar estiver em funcionamento durante mais tempo e não for realizada nenhuma alteração na regulação, é ativado o bloqueio de segurança automático.

A zona de cozinhar deixa de aquecer. No visor surge uma indicação.


O visor desliga-se se tocar num símbolo qualquer. A zona de cozinhar pode agora ser regulada novamente.

O momento do bloqueio de segurança automático depende do nível de potência regulado (após 1 a 10 horas).

Regulações base

O seu aparelho possui diversas pré-regulações. Pode adaptar estas pré-regulações aos seus hábitos e necessidades pessoais.

Abrir as regulações base

Abra as regulações base através do símbolo  no menu docking. Para tal, todas as zonas de cozinhar têm de estar desligadas.

Navegação dentro das regulações base

Deslize o dedo para cima ou para baixo na vista geral, para ver as diferentes regulações. Toque numa regulação, para obter outras opções no seu submenu.

Toque no símbolo de seta na parte superior esquerda de um submenu, para regressar à visão geral.

Sair das regulações base

Toque no símbolo de seta na parte superior esquerda na vista geral, para sair das regulações base.

Guardar ou rejeitar alterações

Ao sair das regulações base, é-lhe perguntado se pretende guardar ou rejeitar as últimas alterações efetuadas. As suas alterações ficam ativas depois de serem guardadas. Se rejeitar, as suas últimas alterações serão anuladas.

Regulação	Descrição e opções
Idioma	Pode alterar o idioma do aparelho.
Sinais sonoros	Pode escolher que sinais sonoros devem ser reproduzidos pelo aparelho. <ul style="list-style-type: none"> ■ Todos os sinais sonoros desligados – o aparelho não reproduz quaisquer sinais sonoros. ■ Todos os sinais sonoros ligados* – o aparelho reproduz todos os sinais sonoros. ■ Apenas sinais de falha ligados – o aparelho apenas reproduz os sinais sonoros de mensagens de erro.
Duração do sinal sonoro	Pode alterar a duração dos sinais sonoros.
Som das teclas	Pode escolher se o aparelho deve reproduzir sons, tocando nos campos e símbolos presentes no ecrã tátil.
Luminosidade do visor	Pode alterar a luminosidade do visor.
Zona de indução flexível	Pode escolher se as áreas flexíveis da placa de cozinhar devem estar ligadas ou desligadas após o arranque.
Níveis powerMove	Pode alterar como pretender os níveis pré-regulados da função Move.
Fecho de segurança para crianças	Pode bloquear a placa de cozinhar com o fecho de segurança para crianças e impedir que elas a utilizem indevidamente. <ul style="list-style-type: none"> ■ Manual* – o fecho de segurança para crianças tem de ser sempre ligado e desligado manualmente. ■ Automático - o fecho de segurança para crianças é ativado automaticamente quando desliga a placa de cozinhar.
Logótipo da marca	Pode definir se o logótipo da marca deve ser exibido no arranque do aparelho.
reStart	Pode regular quanto tempo depois da desconexão, o seu aparelho deve guardar as últimas regulações usadas.
Consumo máximo de potência	Pode limitar a potência total da placa de cozinhar e adaptá-la à ligação elétrica local. Contacte o seu revendedor para proceder à adaptação.
Consumo de energia	Pode escolher se o aparelho exibe o consumo de energia após a desconexão.
Sensor de cozedura	Pode adicionar um novo sensor de cozedura.
Função de cozedura	Pode introduzir a altura acima do nível do mar da sua localização, para que o sensor de cozedura possa funcionar de forma mais exata.
Teste do recipiente para cozinhar	Pode verificar se o seu recipiente para cozinhar é adequado para indução.
Informação sobre o aparelho	Pode obter informações sobre o seu aparelho.
Definições de fábrica	Pode repor todas as regulações de fábrica.

*Pré-regulação na entrega

Indicação do consumo de energia

Esta função mostra o consumo de energia total do último processo de cozedura desta placa de cozinhar.

Depois de desligar, o consumo é indicado em kWh durante 10 segundos.

Para saber como ativar esta função consulte o capítulo → *"Regulações base"*

Teste do recipiente para cozinhar

Com esta função, é possível verificar a rapidez e a qualidade do processo de cozedura em função do recipiente para cozinhar.

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

1. Coloque o recipiente para cozinhar frio, com aprox. 200 ml de água, no centro da zona de cozinhar, que melhor se adegue, em termos de diâmetro, ao fundo do recipiente.
2. Aceda às regulações base e selecione o item do menu Teste de recipiente .
A função está ativada.

Após 10 segundos, surge no visor o resultado relativo à qualidade e à rapidez do processo de cozedura.

Toque na zona de cozinhar correspondente no visor, para saber mais sobre o resultado do teste ao recipiente.

Conselhos

- A zona de cozinhar flexível é uma zona de cozinhar única; utilize apenas um único recipiente para cozinhar.
- Quando a zona de cozinhar usada é muito menor do que o diâmetro do recipiente para cozinhar, apenas será aquecido o centro do recipiente, o que poderá resultar num cozinhado menos satisfatório.
- Pode consultar informações sobre esta função no capítulo → *"Regulações base"*.
- Pode consultar informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar nos capítulos → *"Cozedura por indução"* e → *"Zona flexível"*.

Limpeza

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

Placa de cozedura

Limpeza

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

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

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

Nunca utilize:

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

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

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

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

Manchas possíveis	
Resíduos de calcário e água	Limpe a placa de cozinhar assim que tiver arrefecido. Pode utilizar um produto de limpeza adequado para placas vitrocerâmicas.*
Açúcar, amido de arroz ou plástico	Limpar de imediato. Utilize um raspador para placas vitrocerâmicas. Atenção: perigo de queimaduras.*
* A seguir, limpe com um pano multiuso húmido e seque com um pano.	

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

Aro da placa de cozinhar

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

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

Sensor de temperatura sem fios

Sensor de temperatura

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

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

Adesivo de silicone

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

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

Janela do sensor de temperatura

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

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

Conselhos

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

Perguntas frequentes e respostas (FAQ)

Utilização

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

O fecho de segurança para crianças está ativado.

Pode consultar informações sobre esta função no capítulo → "*Fecho de segurança para crianças*"

Porque piscam as indicações e soa um sinal sonoro?

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

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

Ruídos

Porque se ouve ruídos durante a cozedura?

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

Ruídos possíveis:

Zumbido profundo tal como um transformador:

Ocorre durante a cozedura com um nível de potência elevado. O ruído desaparece ou torna-se mais baixo se reduzir o nível de potência.

Assobio profundo:

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

Estalos:

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

Apitos altos:

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

Ruído do ventilador:

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

Recipientes para cozinhar

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

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

Porque é que a zona de cozinhar não aquece e o nível de potência pisca?

A zona de cozinhar, na qual se encontra o recipiente, não está ligada.

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

O recipiente para cozinhar é demasiado pequeno para a zona de cozinhar ligada ou não é adequado para a indução.

Certifique-se de que o recipiente para cozinhar é adequado para indução e de que se encontra na zona de cozinhar cujo tamanho melhor se adequa ao recipiente. Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar nos capítulos → "*Cozedura por indução*", → "*Zona flexível*" e → "*Função Move*".

Porque demora tanto para o recipiente para cozinhar aquecer ou porque não aquece o suficiente, mesmo quando está regulado um nível de potência elevado?

O recipiente para cozinhar é demasiado pequeno para a zona de cozinhar ligada ou não é adequado para a indução.

Certifique-se de que o recipiente para cozinhar é adequado para indução e de que se encontra na zona de cozinhar cujo tamanho melhor se adequa ao recipiente. Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar nos capítulos → "*Cozedura por indução*", → "*Zona flexível*" e → "*Função Move*".

Limpeza

Como se limpa a placa de cozinhar?

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

? Defeito: O que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de chamar o serviço de assistência técnica, tenha em atenção as seguintes indicações e dicas.

Indicações, avisos e mensagens de erro

Se ocorrer um problema, são exibidas automaticamente no visor indicações, avisos e mensagens de erro. Siga as instruções no visor tátil, para resolver o problema.

Conselho: . No caso de alguns avisos, é indicado um código de erro. Se necessário, introduza o código de erro em caso de assistência técnica.

Sugestões

Problema	Ajuda
Não é possível ligar a placa de cozinhar.	Com a ajuda de outros aparelhos elétricos, verifique se ocorreu um curto-circuito na alimentação elétrica. Certifique-se de que o aparelho foi ligado de acordo com o esquema de ligações. Caso não seja possível solucionar a avaria, informe o Serviço de Assistência Técnica.
O nível de potência da zona de cozinhar não pode ser aumentado.	A potência geral da placa de cozinhar foi limitada. Adapte a potência geral em "Consumo máximo de potência" nas regulações base. Um recipiente demasiado grande pode influenciar o nível de potência máximo na mesma metade da placa de cozinhar. Distribua novamente o recipiente para cozinhar.
A função PowerBoost foi desativada ou não pode ser ativada.	A potência geral da placa de cozinhar foi limitada. Adapte a potência geral em "Consumo máximo de potência" nas regulações base.
Soa um sinal quando existe um objeto sobre o visor tátil.	Remova o objeto e confirme a indicação no visor. Pode regular novamente a placa de cozinhar. Não coloque recipientes quentes sobre o painel de comandos.
O recipiente para cozinhar não é detetado.	Possivelmente, o recipiente para cozinhar não se adequa a placas de indução.
A placa de cozinhar reage de forma anormal ou não permite uma operação correta.	Desligue o aparelho no quadro elétrico ou no interruptor de segurança da caixa de fusíveis. Aguarde alguns segundos e ligue-o novamente.
No visor é apresentada a indicação "E".	Selecione a zona de cozinhar para ler o código de erro.

Modo Demo

Se no visor surgir o símbolo ^{DEMO}MODE₁, o modo de demonstração está ativo. No modo de demonstração o aparelho não aquece. Retire a ficha da tomada. Aguarde alguns segundos e volte a inserir a ficha. Desative, então o modo de demonstração num espaço de 3 minutos após a ligação, nas regulações base.

Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

Número E e número FD

Sempre que entrar em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho.

A placa de características onde constam estas referências encontra-se:

- No cartão de identificação do aparelho.
- No lado inferior da placa de cozinhar.

A referência E encontra-se também na superfície de vidro da placa de cozinhar. Pode verificar o índice da Assistência Técnica (KI) e a referência FD, acedendo às regulações base. Para isso, consulte o capítulo → "*Regulações base*".

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias **PT 21 4250 720**

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Refeições de teste

Esta tabela foi elaborada para institutos de ensaio, de forma a facilitar a realização de testes aos nossos aparelhos.

Os dados da tabela fazem referência aos nossos recipientes, acessórios da Schulte-Ufer (4 utensílios de cozinha para a placa de indução HZ 390042), com as seguintes dimensões:

- Tacho de Ø 16 cm, 1,2 l para zonas de cozedura de Ø 14,5 cm
- Panela de Ø 16 cm, 1,7 l para zonas de cozedura de Ø 14,5 cm
- Panela de Ø 22 cm, 4,2 l para zonas de cozedura de Ø 18 cm
- Frigideira de Ø 24 cm, para zonas de cozedura de Ø 18 cm

Refeições de teste	Recipiente	Potência de cozedura	Pré-aquecer	Cozinhar		
			Tempo de duração (Min:Seg)	Tampa	Potência de cozedura	Tampa
Derreter chocolate						
Cobertura (p. ex., marca Dr. Oetker, chocolate preto 55 % cacau, 150 g)	Tacho com cabo Ø 16 cm	-	-	-	1.5	não
Aquecer e manter quente um guisado de lentilhas						
Guisado de lentilhas*						
Temperatura inicial 20 °C						
Quantidade: 450 g	Panela Ø 16 cm	9	1:30 (sem mexer)	sim	1.5	sim
Quantidade: 800 g	Panela Ø 22 cm	9	2:30 (sem mexer)	sim	1.5	sim
Guisado de lentilhas de conserva						
P. ex., terrina de lentilhas com salsichas da marca Erasco.						
Temperatura inicial 20 °C						
Quantidade: 500 g	Panela Ø 16 cm	9	aprox. 1:30 (mexer após aprox. 1 min.)	sim	1.5	sim
Quantidade: 1 kg	Panela Ø 22 cm	9	aprox. 2:30 (mexer após aprox. 1 min.)	sim	1.5	sim
Preparar molho Béchamel						
Temperatura do leite: 7 °C						
Ingredientes: 40 g de manteiga, 40 g de farinha, 0,5 l de leite (3,5 % de teor de gordura) e uma pitada de sal						
1. Derreta a manteiga, misture a farinha e o sal e aqueça a massa.	Tacho com cabo Ø 16 cm	2	aprox. 6:00	não	-	-
2. Adicione o leite à mistura e leve-a ao lume, mexendo sempre.		7	aprox. 6:30	não	-	-
3. Quando o molho Béchamel começar a ferver, deixe-o mais 2 minutos na zona de cozinhar, mexendo sempre.		-	-	-	2	não
*Receita de acordo com a norma DIN 44550						
**Receita de acordo com a norma DIN EN 60350-2						

Refeições de teste	Recipiente	Potência de cozedura	Pré-aquecer		Cozinhar	
			Tempo de duração (Min:Seg)	Tampa	Potência de cozedura	Tampa
Cozer arroz doce						
Arroz doce, cozido com tampa Temperatura do leite: 7 °C Aqueça o leite até este começar a subir. Regule a potência de cozedura recomendada e adicione arroz, açúcar e sal ao leite. Tempo de cozedura, incluindo pré-aquecimento, aprox. 45 min.						
Ingredientes: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1 g de sal	Panela Ø 16 cm	8.5	aprox. 5:30	não	3 (mexer após 10 min.)	sim
Ingredientes: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1,5 g de sal	Panela Ø 22 cm	8.5	aprox. 5:30	não	3 (mexer após 10 min.)	sim
Arroz doce, cozido sem tampa Temperatura do leite: 7 °C Adicione os ingredientes ao leite e aqueça, mexendo sempre. Selecione a potência de cozedura recomendada, quando o leite tiver atingido aprox. 90 °C, e deixe ferver em lume brando durante aprox. 50 min. num nível baixo.						
Ingredientes: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1 g de sal	Panela Ø 16 cm	8.5	aprox. 5:30	não	3	não
Ingredientes: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1,5 g de sal	Panela Ø 22 cm	8.5	aprox. 5:30	não	2.5	não
Cozer arroz*						
Temperatura da água: 20 °C						
Ingredientes: 125 g de arroz agulha, 300 g de água e uma pitada de sal	Panela Ø 16 cm	9	aprox. 2:30	sim	2	sim
Ingredientes: 250 g de arroz agulha, 600 g de água e uma pitada de sal	Panela Ø 22 cm	9	aprox. 2:30	sim	2.5	sim
Assar lombo de porco						
Temperatura inicial do lombo: 7 °C						
Quantidade: 3 lombos de porco (peso total aprox. 300 g, 1 cm de espessura) e 15 ml de óleo de girassol	Frigideira Ø 24 cm	9	aprox. 1:30	não	7	não
Preparar crepes**						
Quantidade: 55 ml de massa leveda por crepe	Frigideira Ø 24 cm	9	aprox. 1:30	não	7	não
Fritar batatas fritas ultracongeladas						
Quantidade: 1,8 l de óleo de girassol, por dose: 200 g de batatas fritas ultracongeladas (p. ex., McCain 123 Frites Original)	Panela Ø 22 cm	9	Até a temperatura do óleo atingir 180 °C	não	9	não
*Receita de acordo com a norma DIN 44550						
**Receita de acordo com a norma DIN EN 60350-2						

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo licencia de marca de Siemens AG
Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob licença de marca comercial da Siemens AG



9001063637
97102655